Rezept des Monats: Weisswurst Bavaria

„A Weißwuascht mit Brezn“ – die bayerische Brühwurst gehört mittlerweile auch in Österreich zum beliebten Standardprogramm in jeder Fleischerei. Und mit „Wiberg Weisswurst Bavaria“ gelingt’s auch einfach „guad boarisch“.

Hier können Sie das Rezept als PDF downloaden (einfach auf das Bild klicken.)

MÜNCHNER WEISSWURST BAVARIA

„A Weißwuascht mit Brezn" – die bayerische Brühwurst gehört mittlerweile auch in Österreich zum beliebten Standardprogramm in jeder Fleischerei. Und mit „Wiberg Weisswurst Bavaria" gelingt's auch einfach „guad boarisch".

Sie ist die wohl bekannteste bayrische Spezialität und schmeckt in den verschiedensten Variationen – die Weißwurst! Selbstverständlich wird das Münchner Schmankerl inzwischen weit über die Grenzen Bayerns hinaus geschätzt. Auch in Österreich ist die würzige Wurst mittlerweile sehr beliebt.

Doch erst die passende Würzung verwandelt köstliches Weißwurstbrät in diese herzhaften Spezialitäten. Mit Pfeffer, Ingwer und feiner Zitronennote liegt man garantiert richtig. Diese klassische Kombination greift WIBERG Weisswurst Bavaria auf. Sie eignet sich sowohl für das klassische Münchner Weißwurst-Grundrezept als auch für etwas ausgefallenere Gerichte rund um die Traditionswurst.

Fotos: Frutarom

Verarbeitung

- Fleisch und Fett getrennt voneinander wolfen (3 mm) und kühlen.
- Magerfleisch mit Class W kurz ankuttern.
- Die Hälfte der Schüttung & Salz zugeben.
- Masse im Schnellgang feinkuttern (bis ca. 2 °C).
- Fettmaterial zugeben und Masse emulgieren (ca. 14 °C)
- Restliche Schüttung und Zutaten zugeben. Die Eismenge sollte sich nach dem gekühlten Material sowie der Geschwindigkeit der Maschine richten. Zu lange Kutterzeiten, bedingt durch zu große Kälte, beeinträchtigen die Festigkeit und den Biss; die Temperaturbereiche sind Richtwerte.
- Fertig kuttern bis Endtemperatur ca. 5 °C.
- Petersilie und Schwarten (vorgewolft 3 mm) dazugeben.
- In Schweinedärme füllen und in Paare zu 120 g abdrehen
- Im Kessel bei 72–74 °C brühen.
- Im Becken abkühlen.

Material

45 kg Schweinefleisch SII
25 kg Rückenspeck
5 kg Schwarten, gekocht
25 kg Wasser/Eis

Weitere Zutaten pro Kilo

5 g Weißwurst Bavaria, Art.-Nr.: 135127
1 g Zitronia, Art.-Nr.: 135490
1 g Würzomat, Art.-Nr.: 212397
5 g Class W, Art.-Nr.: 135646
Petersilie gerebelt, Art.-Nr.: 249759, nach Geschmack
19 g Kochsalz

Wursthülle

Schweinedärme Kal. 30/32

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at