

Heiko Brath

Wurst einfach selber machen!

Von Bratwurst
bis Salami



50 Rezepte für Kochwurst,
Brüh- und Rohwurst



Profi-Tipps und Fachwissen
vom Metzgermeister



Jeder Handgriff
anschaulich erklärt -
perfekt für Einsteiger



Mit Spezialitäten aus
15 Regionen



BLV

Inhalt

7	Vorwort	24	Messgeräte
9	Grundlagen	25	Kochkessel und Kühlbecken
10	Respekt vor dem Fleisch	26	Messer
11	Warum Wurst selber machen?	27	Weiteres Zubehör
12	Best Practice: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	29	SORTIERUNG FETT- UND MAGERFLEISCH
15	MASCHINEN UND EQUIPMENT	30	Sortierung Schwein nach Fettanteil
16	Kutter versus Küchenmaschine	33	Sortierung Schwein nach Art des Fettes
18	Der Fleischwolf	34	Sortierung Rind
20	Der Wurstfüller	35	Sortierung Lamm
22	Der Räucherschrank	35	Sortierung Wild
		35	Sortierung Geflügel
		36	DÄRME
		36	Große Vielfalt
		36	Natur- oder Kunstdarm?
		39	Schweinedünndarm
		40	Schafssaitling
		43	Krausdarm
		43	Schweinemagen
		44	Kranzdarm vom Rind



- 44 Mitteldarm vom Rind
- 44 Schweinebutte
- 47 Fettende
- 47 Ferkelmagen
- 49 Kunstdärme

51 HALTBARMACHUNG

- 52 Kochen und Kühlen
- 53 Braten, Backen und Grillen
- 53 Einfrieren
- 54 Räuchern
- 56 Lufttrocknen
- 57 Konserven und Gläser
- 58 Salzen
- 59 Vakuumieren

61 GEWÜRZE, SALZE UND ZUSATZSTOFFE

- 62 Gewürze
- 64 Salze
- 64 Weitere Zusatzstoffe

69 WURSTKATEGORIEN UND WURSTHERSTELLUNG

- 70 Brühwurst
- 72 Kochwurst
- 73 Rohwurst
- 74 Herstellung von grobem Brät
- 76 Grobe Bratwurst (Grundrezept)
- 78 Herstellung von feinem Brät - das Kuttern
- 82 Brätherstellung in der Küchenmaschine
- 84 Füllen von Wurst
- 86 Abdrehen und Abbinden von Wurst
- 88 Kranzdärme vorbereiten
- 90 Abbrühen und Abkühlen

93 Rezepte

- 95 Bratwurst
- 116 Brühwurst
- 132 Halbdauerwurst
- 140 Kochwurst
- 158 Rohwurst

177 Service

- 178 Produktionsfehler vermeiden
- 180 Temperaturen und Zeiten
- 182 Reife- und Rauchschemata
- 184 Bezugsquellen und Literaturempfehlungen
- 186 Sachregister - Rezeptregister
- 188 Danksagung
- 190 Der Autor/Der Fotograf
- 192 Impressum





Vorwort

Seit 1987 bin ich tagtäglich als Metzger tätig, und bereits 1971 – in meinem Geburtsjahr – war mir die Produktion von Wurst und Fleisch nicht fremd. Wenn ich den Erzählungen meiner Eltern und Verwandten Glauben schenken darf, stand hin und wieder die Wiege oder der Laufstall mitten im »Geschehen«, da man ja arbeiten und trotzdem auch nach dem Buben sehen musste. So kann ich also mit Fug und Recht behaupten, dass ich das Wurstmachen quasi mit der Muttermilch aufgesogen habe.

Meine aktive Metzgerzeit verbrachte ich zunächst damit, selbst in der Produktion zu stehen und Wurst herzustellen. Später war ich auch im Verkauf tätig und zuletzt habe ich mich sehr viel damit beschäftigt, Gästen das Thema Fleisch und Wurst in Form von Koch-, Grill- und Wurstkursen näherzubringen.

Während meiner Laufbahn hat sich das Ansehen des Metzgers stark verändert. Das Interesse der Kundinnen und Kunden an unserem Werken ist immer größer geworden. Hat sich in den 80er-Jahren kaum jemand darum geschert, was in die Wurst kommt, hängen heute die Teilnehmer bei den Wurstkursen an meinen Lippen, wenn ich ihnen erzähle, wie man Wurst herstellt, was hineinkommt, was besser draußen bleibt und wie man sie weiterverarbeitet. Ähnlich wie beim Brotbacken, Bierbrauen, Kochen und Backen – viele Menschen möchten wieder wissen, wie man etwas macht, vor allem auch traditionelle Kniffe und Tricks kennenlernen. Dinge, die

vielleicht in vielen Jahren vergessen wären, können wir auf diese Weise weitergeben. Genau dieser Erhalt der Tradition begeistert mich und hat mich maßgeblich zum Schreiben dieses Buches motiviert. Etwas aus der Vergangenheit für die Zukunft bewahren.

Als ich mit dem Schreiben anfang, wurde sehr schnell klar, dass es kein reines Rezeptbuch werden sollte. Ich wollte den Leserinnen und Lesern ein umfängliches Werk zur Verfügung stellen, damit sie künftig zu Hause Wurst selbst herstellen können. Angefangen bei der Anschaffung der Maschinen, über die Auswahl der richtigen Därme und Grundzutaten bis hin zu bebilderten Anleitungen, wie man die Wurst dann auch in den Darm bekommt und sie anschließend richtig kocht, räuchert oder trocknet.

Vielleicht kann ich ja einen Teil dazu beitragen, dass – obwohl die Metzgereien von Jahr zu Jahr weniger werden – die Zahl derer, die Wurst machen und mögen, steigt!

Übrigens habe ich, nachdem ich alle Rezepte für das Buch verfasst hatte, in einem regelrechten Marathon gemeinsam mit meinem Auszubildenden alle Rezepte durchgetestet. Ihr glaubt gar nicht, wie viel Freude es mir bereitet hat, die große Zahl unterschiedlichster Wurstsorten herzustellen und vor allem im Anschluss gemeinsam mit meinen Freunden durchzuprobieren!

Euer





1871 1960
Y.B.
BRATH

SIRMAN

Thymian gerabel
Muskat gemahlen
Koriander

GRUND LAGEN





Es gibt eine große Auswahl an Fleischwölfen. Entscheidend ist die Menge, die man damit verarbeiten will, und das Budget, das man dafür vorgesehen hat.

Der Fleischwolf

Wer Wurst machen will, benötigt als wichtigstes Arbeitsgerät einen Fleischwolf. Wer noch keinen Fleischwolf besitzt, hat mehrere Möglichkeiten.

AUFSATZ FÜR DIE KÜCHENMASCHINE

Die einfachste Variante ist ein Aufsatz zum Wolfen, den man an der Küchenmaschine befestigt. So etwas bietet zum Beispiel die Firma KitchenAid an. Hier gibt es eine Variante aus Kunststoff und eine aus Metall, wobei ich auf jeden Fall zum Modell aus Metall raten würde. Dieses ist nicht nur deutlich stabiler, sondern bringt auch die wesentlich bessere Leistung.

Außer der Fleischwolffunktion kann man diesen Aufsatz auch zum Füllen der Wurst verwenden. Darüber

hinaus bieten sich aber auch fernab vom Wurstmachen jede Menge Möglichkeiten, wie man diese Maschine sinnvoll einsetzen kann. Egal ob man Burger, Bolognese oder Weihnachtsgebäck machen will – eine hochwertige Küchenmaschine mit Aufsätzen ist hier ein guter Helfer. Gerade auch beim Thema Resteverwertung von gekochtem Gemüse, übrigem Braten oder anderen Dingen lässt sich mit einem Fleischwolf immer wieder mal etwas Schnelles zaubern. Es gibt zu vielen Küchenmaschinen einen Aufsatz zum Wolfen. Wenn ihr euch ein neues Gerät anschaffen wollt, erkundigt euch über das Zubehör und vergleicht die Wattleistung.

EIGENSTÄNDIGE GERÄTE

Wichtig ist beim Kauf eines Fleischwolfes vor allem die Beschaffenheit der Messer und der Wolfscheiben. Diese sollten stabil und natürlich scharf sein. Gerade wenn man

vorhat, auch mal größere Mengen Wurst zu machen, lohnt sich der Blick auf einen eigenständigen Wolf. Hier gibt es Geräte, die mit einer Handkurbel ausgestattet sind und die in der Regel mittels einer Art Schraubzwinge am Tisch befestigt werden. Kleinere Mengen sind damit problemlos zu bewältigen. Für größere Mengen sollte man ein bisschen mehr investieren und einen elektrischen Fleischwolf kaufen. In der Regel haben diese professionelleren Maschinen auch noch einen weiteren Vorteil: Bei den einfachen Geräten werden auf die Förderschnecke lediglich ein Messer und eine Lochscheibe gesetzt. Bei den besseren Geräten kommt noch ein sogenanntes Vorschneidmesser dazu. Damit wird das Fleisch deutlich schonender und effektiver zerkleinert. Vor allem der Druck, der erzeugt wird und der damit auch das Fleisch erwärmt, wird durch den Vorschneider deutlich reduziert.

Alles in allem ist es natürlich auch eine Frage des Geldbeutels und der Häufigkeit und Menge, in der man Wurst zu Hause herstellen will. Ich empfehle hier den Edertal EMS-70-2, der nach Angaben der Betriebsanleitung bis zu 200 kg pro Stunde Wollleistung bringen kann. Mit seinen 600 Watt ist er so leistungsstark, dass auch mal etwas sehnigeres Material (das sollte dann am besten leicht angefroren sein) problemlos gewolft werden kann.

Sinnvoll ist es auf jeden Fall für alle kreativen Wiederholungstäter, die häufig wursten und auch verschiedene Arten von Wurst herstellen wollen, sich gleich verschiedene Lochscheiben zuzulegen. Ich empfehle eine feine (2-3 mm), eine mittelgrobe (6-8 mm) und eine grobe Scheibe (10-15 mm).



Aufbau des Wolfes (rechts von oben nach unten): Schncke - Vorschneider (falls vorhanden) - Messer - Lochscheibe - Distanzring (falls vorhanden). Links verschiedene Lochscheiben.

Thüringer Bratwurst

Erstmals 1404 geschichtlich erwähnt

2 kg

Gesamtmenge

*

Schwierigkeitsgrad

ZUTATEN

- 1 kg Kalbfleisch von der Brust oder Abschnitte
- 500 g Schweineschulter ohne Schwarte
- 1 kg Schweinebauch ohne Schwarte
- 45 g Kochsalz
- 2 g Muskatnuss, gerieben
- 4 g gemahlener Kümmel
- 1 g gerebelter Majoran
- 1 Brötchen, in Milch eingeweicht
- 6 Eier

AUSSERDEM

- 5-6 m Schweinedärme Kaliber 26/28 oder 28/30

1. Die Därme in gut lauwarmem Wasser für 30 Minuten einweichen.
2. Das gut gekühlte Fleisch und das Fett in walnussgroße Stücke schneiden und mit dem Salz und allen Gewürzen vermischen.
3. Das eingeweichte Brötchen leicht ausdrücken und mit dem Fleisch und dem Fett durch die 3-mm-Scheibe wölfen. Die Eier dazugeben und die gesamte Masse sehr gut und kräftig durchmengen, bis eine homogene Bindung entsteht.
4. Die fertige Masse in die Schweinedärme füllen, dabei nicht zu fest, sondern eher locker einfüllen. Die Würste sollten eine Länge von 15-20 cm haben. Die Bratwurst traditionell auf einem Holzkohlegrill zubereiten.

5. Da die Bratwurst rohes Ei enthält, sollte sie immer möglichst frisch, spätestens jedoch am Tag nach der Herstellung auf dem Grill landen. Um die Haltbarkeit zu verlängern, kann man sie bei 78-80 °C für etwa 20 Minuten brühen.

INFO

Die Thüringer Bratwurst ist ein geschütztes Produkt und unterliegt strengen Vorschriften. So darf sie nur in Thüringen hergestellt werden, und mindesten 51% der Zutaten müssen aus Thüringen stammen. Angeblich wurde die Thüringer Bratwurst erstmals im Jahre 1404 erwähnt - also ein echtes Traditionsprodukt. Jeder Metzger in Thüringen hat sein eigenes, gut gehütetes Hausrezept. Mal mit Ei, ohne Brot, mit Majoran, teils gekuttert - jede Menge Variationen. Aber alle Würste haben eines gemeinsam - sie sind jederzeit eine Sünde wert!





Große Leberwurst

Der Inbegriff von Hausmacherwurst - gehaltvoll, aber einfach lecker

2,5 kg

Gesamtmenge

*

Schwierigkeitsgrad

ZUTATEN

- 3 Zwiebeln
- 100 g Butterschmalz
- 500 g Schweinemaske (Kopf ohne Knochen)
- 500 g Schweinebauch ohne Schwarte
- 1 kg Wamme ohne Schwarte
- 500 g Schweineleber
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Kochsalz

- 5 g weißer Pfeffer, gemahlen
- 1 g Muskatnuss, gerieben
- 1 g gemahlener Kardamom
- 1 g gemahlener Koriander
- 10 g gerebelter Majoran
- 5 g gerebelter Thymian

AUSSERDEM

- 5 Krausdärme oder 4 m Kranzdärme Kaliber 46+

1. Die Zwiebeln schälen, klein schneiden und im Butterschmalz goldbraun anbraten. Abkühlen lassen.
2. Die Därme in warmem Wasser für 30 Minuten einweichen.
3. Die Schweinemaske im Kessel bei 90 °C brühen. Darauf achten, dass an der Maske keine Borsten mehr sind. Nach 30 Minuten Schweinebauch und Wamme dazugeben und alles für weitere 90 Minuten kochen.
4. Die Leber von Gallengängen befreien. Den Knoblauch schälen und fein hacken.
5. Das heiße Material aus dem Kessel nehmen und mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und der Leber durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
6. Die gewolfte Masse mit dem Salz und allen Gewürzen vermischen und noch etwa 500 ml heiße Kesselbrühe dazugeben.
7. Die Masse in die vorbereiteten Därme füllen und abbinden (Krausdarm ca. 30 cm, Kranzdarm in ganze Ringe).
8. Die Würste in frischem Wasser im Kessel bei 78 °C für 1 Stunde (Kranzdarm) bzw. 90-120 Minuten (Krausdarm, je nach Kaliber) kochen.
9. Herausnehmen und in kaltem Wasser für ca. 30 Minuten auskühlen lassen.
10. Anschließend auf einem Rost im Kaltrauch bei 16-22 °C für 8-10 Stunden räuchern. Eventuell nach der Hälfte der Zeit vorsichtig drehen. Die Wurst anschließend gekühlt lagern.

TIPP

Wenn man die Leberwurst eher rosa als grau möchte, kann man das Kochsalz durch Pökelsalz ersetzen. Ebenso kann man den Schweinekopf durch Schweinebauch oder Haxenfleisch mit Schwarte (ohne Knochen) ersetzen.

Geräucherte Paprikawurstchen

Zum Heißmachen, Lufttrocknen oder einfach zum Reinbeißen

2 kg

Gesamtmenge

Schwierigkeitsgrad

ZUTATEN

- 900 g Schweinekamm, Kotelettketten, Sill (nicht aus der Wade)
- 1,1 kg Schweinebauch ohne Schwarte
- ½ Knoblauchzehe
- 48 g Nitritpökelsalz
- 4 g weißer Pfeffer, gemahlen
- 4 g rosenscharfes Paprikapulver
- 20 g edelsüßes Paprikapulver
- 4 g gemahlener Cayennepfeffer

AUSSERDEM

- 5 m Schweinedärme Kaliber 28/30

1. Die Därme in gut lauwarmem Wasser für 30 Minuten einweichen.
2. Das gut gekühlte Fleisch und das Fett in walnussgroße Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Fleisch mit dem Knoblauch, dem Salz und allen Gewürzen gut durchmengen. Die Mischung durch die 3-mm-Scheibe wolfen.
3. Noch einmal gut durchmengen und mit dem Wurstfüller relativ prall und luftfrei in die vorbereiteten Därme füllen. Nach 15-20 cm Länge abdrehen. Falls sich der Darm schlecht abdrehen lässt, die gefüllte Wurst für ein paar Sekunden in lauwarmes Wasser legen. Dann lässt sie sich meist leichter abdrehen.
4. Die Würste auf einen Rauchstock hängen und idealerweise bei 16-18 °C zugluftfrei für 24 Stunden reifen lassen.
5. Danach im Kaltrauch bei 18-20 °C für etwa 12 Stunden sanft räuchern.
6. Eventuell kann man sie auch ein zweites Mal räuchern.
7. Die Wurst danach im Kühlschrank (dann wird sie nicht so schnell fest) oder bei 10-14 °C trocken lagern.
8. Die Wurst kann sowohl als weiche geräucherte als auch als feste geräucherte Wurst serviert werden. Ebenso kann man sie im Wasser heiß gemacht servieren.
9. Ist mehr Schärfe gewünscht, kann man bei dieser Wurst den Cayennepfeffer durch die gleiche Menge Chiliflocken ersetzen.

TIPP

Wenn die geräucherten Paprikawurstchen fest getrocknet sind, kann man sie extrem lange aufbewahren. Will man sie eher heiß gemacht genießen, dann sollte man sie nach Erreichen des gewünschten »Härtegrades« einfrieren.





Der Wurstkurs für Einsteiger

Wer die Zutatenliste von Industriewurst satt hat, der macht seine eigene, saftige Wurst mit natürlichen Zutaten selbst. Dieses Buch ist der ultimative Wurstkurs für Einsteiger. Metzgermeister und Fleischsommelier Heiko Brath zeigt leicht verständlich, wie Sie mit einfachen Mitteln und der richtigen Technik Ihre Lieblingswurst zu Hause selbst herstellen können.

- Know-how rund um Geräte und Werkzeuge, Fleisch- und Darmauswahl, Salz und Gewürze sowie alles, was Sie zum Räuchern, Pökeln und Haltbarmachen wissen müssen.
- Ob Bratwurst, Salsiccia, Wiener Würstchen, Fleischwurst, Leberwurst, Salami oder Chorizo - 50 klassische Rezepte und regionale Spezialitäten.
- Mit genauen Schritt-für-Schritt-Anleitungen, wertvollen Tipps vom Profi, Bezugsquellen rund ums Wurstmachen und einer Pannenhilfe, wenns mal nicht sofort klappt.

BLV



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-96747-098-7



9 783967 470987

€ 24,00 [D]

www.blv.de