

Einfache Leberwurst nach Art Solar55

Anmerkung :

Nach Rezepten und erfahrenen Hobbywurstern aus dem CK ist nach einigen Versuchen und Experimentieren dieses Rezept entstanden. Mittlerweile einige Male Produziert und Reproduziert. Diese Wurst ist mit einfachsten Mitteln, die sich mittlerweile annähernd in Jedem Haushalt befinden ohne diese kaufen zu müssen, herzustellen.

Zutaten fuer 1 Kilo Wurstmasse :

300	gr	Schweineleber
700	gr	fetter Schweinebauch (am besten aus dem Bereich der Zitzen)

Gewuerze fuer 1 Kilo Wurstmasse :

18-20	gr	Salz
5	gr	Pfeffer (normalerweise sollte es weisser Pfeffer sein, ich habe jedoch die Erfahrung gemacht das es egal ist welchen pfeffer man verwendet)
0,5	gr	Muskat
0,5	gr	Piment (Ich hatte mal ein wenig Piment zur Verfuegung. Jetzt, wo ich keinen Piment mehr habe, und diesen weglassen muss ich feststellen, das es auch ohne sehr gut schmeckt)
5	gr	Majoran, getrocknet und gerebbelt.

Und, wer es mag :

1	Zehe	Knoblauch, klein geschnitten und gehackt.
Und oder :		
1	Stueck	kleine Zwiebel, klein geschnitten.

Anmerkung :

Allerdings reduziert die Zugabe von Zwiebeln die Haltbarkeit. Wer jedoch die Wurst gleich verzehrt, braucht darauf aber keine Ruecksicht zu nehmen.

Zubereitung :

Das Schweinefleisch in maessig gesalzenem Wasser abkochen bis es gar ist.

Tip :

*Ich verwende zum Garen immer einen Dampfdrucktopf.
Das geht schnell und ich habe am Ende einen kleinen aber sehr
kraeftigen Sud an Fleischbruehe den ich meistens als Basis fuer eine
Gemuesesuppe verwende.*

Die Leber inzwischen von eventuell vorhandenen Gallengaengen befreien
und in grosse, Fleischwolfgerechte Stuecke oder Streifen schneiden.

Die Gewuerze so genau abwiegen wie moeglich und diese beiseite stellen.

Dann die Leber wenn das Schweinefleisch gar ist kurz fuer 10 oder 15
Sekunden mit kochendem Wasser ueberbruehen.

Wenn das Schweinefleisch gar ist,
dieses in kleine Fleischwolfgerechte Stuecke schneiden,
und im noch sehr warmen Zustand
mit der Leber zusammen durch eine mittlere Scheibe wolfen.

Nun gebe ich diese Masse in eine Ruehrschuessel meiner Kuechenmaschine,
gebe die Gewuerze dazu und menge das ganze mit niedriger
Geschwindigkeit gut durch.

Dabei wird dieser Wurstmasse soviel von der beim Abkochen entstandenen
Fleischbruehe zugegeben, bis eine geschmeidige, weiche , glaenzende
Masse entstanden ist.

Tip :

*Ich gehe gerne hin, und schneide einen kleinen Teil der Leber in
kleine Wuerfel
(ca 5 bis 8 Millimeter kantenlaenge ungefaehr),
und gebe diese Wuerfel ohne durch den Fleischwolf zu drehen
der Wurstmasse zu.*

Anmerkung :

*Da mir derzeit noch die Moeglichkeit zum Fuellen der
Wurst in Daerme fehlt, fuehle ich die Wurst in
Einmachglaeser mit Metallbuegelverschluss ab.
Diese Glaeser bitte vor der Verwendung gut mit
kochendem Wasser ausspuehlen.*

Achtung wichtig !!

**Die Glaeser duerfen keinesfalls mehr
als drei viertel des Fassungsvermoegens
mit der Wurstmasse befuellt werden !!**

Nun die Glaeser mit der Wurst in entweder einem Einkochgeraet oder wie ich in einen grossen Kochtopf setzen,
und mit kaltem Wasser bis etwa auf Hoehe der Fuellung in den Glaesern befuellen.

Ich lege auf den Boden des Kochtopfes immer ein Abkuehlgitter und stelle erst dort die Glaeser drauf.

Die Wurst wird nun bei ungefaehr 80 Grad je nach Groesse der Glaeser ca 90 bis 100 Minuten einkochen.

Ich habe mir als Faustformel genommen,

10 Minuten pro Zentimeter Durchmesser der Glaeser.

Bis jetzt hat sich diese Methode als beste Loesung herausgestellt.

Nach der Einkochzeit, die Glaeser dem Wasser nehmen und auf eine Unterlage stellen auf der ein Geschirrtuch liegt.

Ich decke die Glaeser waehrend des Abkuehlens immer mit einem weiteren Geschirrtuch ab.

Waehrend des Abkuehlens immer wieder mal die Glaeser auf den Kopf stellen, oder auf die Seite legen und ab und zu hin und her rollen.

Das hat zur Folge das sich der in den Glaesern abgesetzte Fleischsaft in der Wurstmasse verteilt.

Nach der Abkuehlung kann die Wurst sofort gegessen werden.