Gewusst wie und mit dem richtigen Gerät geht die Arbeit leicht von der Hand.
(die Produktphotos wurden während eigener Produktion aufgenommen.
Die Waren wurden mit den abgebildeten Geräten hergestellt.)

Je nachdem welche Wurstsorte hergestellt werden soll und welches Arbeitsgerät eingesetzt wird, muss man gewisse grundsätzliche Dinge beachten.

Fleisch verschiedener Schlachttiere, Wild und auch Geflügel eignet sich zur Herstellung verschiedener Wurstsorten und Geräuchertem. Jedes Fleisch hat seine eigenen Beschaffenheitsmerkmale die man beim Verarbeiten berücksichtigen muss. Auf diese Besonderheiten wird in den einzelnen Rezepten genauer eingegangen.

Wichtig ist, dass das eingekaufte Fleisch sehr kühl gelagert wird, steht für die Wurstküche ein eigener Kühlschrank zur Verfügung muss er auf höchste Leistung gestellt werden.

Das Fleisch soll beim verarbeiten eine Kerntemperatur von nahezu 0 Grad haben, um das zu erreichen kann man das Fleisch auch vor der Verarbeitung im Gefrierschrank herunter kühlen, also anfrieren.
Die Kerntemperatur überprüft man mit einem Einstechthermometer.

Für den unbedingt notwendigen Anteil an Fett wird fettes Schweinefleisch, Speck, oder bei Geflügelwurst auch Geflügelfett- und Haut verwendet.

Alle verwendeten Grundmaterialien müssen für die Verarbeitung, außer bei Kochwurstsorten, sehr gut gekühlt, am Besten angefroren sein. Das Fleisch wird in fingerdicke Streifen geschnitten, damit es ohne zu quetschen von der Schnecke erfasst und zur Scheibe transportiert wird, es läuft so ohne viel nach zu stopfen leicht durch den Wolf.

Zur Vorzerkleinerung benutzte Fleischwolf sollte leistungsstark und mit möglichst vielen verschiedenen Scheiben von ganz fein (2 mm) bis grob (10 mm) bestück- bar sein. Wichtig ist dass die Scheiben und Messer gut scharf geschliffen und in einwandfreien Zustand sind. Das Fleisch muss in sauberen Fäden, ohne zerquetscht zu sein aus der Scheibe austreten.

Die Herstellung von feinem Brühwurstbrät oder auch Rohwurstbrät auf dem Kutter stellt für den Hobbymetzger die größte Herausforderung dar.
Kleine Tischkutter mit 6 - 12 Liter Schüsseln sind zwar im Handel erhältlich, aber recht teuer. Kutter haben eine sich drehende Schüssel und einen auf der horizontalen Messerwelle montierten Messerkopf. Als Faustregel gilt, die Hälfte des Schüsselvolumens entspricht der möglichen Menge in Kg an fertigem Brät.
Einfach und preiswert kann man sich mit einer Küchenmaschine behelfen, der Behälter sollte möglichst groß und der Motor leistungsstark sein. Ein untenliegendes schnell rotierendes horizontal montiertes Sichelmesser sorgt für die Feinzerkleinerung.

Hier ein Beispiel mit dem von uns angebotenen Tischkutter

Zur Herstellung für 1 Kg Fleischkäse benötigen Sie:
Helles Rindfleisch (Schulter oder Hals 350 g
Schweineschulter mager 300 g
kerniger Speck 350 g
Auf diese Menge benötigen Sie ca. 300 - 400 g Eisschnee (mit der Raspelscheibe einer Küchenmaschine wird der Schnee aus Eiswürfeln hergestellt). Die Menge kann je nach Bindefähigkeit des Fleisches variieren, also etwas mehr herstellen.

Lassen Sie das sehr kalte, am Besten angefrorene Fleisch durch die 3 mm Scheibe des Wolfes, ebenso den Speck separat. Fleisch und Speck in Portionen, je nach Maschinengröße teilen und wieder kalt stellen. Salz, Kutterhilfsmittel und Gewürz für die gesamt herzustellende Menge abwiegen (nur für Fleisch und Speck)

Bei guter Vorbereitung dauert ein Kuttergang nur wenige Minuten.

Nun kanns losgehen:
eine Portion Fleisch mit der anteiligen Menge Pökelsalz, KHM, und ca. gut 1/3 des Eises in die Maschine geben

Zuerst mit dem Impulsschalter kuttern, dabei muss ein Fleischbrei entstehen, wenn nötig etwas mehr Eis zugeben, kurz auf volle Leistung schalten und fein laufen lassen. (Auf die Temperatur achten, das Brät darf nicht warm werden).

Nun den anteiligen Speck nach und nach zugeben, immer mit etwas Eis. So entsteht ein zähflüssiger Brei, sollte er zu fest werden etwas mehr Eis zugeben, das Messer muss immer frei laufen können. Das Brät soll sich nicht zu einem Ballen um das Messer formen.

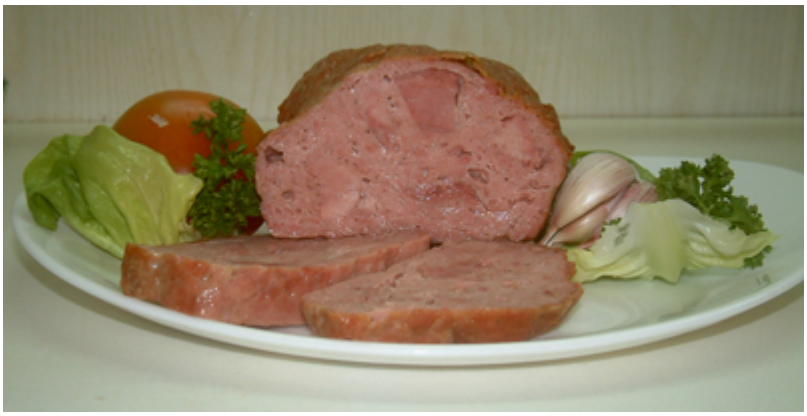
Wichtig - während des Kutterns immer auf die Temperatur achten

Erst zum Schluss das Gewürz zugeben und auf voller Drehzahl ganz fein laufen lassen.
Die Geschmacksprobe machen und gegebenenfalls nach würzen.
Wichtig: die Temperatur darf am Ende des Prozesses 12 Grad nicht überschreiten. Das Brät entnehmen und die nächste Portion bearbeiten.
Am Schluss das gesamte Brät nochmals mit der Hand durchmischen, beim Kuttern

mit der schnellen Maschine gelangt viel Luft in das Brät, beim Mischen mit der Hand wird das Brät "entlüftet" damit es nicht wie ein Hefekuchen aufgeht.

Außerdem werden so eventuelle Unterschiede in der Würzung der einzelnen Chargen ausgeglichen.

fertiges Brät



gebackener Fleischkäse mit grober Fleischeinlage nach dieser Anleitung hergestellt.

Bratwurst, Luftgetrocknete, Rohesser,
Wildknacker Mettwürstchen und ähnliche werden nur auf dem Wolf hergestellt. Die Verarbeitung ist bei Allen Sorten fast gleich. Beispielhaft wird die Herstellung von Bratwurst beschrieben.

Das Fleisch wird für den Wolf fertig zugeschnitten mit Salz und Gewürzen je nach Rezept, vermischt und je nach gewünschter Körnung durch die entsprechende Wolfscheibe gelassen

Das durchgelassene Fleisch wird gründlich, nach Bedarf mit etwas Eiswasser durchgemischt bis eine gut bündige Masse entsteht. Das Brät wird dann je nach Sorte und Rezept in Därme gefüllt und in der gewünschten Größe abgedreht.

Füllen, Abbinden, Abdrehen

Das Füllen von Würsten mit den bei Haushaltsfleischwölfen oft angebotenen Fülltrichtern ist mühsam und bringt kaum ein gutes Ergebnis, denn das Brät muss dabei von der Schnecke zum Füllhörnchen transportiert werden, dabei wird viel Luft in das Brät eingearbeitet. Auch die Handhabung ist äußerst umständlich.
Einfacher und schneller geht es mit einer kleinen Handfüllmaschine.

Handfüllmaschine aus Edelstahl, Fassungsvermögen 3 Liter - ca. 2 Kg Brät

Je nachdem welche Wurstsorte hergestellt wird, werden verschiedene Därme verwendet. Für alle Sorten werden sowohl Natur- als auch Kunstdärme angeboten. In den Rezepten wird auf die geeigneten Därme jeweils näher eingegangen.
Das Brät für Bratwurst und Würstchen wird luftfrei aber nicht zu stramm in die Därme eingefüllt, damit man die Würste nach dem Füllen noch abdrehen oder abbinden kann. Eventuelle Luftblasen werden durch stupfen mit einer Nadel entfernt.
Brühwurst wird stramm und luftfrei in geeignete Natur oder Kunstdärme gefüllt.

Bei Wurstsorten mit Fleischeinlage bewegt man den Darm leicht kreisförmig mit einer Hand vor dem Füllhörnchen damit sich die Einlagen gleichmäßig verteilen.

Kochwurst wird nicht allzu stramm gefüllt, denn die Masse dehnt sich beim Kochen aus.

Rohwurst füllt man ganz stramm um das Kaliber der Wursthülle voll auszunutzen denn beim Trocknen und Reifen schrumpft die Masse durch Flüssigkeitsabgabe. Spezielle Salamidärme sind besonders schrumpffähig und erlauben durch ihre besondere Struktur die Feuchtigkeitsabgabe von innen heraus währen der Reifung.

Bei der Auswahl des Fleisches achtet man darauf möglichst trockenes Fleisch zu kaufen, erkenntlich an der etwas dunkleren Farbe.
Für Schinken wird meist das Fleisch des Schlegels verarbeitet. Beim Zuschneiden muss darauf geachtet werden dass die Muskelstruktur der Fleischstücke erhalten bleibt. Oberschale, Unterschale und Nuss sind die gängigen Schinkenstücke.
Der ausgelöste Rücken wird zu Lachsschinken verarbeitet. Magerer Schweinbauch wird zu Rauch oder Dörrfleisch.

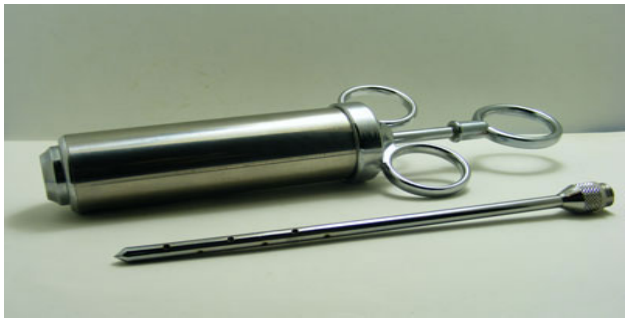
Schweinebauch für Räucherspeck

Schinkenfleisch aus der Keule

Das Einsalzen, also das Konservieren von Fleisch mit Salz ist die älteste Art der haltbar Machung die die Menschheit kennt.
Schon in grauer Vorzeit wurde das Fleisch von frisch erlegtem Wild gesalzen und oft über offenem Feuer getrocknet und geräuchert (gedörrt), der heute noch verwendete Begriff Dörrfleisch stammt von dieser Methode ab.
Das Verfahren hat sich im Laufe der Zeit verändert hautsächlich durch das Verstehen der Prozesse die beim Pökeln natürlich ablaufen. Kochsalz alleine reicht nicht aus das Fleisch über längere Zeit haltbar zu machen und gleichzeitig die natürliche Fleischfarbe zu erhalten.
Zur Umrötung benutzt man heute Nitritpökelsalz.
Zucker in geringen Mengen bei der Herstellung von Schinken aber auch bei Rohwurst begünstigt die Umrötung, man verwendet dafür meist Rohr oder Traubenzucker. Durch Zugabe von Kräutern und Gewürzen zum Pökelsalz kann man den Geschmack positiv beeinflussen.
Die Gewürzhersteller haben fertige Gewürzmischungen entwickelt die man je nach Geschmacksrichtung einsetzen kann.

Man unterscheidet grundsätzlich zwischen Trocken und Nasspökelung. Aber auch eine Kombination von beiden ist möglich.

Bei Kasseler, Kochschinken, Zungen und anderen Pökelwaren die anschließend gekocht oder heiß geräuchert werden wird die Lake in den Muskel eingespritzt und das Stück danach in Lake zum durchpökeln eingelegt.
Die Menge der eingespritzten Lake beträgt ca. 10-15 % der Fleischmenge.
Beim Garen verliert das Fleisch sehr viel Flüssigkeit, dies wird durch die eingespritzte Lake ausgeglichen, sodass die Ware saftig bleibt. Die Pökeldauer liegt je nach Größe der Fleischstücke bei 4 - 6 Tagen.
Kleine Handpökelspritzen mit speziellen Pökelnadeln finden Sie in unserem Shop.



Nasspökeln
Bei der nassen Pökelung wird eine Pökelflüssigkeit, die Lake hergestellt. Dazu verwendet man Nitritpökelsalz und Pökelstoffe, also Gewürze, Kräuter, Rohr oder Traubenzucker und Wasser. Fertige Pökelmischungen enthalten bereits den entsprechenden Zuckeranteil.
Die Schärfe der Lake wird in % gemessen, also die gelösten Stoffe wie Salz und Gewürze im Verhältnis zum Wasser. Sicherheitshalber wird die Schärfe mit einem Lakeprober überprüft. (Aräometer) – Lakeprüfer sind in meinem Shop erhältlich).

Beispiel: eine Lake von 10 % enthält auf ein Liter Wasser 100 Gramm Salz und Pökelstoffe.
Zur besseren Haltbarkeit sollte die Lake vor dem Verwenden abgekocht werden, entstehender Schaum wird abgeschöpft. Die Lake muss erst abgekühlt und dann im Kühlschrank vollständig ausgekühlt werden.

Die sauber zugeschnittenen Fleischstücke werden in die Lake eingelegt, dabei ist zu beachten, dass das Fleisch vollkommen von der Lake bedeckt ist. Man legt ein passendes Brettchen auf das Fleisch das mit einem Gewicht beschwert wird, denn das Fleisch soll vollkommen von Sauerstoff abgeschirmt sein.
Die Pökeldauer liegt je nach Größe der Fleischstücke bei 2 - 3 Wochen.

Hinweis: Lake von 14-16 % reicht meist für milden Schinken aus, wird ein schärferer Geschmack gewünscht den Salzanteil entsprechend erhöhen. Wird das Fleisch erst trocken gesalzen verwendet man eine Lake von 10-12 %.

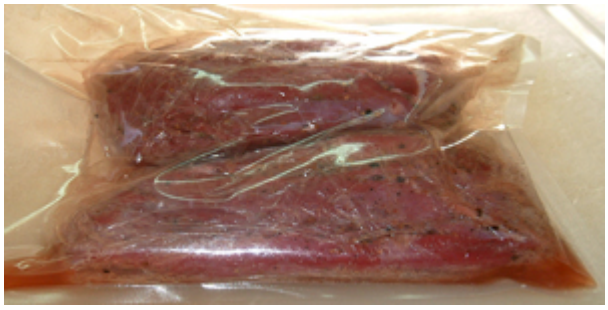
Trockenpökeln
Pökelsalzmischung: Man rechnet 40 Gramm Nitritpökelsalz und 5 Gramm Traubenzucker auf 1 Kg Fleisch dazu gibt man eine kleine Knoblauchzehe fein zerrieben 3 Wacholderbeeren gequetscht und ein kleines Lorbeerblatt zerbröselt. Mit Kräutern wie Rosmarin, Thymian oder anderen Kräutern kann man weitere Geschmacksrichtungen kreieren.
Beim Trockenpökeln wird das Fleisch mit der Pökelsalzmischung gut eingerieben und einmassiert und dann in ein passendes Gefäß fest eingepackt, möglichst keine Zwischenräume lassen. Es eignen sich glasiertes Steingut, aber auch Plastikgefäße mit fest schließendem Deckel (Tupperware).

Wichtig: Pökelgefäße müssen unbedingt dicht verschließbar und absolut sauber sein, man spült die Gefäße zur Sicherheit vor dem Einlegen des Fleisches mit Kochendem Wasser aus.
Das Salz entzieht dem Fleisch Feuchtigkeit und bildet am Boden eine natürliche Lake, das Fleisch sollte alle 2-3 Tage umgepackt werden (von unten nach oben).
Will man sehr schnell einen möglichst trockenen Schinken legt man auf den Boden des Gefäßes ein Abtropfgitter, das Fleisch kommt dann nicht mit der Lake in Berührung und trocknet schneller.
Die Pökeldauer liegt je nach Größe der Fleischstücke bei 2 bis 3 Wochen.

Pökeln im Vakuum
Eine recht einfache und vor Allem sichere Methode ist es das Fleisch mit einer Pökelsalzmischung ein zu reiben und danach in Vakuum ein zu ziehen.
Das Vakuum lockert die Fleischfasern und begünstigt das Durchdringen des Fleisches mit Salz und Gewürzen. Der Sauerstoffentzug lässt schädlichen Bakterien kaum eine Chance.
Wendet man dieses Verfahren and erübrigt sich die Zugabe von Pökellage nach dem Salzen, denn das Fleisch pökelt Luft abgeschlossen im eigenen Saft.

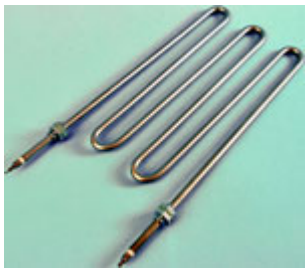
Wird Gewürzlake verlangt übergießt man das Fleisch zuerst mit dem Wein, und mischt Kräuter und Gewürze zu der Pökelsalzmischung. Wein und Pökelsalzmischung müssen gut einmassiert werden.
Die Pökeldauer liegt dann je nach Größe der Fleischstücke bei 2 bis 3 Wochen, die Vakuumbeutel werden während dieser Zeit öfters umgewendet.
Allerdings gilt es zu beachten, dass nur Maschinen mit einer echten Vakuumpumpe verwendet werden können, Folienschweißgeräte sind nicht geeignet.

Vakuum - Tischmaschine


Schinken ins Vakuum gezogen

Räuchern von Wurst und Schinken
Eine ausführliche Beschreibung der Räuchergeräte und deren technische Ausstattung finden Sie **hier**
Wie was geräuchert werden soll wird in den jeweiligen Rezepten beschrieben.
Der Aufstellung eines Räuchergerätes sollte man besondere Aufmerksamkeit schein, ideal ist ein kühler Kelleraum mit der Möglichkeit, das Gerät an einen Kamin an zu schließen, das sorgt für den nötigen gut regulierbaren Zug.
Ist das nicht möglich, sollte es zumindest ein abgeschlossener Raum sein, in dem die Witterungseinflüsse das Klima in der Rauchkammer nicht direkt beeinflussen können. Ist kein Kaminanschluss möglich sollte zumindest ein Ofenrohr von ca. 2-3 m Länge nach außen geführt werden, damit in der Kammer ein Zug entstehen kann. Man nennt das dem Kamineffekt.
Die Abluft ist bei Allen handelsüblichen Kammern durch einen Schieber regulierbar, so kann man das Räuchergerät auf den jeweiligen Bedarf korrekt einstellen.
Wir bieten speziell auf Räuchergeräte abgestimmte professionelle Elektro-Heizungen an, die auch über ein Thermostat gesteuert werden können. Damit kann man auch an sehr kalten Wintertagen die gewünschte Temperatur erzeugen und halten.

Thermostat für Elektroheizung mit Schaltsteckdose


Heizspirale 2500 Watt

Thermostat für Gas- oder Elektroheizung mit Festanschluss

Räucherschrank Typ F2 - viele andere Größen und Ausstattungen sind erhältlich

Man unterscheidet zwischen Kaltrauch, Warmrauch und Heißrauch, handelsübliche Räucherkammern haben meist ein Thermometer in der Tür eingebaut zur Überwachung der Temperatur.
Kaltrauch: 15 - 25 Grad, Räucherdauer mehrere Tage.

Warmrauch: 25 - 40 Grad, Räucherdauer mehrere Stunden.

Heißrauch: 40 - 85 Grad, Räucherdauer je nach Ware 30 - 60 Minuten.

Für Kaltrauch wird das Räuchermehl in den Glutkasten eingefüllt, leicht oder fest angedrückt und am Besten mit einem Gaslötbrenner eine Handteller große Fläche entzündet, das dauert ca. 2 -3 Minuten bis ein gleichmäßiger Glutherd entstanden ist. Nun den Glutkasten einsetzen und die Türe fest verschließen.
Für Warmrauch entzündet man kleine Buchenholzscheite zur Erzeugung der nötigen Wärme, die Glut entzündet dann auch das Räuchermehl. Jedoch ist Sorgfalt geboten, die Kammern heizen je nach Größe und Bauart oft recht schnell auf, erst wenn die gewünschte Temperatur reguliert ist die Ware einhängen.
Eine einfache Methode die für den Heißrauch nötige Hitze zu erzeugen ist Holzkohlen im Glutkasten zu entzünden, abwarten wie beim Grillen bis die Kohle gut durchgeglüht ist, danach mit Räuchermehl abdecken. Dabei muss stets auf die Temperatur geachtet werden.
Vorteil: kaum Funkenflug wie beim verbrennen von Holz.
Wichtig: Die Kammern für Warm und Heißrauch müssen unbedingt feuersicher sein. Spezielle Kaltrauchkammern oder Schränke dürfen nicht umfunktioniert werden! Der Heißrauch darf nie unbeaufsichtigt bleiben, besonders wenn Holz verbrannt wird. (Funkenflug und Feuergefahr!!!!)

Schinken in der Kammer zum Räuchern

Salami fertig gereift und geräuchert

Produktionsbilder aus der eigenen Wurstküche

In den von uns angebotenen Rezeptheften finden Sie viele Anregungen für Wurstsorten hergestellt aus verschiedenen Fleischsorten. Sie sollten diese Rezepte nur als Grundrezepte sehen, die Sie nach eigenem Geschmack leicht verändern können.
Nur was die Herstellungstechnik betrifft, sollten Sie sich möglichst genau an die Arbeitsanleitungen halten.
Grundsätzlich gilt: Qualität erzeugen Sie mit der Auswahl guter Grundmaterealien.
Den Geschmack bestimmen Sie mit guten frischen Gewürzen.

Wir wünschen gutes Gelingen