

## Rezept des Monats: Presswurst

Kochwurstvielfalt pur: Von rustikal bis edel – hier findet jeder seinen einzigartigen Genuss.



© Mona Lorenz Fotografie / Nova Taste

Die Variationen der Kochwurst könnten unterschiedlicher nicht sein: Von der würzig-deftigen Blutwurst über fettarme Sülzen bis hin zur rustikalen Bauernleberwurst und edlen Pâtés zeigt sich diese Wurstkategorie in vielen Facetten. Neben Blutwurst, Leberstreichwurst und Gelatinen finden sich in der Kategorie Kochwurst auch Spezialitäten wie Schwartenmagen, Sülz- und Presswurst. Wenn es um die Herstellung geht, darf die ideale Würze nicht fehlen. Ob rustikal mit Knoblauch und Kümmel, elegant mit Ingwer oder herzhaft mit Pfeffer, Zwiebel oder Senf, die Geschmackspalette kann voll ausgeschöpft werden.

### Material

70,0 kg Schweinekopffleisch, gepökelt  
30,0 kg Gelee

## **Material Gelee**

10,0 kg Trinkwasser  
1,5 kg Aspita Super A R200,  
Art.-Nr.: 136278  
1,0 kg Essig, 7,5 %

## **Zutaten**

5 g Presswurst Meisterhand,  
Art.-Nr.: 135610  
2 g Würzomat, Art.-Nr.: 212397  
5 g Zwiebeln in Scheiben,  
Art.-Nr.: 249990  
nach Geschmack Kochsalz

## **Wursthülle**

Presssack NK 62/25 WI-BAR®-S  
transparent, Art.-Nr.: 523056  
Presswurst NK 120/50 WI-STERIL,  
transparent, Art.-Nr.: 513052  
Linnexhülle f. ca. 5.500 g Magen creme,  
Art.-Nr.: 500038

## **Verarbeitung**

- Die gepökeltten Schweineköpfe brühen und Fleisch von den Knochen ablösen.
- Das Fleisch mit dem Wolf, dem Speckschneider oder mit der Hand in die gewünschte Größe schneiden.
- Aspita in Wasser (ca. 80 °C) einrühren und lösen, Essig zugeben und aufrühren.
- Fleischmaterial, Gelee, Gewürz und sonstige Zutaten gut

vermengen.

- In Wursthüllen füllen.
- 2 Stunden bei 80 °C brühen.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**