

VENATUS® • www.venatus.de • Telefon (0 50 67) 247 150 • Fax (0 50 67) 247 153



VENATUS



**Wurst und
Schinken
machen**

Ein Ratgeber von
VENATUS®

Ratgeber Wurst und Schinken machen

Lieber Leser,

der Mensch versucht schon seit Jahrmillionen Nahrung zu konservieren, um den Überfluß in die Zeit der Not und des Mangels zu retten. Das Trocknen und Räuchern sind zwei Methoden, die aber auch heute noch einfach anzuwenden sind und das Fleisch nicht nur konservieren, sondern auch noch zu Delikatessen veredeln. Bei den Würsten ist das auch der Fall, wer einmal eine selbstgemachte Mettwurst gegessen hat, der wird die chemiebelasteten Industriewürste mit Fleisch aus zweifelhafter Haltung nur noch schwer herunterbekommen. In diesem kleine Ratgeber erfahren Sie, wie man aus Wild- oder Hausschweinefleisch einfache Würste und einfache Schinken mit haushaltsüblichen Werkzeugen herstellt.

In diesem Sinne wünsche Ich Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Herzlichst, Ihr



Carsten Bothe



Schinken machen

Schon seit etlichen Jahrtausenden macht der Mensch Schinken, um das an sich leicht verderbliche Fleisch haltbar zu machen. Ursprünglich wurde das Fleisch nur getrocknet, später auch geräuchert, und schließlich kam das Salz dazu. Und wenn man schon im Mittelalter und davor Schinken gemacht hat, dann kann das für einen heute lebenden Menschen auch nicht besonders schwierig sein. Durch die jahrhundertelange Entwicklung des Pökeln haben sich abertausende von Verfahren und Rezepten entwickelt, die hier natürlich nicht alle aufgeführt werden können. Also soll hier nur ein einfaches, aber sicheres Rezept vorgestellt werden, mit dem jeder Mensch schnell und unkompliziert zu einem selbstgeräucherten Stück Schinken oder Speck kommen kann.

Welches Fleisch ist geeignet

Beim Pökeln ist äußerste Sauberkeit notwendig, denn die Fleischportionen werden nicht durcherhitzt und sind daher gerade in der Anfangsphase des Pökeln und Räuchern sehr anfällig für Schimmel und Verderb. Aus diesem Grunde sollten Sie auf Wildbret verzichten, bei dem Sie von einer erhöhten Keimbelastung im Fleisch ausgehen müssen. Das ist besonders bei Wild mit schlechten oder mehreren Schüssen der Fall, und wenn diese erst nach einer Nachsuche zur Strecke gekommen sind. In diesem Fall hat der Blutkreislauf die Keime durch den ganzen Körper transportiert, so daß sie sich mitten in den Muskeln befinden und bei Gelegenheit – besonders bei Trockenpökeln – das Fleisch von innen verderben. Weiterhin ist es ungünstig, wenn Wild vor dem Schuß lange gehetzt wurde, wie das bei Drückjagden eigentlich immer der Fall ist. Auch sind sehr junge Tiere nicht so gut geeignet, weil das Fleisch noch wässrig und schlecht ausgeprägt ist. Am Besten sind mehrjährige Keiler, die völlig überraschend an der Kirmung mit einem sauberen Schuß gestreckt werden. Das Fleisch ist ausgewachsen, hatte keine Streß, und die einzelnen Fleischportionen sind groß genug, daß man daraus auch ordentliche Portionen schnieden kann, die gleichmäßig durchpökeln und auch gleichmäßig reifen.

Eingefrorenes und wieder aufgetautes Wildbret eignet sich auf jeden Fall zum Pökeln. Sie können also Wildbret sammeln, bis Sie genug zusammenbekommen haben, so daß sich der Aufwand auch lohnt,

Bei Hausschweinen kaufen Sie für Rippenspeck ganze Schweinebäuche, entfernen die Rippen und schneiden sie in handliche Stücke. Für Schinken eignen sich Schweine-Oberschale mit Schwarte, diese Stücke haben mit etwa 2 kg Gewicht genau die richtige Größe. Abraten kann ich nur von ganzen Schinken, die sind sehr schwierig zu pökeln, denn der Weg für das Salz bis nach innen zum Knochen ist bei den schweren Schinken sehr lang und damit die Zeit, bis sich ein Schutz vor Bakterien aufgebaut hat.

Tip: Sie sollten nicht mit zu geringen Mengen arbeiten, denn der Räucherschrank braucht genau so viel Späne, wenn er fast leer ist, wie bei Vollbelegung.

Sinn des Pökeln

Fleisch ist ein nahrhaftes und hochwertiges Lebensmittel, nicht nur für Mensch und Tier, sondern auch für allerlei Mikroorganismen, deren Leben auf und im Fleisch von uns als Verderb bezeichnet wird. Das wäre an sich nicht weiter tragisch, wenn die Abbauprodukte und die Ausscheidungen dieser Mikroorganismen für den Menschen nicht giftig wären. Beim Pökeln wird durch das Salz zum einen dem Fleisch das Wasser entzogen, zum anderen laufen verschiedene chemische Prozesse ab, die Farbe, Geruch und Geschmack beeinflussen. Hierbei unterscheidet man zwei Methoden: Das Trockenpökeln, bei dem das Fleisch mit Pökelsalz und Gewürzen eingerieben wird, und das Naßpökeln, bei dem das Fleisch in eine Lake – einer Lösung aus Pökelsalz und Wasser – eingelegt wird. Das Naßpökeln ist in der Regel etwas schwieriger durchzuführen, daher verlegen wir uns im folgenden auf die Trockenpökung.

Beim Trockenpökeln reiben Sie das Fleisch pro Kilogramm Gewicht mit 50 g Pökelsalz ein. Fleischstücke über 2 kg Gewicht sind aber für das Einsalzen durch einen Anfänger ungeeignet, da diese zu ungleichmäßig durchpökeln und Sie so den Wettlauf mit den Mikroorganismen um den

Verderb verlieren können. Am einfachsten versuchen Sie sich zunächst an einer Speckseite, die ist relativ dünn und gleichmäßig. Entfernen Sie die Rippen und schneiden Sie die Speckseite in Stücke von etwa DinA4-Größe, so daß diese auch in die vorgesehenen Vakuum-Beutel passen. Wiegen Sie die Fleischstücke aus und berechnen Sie dann die notwendige Menge Pökelsalz und Gewürze. Bewährt haben sich pro kg Fleisch

- 50 g Nitritpökelsalz
- 2 g Zucker (oder Traubenzucker oder Honig)
- 10 g Gewürze (5 g weißer Pfeffer, 5 g schwarzer Pfeffer)
- evtl. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Knoblauch

Reiben Sie das Fleisch von allen Seiten gründlich mit dem Salz ein, so daß es überall eindringen kann. Schon bald beginnt sich eine Lake zu bilden, die aus austretendem Wasser und Fleischsaft besteht. Legen Sie die eingesalzene Fleischstücke in den Vakuumbeutel und geben Sie das restliche Salz dazu, damit genügend Salz in dem Beutel vorhanden ist, denn es wird mehr benötigt, als an dem Fleisch haften bleibt. Saugen Sie die Luft ab und verschweißen Sie den Beutel. Dabei müssen Sie darauf achten, daß Sie nichts von der Lake in das Vakuumiergerät saugen.

In dieser Verpackung wandert der Schinken/Speck in den Kühlschrank, um bei vier bis sechs Grad acht bis zehn Tage durchzusalzen. Drehen Sie den Beutel jeden Tag einmal um, damit die obere Seite nach unten kommt und umgekehrt. So dringt das Salz von allen Seiten in den Speck ein und er verliert Wasser. Gleichzeitig sorgen die Pökelfstoffe dafür, daß sich durch die sogenannte Umrötung die typische rote Färbung nach dem Räuchern zeigt. Die Gewürze lösen sich in der Lake und dringen in das Fleisch ein, um es zu würzen.

Nach den zehn Tagen in der Lake ist die Salzkonzentration in den Außenbereichen sehr hoch und im Inneren des Fleisches noch relativ gering. Um das auszugleichen, nehmen Sie das Fleisch aus der Verpackung und spülen es unter kaltem, fließendem Wasser ab und legen es für genau 24 Stunden in eine Wanne mit kaltem Wasser, das Sie zwei bis drei mal erneuern. Dabei löst sich der überschüssige Teil des Salzes in den

äußeren Fleischschichten. Nach dem Wässern legen Sie das Fleisch zum sogenannten Durchbrennen wieder zurück in den Kühlschrank. Dabei gleicht sich der Salzgehalt in den äußeren und inneren Bereichen aus. Dann ist das Fleisch fertig zum Räuchern.

Beim Räuchern nutzen Sie Buchenholzspäne, aber nicht die Mischung aus dem Angelgeschäft, sondern ein Räuchermehl zum Kalträuchern, das so fein wie Sägemehl ist. Das Räuchermehl darf nur glimmen und so viel Rauch produzieren wie eine Zigarette, die Temperatur sollte nicht über 25 Grad steigen. Nach vier bis sechs Räuchergängen von jeweils einigen Stunden und einer Ruhezeit von einem Tag dazwischen sollte die Schwarte goldgelb werden. Noch vier bis sechs Wochen im Räucherschrank nachreifen lassen und Ihr erster selbstgemachter Schinken ist fertig!

Auf einen Blick:

- Fleisch in 1 - 2 kg-Stücke teilen
- Gewürze abwiegen: pro kg Fleisch
- 50 Gramm Pökelsalz, 2 Gramm Zucker und 10 Gramm Gewürze (5 g weißen und 5 g schwarzen Pfeffer), 2 g Frischen Knoblauch
- Fleisch mit der Gewürz/Salzmischung einreiben, besonders die Schnittflächen
- einschweißen in Vakuum, wer keine Möglichkeit dazu hat, legt die Fleischstücke dicht an dicht in eine lebensmittelechte Wanne
- 10 Tage pro kg Gewicht im Kühlschrank pökeln, täglich wenden
- abspülen und 24 Stunden wässern, dabei Wasser zwei bis drei mal ersetzen
- 1 - 2 Tage im Kühlschrank durchbrennen lassen
- abtrocknen und vier bis sechs mal kalt räuchern
- trocken und kalt trocknen und nachreifen lassen

Schinken machen



1. Schälen Sie die Rippen als Ganzes ab.



**2. Die Rippen sind
erstklassige Spare-Ribs.**



**3. Scheiden Sie die fette Spitze weg,
diese eignet sich als Suppenfleisch.**



3. Mischen Sie die Gewürze und das Pökelsalz in einer Schüssel.



4. Legen Sie das Fleisch in eine Schale.



5. Dort wird es von allen Seiten mit der Salz-Gewürzmischung eingerieben.



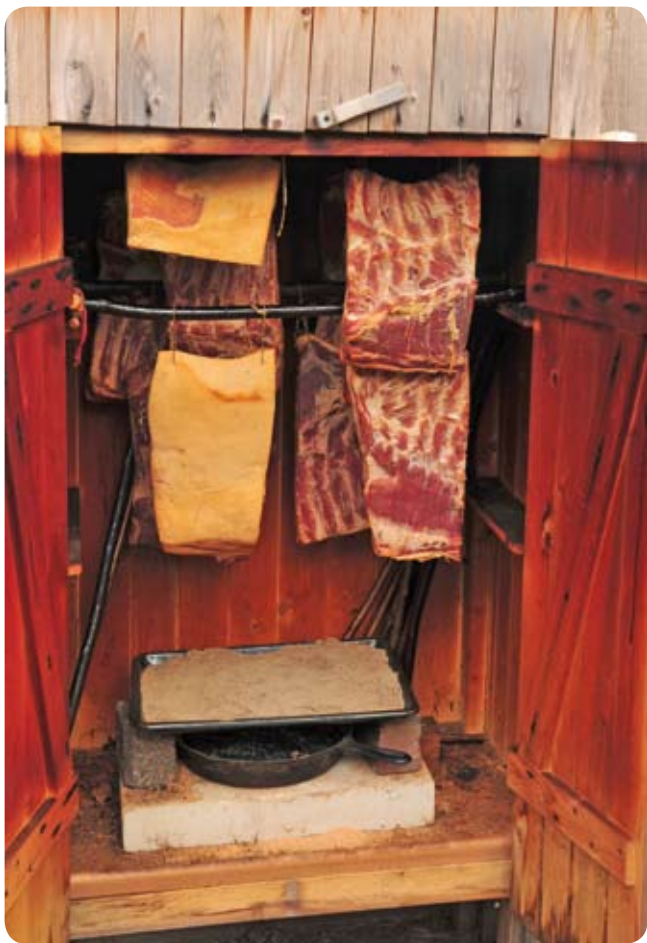
6. Vergessen Sie die Schnittflächen nicht.



7. Das Fleisch wird eng übereinander geschichtet.



8. Nach einigen Tage bildet sich eine Lake.



9. Nach einigen Räuchergängen ist der Speck fertig.

Rohwürste machen

Bei Rohwürsten ist – wie schon angesprochen – die Auswahl des Fleisches von besonderer Bedeutung. Wild, das mehrere Schüsse aufweist und nach einer längeren Hetze auf der Nachsuche zur Strecke kam, ist grundsätzlich ungeeignet. Auch eignen sich ältere Stücke besser, da das Fleisch schon ausgereifter ist und die Fleischportionen größer sind, was das Entfernen der Sehnen leichter macht.

Bratwurst



Selbst gemachte Bratwurst ist immer ein Renner beim Grillen.

Als erstes sollten Sie eine Bratwurst versuchen, denn diese wird wie eine Rohwurst zubereitet, dann aber sofort gegrillt und verzehrt. Sie sollten dazu Wildschwein oder Hausschwein verwenden, das geht für den Anfang am besten, aber auch Reh- oder Rotwild etc. sind geeignet. Wichtig bei der ganzen Wursterei sind eine präzise Waage für die Gewürze und eine Waage für

das Fleisch. Sie sollten bei Rot- oder Rehwild auf ein Teil Wildbret ein Teil fetten Schweinebauch verwenden, bei sehr mageren Schweinebäuchen (weniger als 50 % sichtbares Fett) sollten Sie Rückenspeck vom Hausschwein dazugeben. Eine zu magere Wurst hält nicht zusammen. Bei einer Bratwurst ist das nicht ganz so tragisch wie bei einer Mettwurst, die dann noch trocknen muß.

Schneiden Sie das Fleisch in pflaumengroße Stücke und wiegen Sie das Fleisch aus. In diesem Zustand wird das Fleisch gewürzt und dann durch den Fleischwolf gegeben, so verteilen sich die Gewürze fast wie von selbst.

Wiegen Sie das Fleisch aus und berechnen Sie dann die Gewürze. Wiegen Sie die ungemahlene Gewürze ab und mahlen Sie diese zusammen in einer Kaffeemühle, die Sie speziell für diesen Zweck bereithalten sollten.

Tip: Kaufen Sie sich die Gewürze immer ungemahlen, so behalten sie auf lange Zeit die Aromen. Mit einer elektrischen Kaffeemühle für wenig Geld mahlen Sie die Gewürze gleich nach dem Abwiegen und kurz vor der Verarbeitung.

Hinweis: Beachten Sie bei dem Berechnen der 30 % Speckzugabe, daß bei einer Menge von 700 g Wildbret 300 g Speck dazu kommen und das dann 1 kg Brät werden, auf die die unten angegebene Menge Gewürze kommen. Viele verrechnen sich und wiegen 1 kg Wildbret aus, auf das sie dann 300 g Speck geben, was zu wenig ist (nur rund 23 %!), und dann nehmen sie oft auch nur die Menge Gewürze für 1 kg Masse.

Frische Bratwurst

Bei magerem Wildbret von Reh-, Rot- oder Damwild kommen dazu entweder 50 % fetter Schweinebauch ohne Schwarte oder 30 % reiner Rückenspeck vom Schwein.

Bei fetterem Wildbret vom Schwarzwild reichen weniger.

Eine gute Mischung für Grobe Bratwürste vom Hausschwein sind eine Schulter (etwa 4 kg) und drei Bäuche ladenfertig (ca 3 kg das Stück mit Rippen), nach dem Zuschneiden landen Sie dann bei etwa 10 kg Masse.

Gewürze pro kg Fleisch

(Wildbret und/oder Hausschwein, alles zusammen gewogen):

- 20 Gramm Salz
- 4 Gramm Pfeffer
- 1 Gramm Piment
- 1 Gramm Majoran

Diese Mischung hat sich für eine einfache grobe Bratwurst bewährt, und Sie sollten sich daran versuchen. Bei Bratwürsten wird immer der Fehler gemacht, diese zu überwürzen. Gerade bei geschmacksintensiverem Wildfleisch ist der herzhafteste Griff in die Gewürz- und besonders in die Chili-Kiste tabu.

Die fertig gewürzte Wanne mit dem Fleisch wird ordentlich durchgemischt, so daß alles Gewürz an den Fleischstücken hängt. In diesem Zustand geben Sie das Fleisch durch den Fleischwolf. Der Fleischwolf sollte auf der ganzen Fläche der vorderen Scheibe schneiden und nicht nur am Rand. Das ist ein Zeichen dafür, daß Sie das Messer blockieren. Wenn das Messer stumpf ist, schmiert der Fleischwolf und drückt das Fleisch durch die Löcher, es wird dabei warm und verdirbt in einer Rohwurst recht schnell. Der richtig ausgestattete Fleischwolf ist das A und O der Wurstküche, und ein stumpfer Fleischwolf ist eine Qual. Kaufen Sie hier richtig ein und lieber eine Nummer zu groß als zu klein, denn Sie brauchen eine hohe Spitzenleistung in kurzer Zeit und nicht eine kleine Leistung ab und zu.

Der Fleischwolf wird oft falsch benutzt, indem die Fleischbrocken mit Kraft hineingedrückt werden. Das ist völlig falsch, der Fleischwolf muß das Fleisch von selber einziehen, der Stopfer ist lediglich dazu da, das Fleisch, was an der Wandung im Schacht klebt, nach unten an die Schnecke zu bringen. Wer mehr Leistung benötigt, der muß einen größeren Fleischwolf kaufen.

Tip: Ein zweites, scharfes Messer für den Fleischwolf ist ein absolutes Muß, denn wenn das Messer nicht scharf ist, brauchen Sie die Arbeit nicht zu unterbrechen, sondern tauschen einfach nur das Messer gegen ein neues, scharfes aus.

Sobald das Fleisch durch den Fleischwolf gedreht ist, kneten Sie mit sauberen Händen die Masse durch, bis Sie merken, daß die Masse bindet, also statt der einzelnen Fleischbrocken eine homogene Einheit bildet. Dabei verteilen Sie auch noch die Gewürze gleichmäßiger im Brät.

Wenn Sie probieren möchten, dann sollten Sie eine kleine Frikadelle aus dem Brät formen und schnell in einer Pfanne durchbraten. Sie bekommen Sie einen Eindruck davon, wie die Bratwurst nach dem Grillen schmecken wird.

Das Brät kann man selbstverständlich auch roh probieren, was aber nicht jedermanns Sache ist, besonders bei Wildbret.



Ein ordentlicher Wurstfüller mit genug Reserven, um auch Mettwurst stramm und fest zu füllen.

Zum Abfüllen in Därme benutzen Sie einen Wurstfüller. Für ganz kleine Mengen geht auch das zum Fleischwolf gelieferte Füllrohr. Da hierbei die Masse aber unnötig erhitzt wird und auch ein festes Pressen – wie für Mettwurst nötig – nicht erreicht werden kann, ist dieses nur für wenige Bratwürste zum Ausprobieren praktikabel. Den Darm entwirren Sie und wässern ihn in handwarmem Wasser. Das geht am besten in einem Waschbecken, und dann sollten Sie den Darm mit etwas Wasser füllen und diese Wasserblase einmal durch den gesamten Darm laufen lassen. So entwirren Sie den Darm am einfachsten. Weiterhin ist es wichtig, den Darm in körperwarmem Wasser zu wässern, denn in diesem Temperaturbereich ist er am elastischsten.

**Hier
bestellen!**

Wurstfüller

Beim Hausschlachten ist die Mettwurst der Höhepunkt schlechthin. Dafür ist eine ordentliche Wurstpresse unverzichtbar. In diversen Ebay-Shops werden günstige Pressen für unter 100 Euro angeboten, die mit Plastikteilen versehen sind. Für einfache Bratwürste mag das reichen, aber für eine stramm gefüllte Mettwurst ist das nicht genug.

Diese muß mit richtig viel Druck gefüllt werden, damit sich nachher bei Trocknen keine hohlen Stellen bilden. Dafür ist unser Wurstfüller von der renommierten Deutschen Firma Dick genau das Richtige. Nicht billig, aber dafür schon fast Agententechnik. Der Wurstfüller muß richtig an einem festen Tisch befestigt werden, denn sonst läßt sich das Brät nicht unter Kraft in die Därme pressen, oder Sie heben bei der Aufwärtsbewegung der Kurbel den Tisch mit hoch. Geliefert wird die Presse mit vier verschiedenen Füllstutzen, mit denen sich alle handelsüblichen Därme füllen lassen. Aber auch Gläser für verschiedene Kochwurstsorten sind damit schnell und sauber gefüllt.



Wo bekommt man die Därme? Bei dem Großhändler Fegro/Selgros bekommt man die Därme in verschiedenen Größen. Für Bratwürste sind Schweinedärme im Kaliber 28/30 richtig, auch 30/32 geht, für Mettwurst sind Rinder-Kranzdärme im Kaliber 34/36 oder 36/38 gut geeignet.

**Wurstfüller mit vier Füllrohren,
6,8 Liter Inhalt, Gewicht 14 kg
Best.-Nr. 99-621 • Preis 499,- €**



VENATUS

... so will ich leben!

VENATUS® • www.venatus-shop.de

Bestellschein – am schnellsten per Fax: (

Info-Telefon: (0 50 67) 247 150 • E-Mail: info@venatus.de • www.venatus.de

| Artikel-Nr. | Beschreibung |
|-------------|---------------|
| 99-000 | Gesamtkatalog |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Herr

Frau

Vorname/Nachname

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Per Post bitte einsenden an: VENATUS® • Pastorenberg 4 • 31167 Bockenem OT Hary • Irrtum

Hier
bestellen!

Alles zum Hausschlachten:

- Wurstfüller
- Därme
- Messer etc.

Fordern Sie kostenlos und
unverbindlich den Katalog an!



Ja, ich möchte den gratis Venatus Katalog.

Vorname/Nachname

Telefon

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Bitte einsenden an: VENATUS® • Pastorenberg 4 • 31167 Bockenem - Hary
Telefon (05067) 247 150 • Fax (05067) 247 153 • info@venatus.de • www.venatus.de



VENATUS

... so will ich leben!

VENATUS® • www.venatus-shop.de

Hinweis: Därme für die Wurstproduktion gibt es in verschiedenen Ausführungen. Neben den künstlichen Därmen – die für die Wildwurstproduktion selten verwendet werden, gibt es eine ganze Reihe Naturdärme. Därme werden üblicherweise in Beuteln eingesalzen verkauft, die Länge beträgt 91 Meter in einem Bund. Das Kaliber – der Durchmesser – ist gestaffelt und reicht von finger- bis armdick. In Zahlen wird das als Millimeter ausgedrückt, die gebräuchlichsten Stärken für Bratwurst sind 28/30 oder 30/32, als Schweinedünndarm.



Unbenutzte Därme lagern Sie in einem Eimer mit Deckel in grobem Salz. So lassen sich die Därme etliche Wochen aufheben. Wenn der Eimer dabei in einem Kühlschrank steht, ist das noch besser. Därme lassen sich auch problemlos einfrieren.

Um die Wurst zu füllen ziehen Sie die Därme auf das Füllrohr auf. Dabei dürfen die Därme nicht trocken werden, denn dann sind diese nicht so elastisch und reißen leicht. Sollten Sie die Arbeit unterbrechen, dann legen Sie ein feuchtes Tuch über den



Därme eingesalzen: In einem Eimer eingesalzen halten sich Därme im Kühlschrank etliche Wochen.

Darm auf dem Füllrohr. Den Wurstfüller sollten Sie ohne Lufteinschlüsse mit der Wurstmasse füllen. Das geht am einfachsten, wenn Sie aus dem Brät handballgroße Kugeln formen und diese dann mit Schwung in den Wurstfüller werfen. Dadurch wird alle Luft herausgepreßt und so später nicht in die Wurst gedrückt. Bei Bratwurst zum sofortigen Verzehr ist das nicht so dramatisch, diese wird ohnehin nicht besonders stramm gefüllt. Bei Mettwürsten, die später getrocknet und geräuchert werden sind Lufteinschlüsse fast immer ein Grund für Verderb.

Wenn Sie die Wurstpresse gefüllt haben und der Darm auf dem Füllrohr aufgezogen ist, können Sie mit dem Füllen beginnen. Ziehen Sie den Darm etwa eine Handbreit nach vorne und machen Sie einen einfachen Knoten. Nun können Sie die Kurbel betätigen und langsam das Brät in den Darm drücken. Dabei schiebt das Brät den Darm vom Füllrohr, mit der Hand am Füllrohr halten Sie den Darm zurück und steuern so die Füllung. Die Bratwurst sollte nur locker gefüllt werden, damit Sie dann aus der langen Schlange die einzelnen Würste abdrehen können und genug Platz im Darm verbleibt, um das Brät beim Abdrehen nach rechts und links zur Seite zu drücken.

Luft im Darm

Um die Luft aus dem Darm zu lassen stechen Sie diesen entweder mit einer Nadel an, die Sie wegen der einfacheren Handhabung in einen Weinkorken stechen, oder Sie klopfen mit der Messerschneide gegen das Füllrohr und schlagen so ein winziges Loch in den Darm, wodurch die Luft entweichen kann.

Sobald der Darm gefüllt ist, beginnen Sie mit dem Abteilen der einzelnen Würste. Da das Brät nur locker eingefüllt ist, können Sie mit Daumen und Zeigefinger das Brät zu beiden Seiten schieben und so den Darm leeren. An dieser Stelle wird die Wurst dann abgedreht. Zwei oder drei Überschläge reichen aus. Wenn der Darm erst einmal abgedreht ist, können Sie dort auch die Würste durchschneiden, das Brät wird nicht austreten.

Die fertigen Würste sollten innerhalb von Stunden verzehrt werden, auf jeden Fall müssen sie bis zum Verzehr gekühlt werden. Die Würste, die Sie nicht sofort verbrauchen, schweißen Sie gleich nach der Herstellung in Portionen ein und frieren sie ein.

Tip: Bei selbst hergestellten Bratwürsten sollten Sie weniger mit den Gewürzen experimentieren als mit der Form. In dünnen Schafsaitleinungen garen sie schneller durch, kleine Würste ermöglichen es den Gästen, alles einmal zu probieren, und eine riesige Bratwurstschnecke auf dem Grill oder Buffet ist eindrucksvoll zu präsentieren.

VENATUS-Wildmesser

Die ausgeklügelte Form und die dünne, flexible Klinge sind das A und O der guten Funktionalität bei diesem Messer. Beim Ausbeinen gleitet die Klinge an den Knochen entlang, weil sie durch ihre Flexibilität ausweichen kann, statt hineinzuschneiden. Beim Ausbeinen sollte die Klinge nach unten aus der Hand zeigen. Am Anfang wird es Ihnen seltsam vorkommen. Aber schnell werden Sie merken, daß Sie so deutlich schneller und sicherer arbeiten. Probieren Sie es aus!

Kaufen Sie sechs Messer und arbeiten damit, zum Schluß werden alle stumpfen Messer in einem Zuge nachgeschliffen. Mit dieser Arbeitsweise können Sie auch große Strecken ökonomisch verwerten – eben mit Profi-Werkzeug.

VENATUS-Wildmesser, Best.-Nr. 99-005

Preis einzeln: 15,99 €, ab sechs Stück je 13,99 €



Bratwurst machen



1. Mit dem flach gehaltenen Messer schneiden Sie bei dem Schweinebauch unter den Rippen entlang.



2. Das Messer gleitet dabei an den Knochen vorbei.



3. Sauber ausgebeinter Schweinebauch.



4. Schneiden Sie den Bauch in Streifen, dann können Sie diese besser abschwarzen.



5. Halten Sie ein Stück in der Hand und schneiden Sie mit dem Messer auf die Schwarte zu.



6. Drücken Sie die Schneide locker auf den Tisch und ziehen Sie die Schwarte nach hinten.



7. Schneiden Sie das Wildfleisch in Scheiben und dann in pflaumengroße Würfel.



8. Wildfleisch und Bauchfleisch mischen Sie in einer Schüssel.



9. Wiegen Sie das Fleisch und die Gewürze aus.



10. Geben Sie die Gewürze und das Salz über die Fleischwürfel.



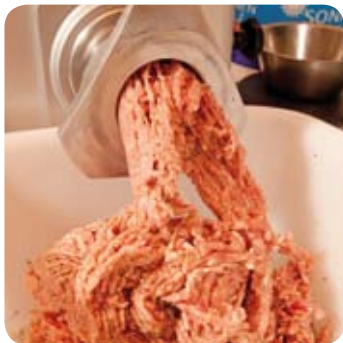
11. Mischen Sie die Würfel gut durch, damit sie alles Gewürz aufnehmen.



12. Die Würfel gehen dann durch den Fleischwolf.



13. Geben Sie die Würfel ohne groß zu drücken durch den Fleischwolf.



14. Ein sauberes Schnittbild zeigt, daß das Messer scharf ist.



15. Kneten Sie die Masse durch, bis sich eine Bindung ergibt.



16. Formen Sie aus dem Brät handballgroße Klumpen und werfen Sie diese mit Schwung in den Wurstfüller.



17. Ziehen Sie den Darm auf das Füllrohr und verknoten Sie das Ende.



18. Mit einem kleinen Loch lassen Sie die Luft heraus.



19. Kurbeln Sie langsam und füllen Sie den Darm nicht zu stamm.



20. Füllen Sie erst den Darm und drehen Sie dann die einzelnen Würste ab.



21. Bei selbst gemachten Bratwürsten können sie selber bestimmen, welche Form die Wurst haben soll.

Kettenhandschuh für die linke Hand

Beim Aufbrechen und Zerwirken sind Sie mit dem Handschuh doppelt so schnell, da Sie nicht so aufmerksam sein müssen. Die Handschuhe sind auch ein idealer Schutz um Austern zu öffnen, da sie wirklich gegen Stiche schützen, nicht so wie die billigen gestrickten Kevlar-Handschuhe. Zum Reinigen behalten Sie den Handschuh an und bürsten unter kaltem Wasser mit einer Nagelbürste den größten Schmutz weg, dann kommt der Handschuh in den Geschirrspüler und ist hinterher wie neu.



Bitte geben Sie bei der Bestellung Ihre Handschuhgröße an!

| Best.-Nr. | Größe | Farbe | |
|-----------|----------------|--------|----------------|
| 99-050 | sehr klein (6) | grün | Preis: 129,- € |
| 99-051 | klein (7) | weiß | Preis: 129,- € |
| 99-052 | mittel (8) | rot | Preis: 129,- € |
| 99-053 | groß (9) | blau | Preis: 129,- € |
| 99-054 | sehr groß (10) | orange | Preis: 129,- € |

Mettwurst



Selbst geräucherte Mettwurst ist eine Delikatesse und läßt sich auch an Kunden absetzen, die ansonsten mit Wild nicht viel anfangen können.

Mettwürste finden immer einen reißenden Absatz, was liegt da näher, als Mettwürste zu machen? Im Prinzip ist die Herstellung die gleiche wie bei den oben beschriebenen Bratwürsten, auch das Brät unterscheidet sich nur unwesentlich. Statt des normalen Salzes findet hier Pökelsalz Verwendung. Bei den Bratwürsten können Sie bei dem Salzgehalt ruhig drei bis fünf Gramm pro Kilogramm Brät nach oben gehen, bei den Mettwürsten auf keinen Fall, denn diese verlieren beim Trocknen Gewicht und werden dann von selbst salziger.

Bei den einzelnen Gewürzen handelt es sich um schwarzen und weißen Pfeffer, die für den Geschmack ausschlaggebend sind. Der zugesetzte Zucker hilft bei der weiteren Reifung der Wurst. Das Pökelsalz ist für die Umrötung und Haltbarkeit der Wurst verantwortlich. Es geht auch mit normalem Salz, aber mit dem Pökelsalz ist das Ergebnis sicherer zu erzielen. Auch hier gilt:

Wiegen Sie die Zutaten genau ab und führen Sie Buch, nur dann können Sie beim nächsten Mal den Geschmack reproduzieren und Ihren Kunden genau die gleiche Wurst wieder verkaufen. Oder Sie können die Rezeptur ändern und Ihrem Geschmack anpassen.

Bei dem Füllen der Wurst ist es wichtig, daß der Darm stramm und ohne Luftlöcher gefüllt ist. Dazu brauchen Sie auf jeden Fall eine zweite Person, denn anders als bei der Bratwurst füllen Sie jede Wurst einzeln und binden diese ab, bevor es an die nächste geht. Eine Person dreht die Wurstpresse, und Sie greifen mit einer Hand das Ende des Darms und mit der anderen Hand halten Sie den Darm auf dem Füllrohr zurück, damit das Brät nicht nur einfach so in den Darm gepreßt wird, sondern diesen auch etwas dehnt und dicker macht. Nur so wird die Wurst nach dem Trocknen noch einen guten Eindruck machen. Der Naturdarm hat eine natürliche Krümmung und dieser folgt die Wurst. Nach einigen Zentimetern aus dem Füllrohr beginnt sich der Darm zu krümmen und Sie folgen der Krümmung, bis Sie einen Kranz zusammenlegen können. Ziehen Sie noch einige Zentimeter Darm vom Füllrohr, um besser die Wurst abbinden zu können. Der Mann an der Wurstpresse dreht die Kurbel etwas zurück, um den Druck aus dem Füllrohr zu nehmen, und bindet dann die Wurst ab. Ziehen Sie die Wurst etwas vom Füllrohr, halten Sie aber weiter mit Daumen und Zeigefinger die beiden Darm-Enden fest, und schneiden Sie den Darm durch. Der zweite Mann nimmt ein Wurstband und bindet zwischen Ihren Fingern und dem gefüllten Darm einen festen Knoten, beim Zuziehen der Band-Enden muß es leise knacken – es folgt ein zweiter Knoten zur Sicherheit. Dann legen Sie die freien Darm-Enden über die Knoten und verknoten erneut. Die beiden Enden vom Wurstband werden verknotet, um eine Schlaufe zum Aufhängen herzustellen.

Sie können als Därme auch fertige Kunsthüllen verwenden, um etwa 800 g schwere Mettwürste herzustellen, wegen der gerade Form „Stracke“ genannt.

Tip: Aus dem selben Brät können Sie drei verschiedene Würste herstellen: in dünne Schafsaitleinge als Imbiß zum Bier, die Ringe für den Verzehr sofort nach dem Räuchern und als Stracke – etwas dicker – für den Verzehr nach einer längeren Reifezeit.

Lassen Sie die Würste zwei bis drei Tage einzeln hängen, dann können Sie die Würste kalt räuchern. Das beste Ergebnis erzielen Sie, wenn Sie einen Tag räuchern und einen Tag aussetzen. Nach fünf bis zehn Räuchergängen sollte die Wurst die richtige Farbe und Konsistenz bekommen haben.

Sobald die Wurst die richtige Härte und Färbung bekommen hat, sollten Sie diese vakuumieren und einfrieren, damit sie nicht zu hart wird.



Tip: Um jede Menge Wurstband von gleicher Länge zu erhalten wickeln Sie das Band um ein Holzbrett und schneiden dann das ganze Bündel auf einmal auf. Mit einer Schlaufe aufgehängt haben Sie immer ein passendes Band zur Hand. Früher wurde das Wurstband traditionell um das Gesangbuch gewickelt.

Tip: Kaufen Sie gleich mehrere Farben Wurstband, so können Sie die Würste ohne großen Aufwand unterscheiden, beispielsweise mit und ohne Knoblauch, Hirsch oder Reh, Schwarzwild oder Hausschwein. Das Band wird immer von innen aus der Rolle angefangen!



Rezept: Mettwurst im Ring

- Gewürze für 1 kg Fleisch
- 20 g Pökelsalz
- 2 g schwarzer Pfeffer
- 2 g weißer Pfeffer
- 2 g Senfkörner
- 2 g Zucker oder Traubenzucker
- wer mag: 2-3 g frischen Knoblauch, in Schnaps eingelegt

Hinweis: Den Knoblauch nicht so dazugeben, das könnte zu Verderb führen, daher wird der Knoblauch in Vodka, Korn oder Weinbrand eingelegt und nur der nach einem Tag aromatisierte Schnaps ohne den Knoblauch zum Brät gegeben.

Mettwurst im Ring



1. Fassen Sie den Darm nicht zu kurz und drücken Sie ihn mit Daumen und Zeigefinger zu.



2. Füllen Sie langsam und ruhig den Darm stramm und ohne Lufteinschlüsse.



3. Folgen Sie der natürlichen Krümmung.



4. Wenn der Ring komplett ist, dreht der zweite Mann eine viertel Drehung an der Kurbel zurück.



5. Ziehen Sie genug Darm vom Füllrohr und legen Sie ein Wurstband um den Darm.



6. Nach einem Knoten legen Sie die Darm-Enden auf die andere Seite über den Knoten.



7. Jetzt folgt ein weiterer Doppelknoten, der den Darm ein zweites Mal festlegt.



8. Die Enden des Bandes werden verknotet, damit eine Schlaufe zum Aufhängen entsteht.



Weiterführende Literatur



Dutch Oven

Neuaufgabe

Das Kochen, Braten und Backen mit dem gußeisernen Dutch-Oven ist Kult. Autor Carsten Bothe präsentiert über 100 Rezepte für den „Schwarzen Pott“ - von Pizza bis Ribs, saftigem Braten, Brot, Chili Con Carne, Fisch, Kuchen und Eintopf.

**Paperback, 18,3 x 22,5 cm, 176 Seiten,
Best.-Nr. 99-473 • 16,95 €**



Auf offenem Feuer

3. Auflage

Das Buch „Auf offenem Feuer“ ist mehr als ein Kochbuch zum Grillen, es verbindet die Faszination des Kochens am Feuer mit Sachinformationen und Rezepten samt ausdrucksstarken Farbbildern.

**Hardcover, 17 x 21 cm, 176 Seiten,
durchgehend vierfarbig,
Best.-Nr. 99-474 • 16,90 €**



Wildverwertung praktisch

In dem anschaulich bebilderten und leichtverständlich geschriebenen Buch steht nicht nur, wie man aus dem Stück appetitliche Braten, Wildwürste und Schinken macht, sondern auch, wie man diese gewinnbringend vermarktet.

**Hardcover, 141 Seiten, Format 21 x 17 cm,
Best.-Nr. 99-466 • Preis: 14,95 €**

VENATUS® • www.venatus.de • Telefon (0 50 67) 247 150 • Fax (0 50 67) 247 153



9 783932 848520

Schutzgebühr 2,- €