

Herzhafte Delikatesse

Was den Italienern ihre Salami, den Österreichern ihre Hauswürstel, das ist für die Deutschen die Mettwurst



Fast jede Region, ja jedes Dorf und jeder Fleischer in Deutschland hat sein eigenes Rezept dafür und die Liste der Mettwürste die weit über die Grenzen hinaus bekannt geworden sind, ist beachtlich. Mettwurst ist daher nicht gleich Mettwurst, denn es gibt einfache Mettwürste die nur luftgetrocknet werden, dann solche, die auch geräuchert werden, und solche die ausschließlich aus Warmfleisch hergestellt werden dürfen. Wieder andere sind zum Kochen bestimmt (meist zusammen mit Grünkohl), dann gibt es Streich-Mettwürste, Mettwürste als Glaskonserve und schließlich gibt es auch regionale Delikatessen, die in Kalbsblasen abgefüllt und äußerst subtil gewürzt werden. Last but not least kennt man in Deutschland

auch Mettwurst, die eigentlich nur ein Tartar ist, weil sie aus frisch gewolftem, rohem Schweinefleisch besteht.

Es gibt zwei Hauptgründe, warum es zu so vielen unterschiedlichen Varianten gekommen ist: Zum einen wird rohes, faschiertes Schweinefleisch als Mett bezeichnet (im Norden Deutschlands wird übrigens auch faschiertes Rindfleisch als Rinder-Mett bezeichnet, das ist aber nur ganz regional der Fall, wie beispielsweise in Teilen Niedersachsens). Der zweite Grund ist in der Historie zu suchen, denn im Mittelalter suchten die vielen „Deutschen Kleinstaaten“, die im Heiligen Römischen Reich deutscher Nationen zusammengeschlossen waren, nach eigener Identität – und so hat jede Region eigene Rezepte entwickelt (übrigens nicht nur bei Wurstwaren, sondern auch bei Brot, was der Grund für die schier unzählbar vielen deutschen Brot-Sorten und -Spezialitäten ist). Hier ein kleiner Überblick über die wichtigsten Mett-Varianten:

Mett-Streichwurst

Besteht aus Schweinefleisch (Bauch, Schulter, Abschnitte) und Speck, wird fein gewolft und oder gekuttert und mit Nitritpökelsalz, Pfeffer, Paprika und Brantwein gewürzt. Wird üblicher Weise in Därme von 40 bis 50 mm gefüllt und nach zweitägiger Reifezeit kalt geräuchert. Eine Sonderform ist die Berliner Mettwurst, die ebenfalls streichfähig ist, aber zu 2/3 aus Rindfleisch und 1/3 aus Schweinefleisch besteht.

Schweine-Mett

Rohes Schweinefleisch mit Nitritpökelsalz grob gewolft oder auch feiner gekuttert – wird meist als lose Ware in der Fleischtheke angeboten oder auch in Kunstdärme abgefüllt. Kommt Paprika dazu, spricht man vom Jägermett, mit Knoblauch oder Zwiebel wird das Ganze zur Knoblauch- bzw. Zwiebelmett.

Standardrezept

Rindfleisch, Schweinefleisch und Speck werden bis zum Gefrierpunkt gekühlt, danach gewolft (für grobe Mettwurst) oder gekuttert (für feine Mettwurst) – die Masse wird mit Nitritpökelsalz, Pfeffer und eventuell Kümmel oder Knoblauch gewürzt und in grobe Därme (Kaliber 50 bis 75 mm Durchmesser) gefüllt. Anschließend erfolgt eine Kalträucherung oder auch nur eine Lufttrocknung.

Ahle Worschd

Bedeutet soviel wie „Alte Wurst“ und ist eine der bekanntesten Hessischen Spezialitäten. Sie besteht nur aus Schweinebauch ohne Schwarte bis zur kleinsten Körnung gewolft oder gekuttert und mit Nitritpökelsalz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt. Sichtbare Einlage ist fein geschnittener Speck. Die Wurst wird klassisch aus Warmfleisch hergestellt und nach dem ersten Reifen mehrere Wochen luftgetrocknet.

Aalrauch-Mettwurst

Eine Hamburger Spezialität aus sehr fein gekuttertem Schweinefleisch und geschnittenem Räucherspeck (sichtbare Stücke) wird in Hammelbutten oder Schweinedärme abgefüllt.

Rheinische Mettwurst

Eine vor allem im Kölner und Düsseldorfer Raum verbreitete Variante aus magerem Schweinefleisch und Schweinebauch. Sie ist meist weich und gut mit Nitritpökelsalz, Pfeffer, Macis, Ingwer und Kardamom gewürzt in dünne Schweinedärme gefüllt. Sie wird jeweils nur einen halben Tag kalt geräuchert und luftgetrocknet.

Westfälische Mettwurst

Eine grobe Mettwurst aus Schweinefleisch und Speck, die nur 3 bis 4 Tage reift und nicht aufdringlich mit Nitritpökelsalz, Pfeffer, wenig Knoblauch und selten Kümmel oder Majoran gewürzt wird

- sie landet oft in Eintöpfen mit Grünkohl.

Bregen-Wurst

Eine geräucherte Mettwurst aus Niedersachsen aus magerem Schweinefleisch, Schweinebauch und früher auch Hirn (daher der Name), gewürzt mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln. Sie wird zumeist mit Grünkohl gekocht.

Eichsfelder Mettwurst

Nach Meinung vieler Fleisch-Aficionados die vielleicht beste Mettwurst Deutschlands aus der historischen Region Eichsfeld (umfasst vor allem Teile Süd-Ost-Niedersachsens und Thüringens). Sie wird aus Warmfleisch hergestellt und reift (je nach Sorte und Größe 6 bis 12 Monate) wesentlich länger als andere Mettwürste - während der Reife wird sie regelmäßig mit Salzwasser abgewaschen um Schimmelbildung zu vermeiden. Der Gewichtsverlust bei der Endreife liegt bei 35%. Chemische Zusätze, Bindemittel usw. sind bei Traditionalisten unter den Produzenten verpönt.

Typisch für die Eichsfelder Mettwurst der Sorte „Feldgieker“ ist das Abfüllen in Schweine- oder Kälber-Blasen; die größere Form wird „Eichsfelder Stracke“ genannt und ist eine Stangenwurst. Um den reinen Fleischgeschmack zu erhalten, wird nur mit Salz und Pfeffer gewürzt, auch eine Prise Knoblauch, Kümmel und/oder Majoran (manche nehmen auch Thymian) dürfen dazu gegeben werden (und so mancher Produzent gibt heimlich einen Schuss Rum oder Cognac dazu). Soll das Produkt haltbarer sein, wird Nitritpökelsalz verwendet.

Kochmettwürste

Hierbei handelt es sich um eine Variante der Kochwürste, die in Deutschland als Kochstreichwurst bezeichnet wird. Auch hier gibt es zahlreiche regionale Varianten, die in einer der nächsten Ausgaben dieser Kolumne vorgestellt werden.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at