

Proved by Champions.

Landfrühstück



Im Geleemantel

Material:

50% Schulter schier
26% Kerniger Bauch
24% Kaltes Wasser

Pro Kg Wurstmasse (inklusive Wasser):

64g Landfrühstück im Geleemantel Gewürzmischung
19g Nitritpökelsalz
Nach Belieben Senfkörner, Kräuter, grober Pfeffer...

Herstellung:

Das gesamte Fleisch durch eine mittlere Scheibe Wolfen (ca. 4mm).
Anschließend in einer Schüssel Wasser und Gewürze dazu, das Ganze dann ordentlich vermengen.
Die Masse in vorbereitete Kunstdärme füllen und möglichst luftleer verschließen. (Nicht Stippen!)
Nun ca. 20 min in handwarmen Wasser umröten.
Die Wurst wird jetzt je nach Nennkaliber (1 KAL=1 Min zb. KAL 80 = 80 Min) bei 84°C gekocht.
Nun sofort für ca. 15-20 min in kaltes Wasser geben.
Ganz Wichtig!!! Nachbinden. Die Wurst also nochmal feste prall drücken und den Knoten ein Stück weiter hinten nochmal setzen.
Im Kühlschrank (möglichst hängend) durchkühlen und als Aufschnitt oder vom Stück genießen.