

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch "Liebling"

Davidis, Henriette

Karlsruhe ; München, [1914]

25. Wurstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

urn:nbn:de:bsz:31-54694

25. Würstmachen, Einpökeln und Räuchern des Fleisches.

1. Das Einpökeln oder Einsalzen. Das zum Einpökeln bestimmte Fleisch darf vorher nicht zu lange liegen, weil es sonst leicht alt schmeckt. Es darf aber auch nicht zu frisch geschlachtet sein, weil es sonst nach dem Kochen zähe bleibt. Nachdem das Fleisch eingepökelt ist, muß es mit einem Dedel bedeckt werden, der in das Faß hineinpaßt. Diesen Dedel beschwert man mit einem Stein oder Gewicht, damit das Fleisch zusammengepreßt wird. Den Boden des Fasses bestreut man mit Salz und befüllt das Fleisch, während es im Pökel liegt, täglich mit der Lade, packt es auch zuweilen um, daß die oberste Lage nach unten kommt und umgekehrt.

2. Das Räuchern. Dem Räuchern geht stets das Pökeln voraus. Die aus dem Pökel genommenen Fleischstücke müssen erst einige Tage an der Luft abtrocknen, ehe man sie räuchern kann. Das Räuchern geschieht auf zweierlei Weise, auf trockenem und auf nassem Wege.

3. Die Trockenräucherung ist die natürliche und wird durch Holzrauch bewirkt. Das zum Räuchern verwendete Holz muß ganz trocken sein, und der Rauchabzug, welcher zum Räuchern benutzt wird, darf mit keiner Feurung in Verbindung stehen, die mit Kohle oder Torf gespeist wird. Bei feuchtem Wetter forge man für helles Feuer. Ist das Wetter dagegen hell und klar, so muß man sogenanntes Schmoßfeuer unterhalten, indem man trodrene Sägespäne verbrennt. Damit die Fleischware nicht unmittelbar mit dem Rauch in Berührung komme, reibt man sie mit Weizenkleie ein oder näht sie, Gänsebrüste z. B., in Mullstücke ein.

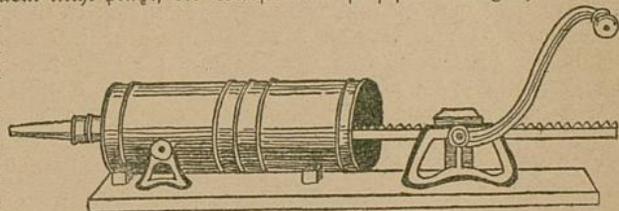
4. Die nasse Räucherung oder Schnellräucherung ist eine künstliche, wobei man die Fleischstücke mit Holzessig einreibt und darnach trocknen läßt.

5. Das Konservieren von Räucherware. Die Fleischwaren sind zwar durch das Räuchern haltbar geworden; man muß sie aber später dennoch vor Schimmel und Fliegen und vor dem Austrocknen bewahren. Zu diesem Zwecke tut man die Fleischwaren in Fässer oder Kisten und streut schichtweise trodrene, gesiebte Buchenasche oder auch trodrenen Häcksel von Roggenstroh dazwischen. Die oberste und die unterste Schicht muß Asche, resp. Häcksel sein. Oder man legt die Schinken und Würste kreuzweise in Fässer, so daß Zwischenräume bleiben, und gießt ausgekühltes, aber noch flüssiges Schmalz dazwischen. Diese Fleischwaren, sogenannte Dauerschinken und Dauerwürste, halten sich sehr lange.

6. Zervelatwurst. Zu 4 Kilogramm magerem Fleisch, sogenanntem Mett, nimmt man 1 Kilogramm Fett, am besten Flaumfett, ferner 200 Gramm fein geriebenes Salz, 20 Gramm gröblich gestoßenen, weißen Pfeffer, 20 Gramm Salpeter und $\frac{1}{2}$ Obertasse Rum. Das Fleisch und das Fett wird von Haut und Sehnen befreit und ganz fein gehackt, am besten mit der Fleischhackmaschine. In der durchgedrückten Masse dürfen sich keine festen Fleischteile mehr finden; man hackt deshalb Fleisch und Fett einzeln. Man vermischt Fett

und Fleisch mit dem angegebenen Gewürz und läßt es vor dem Einfüllen noch einige Stunden stehen. Statt des Rums kann man auch Brunnenwasser zur Mischung nehmen, doch nimmt man dann noch einmal soviel; Blut macht die Wurst trocken und hart. Vor dem Einfüllen vermischt man alles noch einmal gut miteinander und füllt es in wohl gereinigte dicke, glatte Fettdärme. Sollten diese nicht hinreichend sein, so nimmt man die Haut vom Nierenfett zu Hilfe, die vorsichtig abgetrennt, in beliebige, nicht zu kleine Stücke geschnitten, dicht zugenäht und anstatt der Därme benutzt wird.

Das Füllen der Därme muß sehr behutsam geschehen. Man bindet den Darm gut zu, zieht ihn ganz auf die Wurstspitze oder das Hörnchen, füllt das Fleisch vorsichtig hinein und drückt vorsichtig und nur allmählich stärker nach, damit der Darm nicht platzt, die Würste aber so fest als möglich werden, wobei man die mit Luft gefüllten Stellen mit einer Nadel durchsticht. Man nimmt der Vorsicht halber eine Stopfnadel, die mit einem zugeknöten Faden versehen ist. Je fester die Wurst gefüllt und je dicker sie ist, desto besser hält sie sich, wogegen lose gefüllte Würste leicht verdorbene Stellen bekommen. Die fest gefüllten Würste kann man sogleich gut zubinden. Bei Mangel an Übung ist aber zu raten, sie nach dem Zubinden noch eine Nacht liegen zu lassen und sie dann noch einmal zu streichen und fester zu drücken, neue Bänder darum zu binden und die ersten abzuschneiden. Da die Bänder an dicken, schweren Würsten mitunter abreißen, so ist es besser, man steckt eine Holzspitze durch und bindet um diese das Band kreuzweise herum. Alsdann hängt man die Würste 10 bis 14 Tage in einen mit Luft verbundenen schwachen Rauch von Wacholder und bewahrt sie später an einem luftigen frostfreien Orte auf.



Wurststopfmaschine.

7. Kleine Saucisken. Gut durchwachsenes Schweinefleisch wird fein gehackt, mit Salz, Muskatblüte und sehr wenig Pfeffer gewürzt, und in ganz dünne Därme gefüllt, die man in Stücke von etwa Handbreite abdreht. Über die Zubereitung der Saucisken siehe Fleischspeisen.

8. Westfälische Mett- oder Bratwurst. Zu 5 Kilogramm Fleisch nimmt man 150 Gramm Salz und 15 Gramm gestoßenen Pfeffer. Durchwachsenes und auch etwas fettes Schweinefleisch wird in kleine Würfel geschnitten oder grob gehackt. Dann vermischt man das Fleisch mit dem fein geriebenen Salz und Pfeffer, füllt es in dünne, saubere Därme und räuchert sie bei wenig Rauch und viel Luft etwa 2—3 Wochen. Einige der Würste können auch frisch gegessen werden und lassen sich einige Zeit an der Luft hängend aufbewahren.

9. Weißwurst. 1 Kilogramm Schweinsmürbebraten und ½ Kilogramm festes Schweinefleisch aus der Keule wird gehackt. Ferner wird ½ Kilogramm ungesalzener Speck abgekocht und erkaltet in feine Würfel geschnitten; 200 Gramm Weißbrot wird in kräftiger Brühe geweicht. Dieses alles wird gut untereinander gemischt und die fein geschnittene Schale einer Zitrone, Salz nach Geschmack und ½ Teelöffel Muskatblüte damit verrührt. Hiernach wird die Masse in dünne Schweinsdärme gefüllt und in kochendem Wasser 20 Minuten gekocht.

10. Leberwurst. Man stampft eine rohe Schweinsleber ganz fein, reibt sie durch ein Sieb und gibt einen reichlichen Teil weich gekochtes, fein gehacktes Schweinefleisch hinzu, ferner Salz, Nelkenpfeffer, Muskatnuß und etwas Nelken nebst gekochtem, fein gewürfeltem Speck. Dies alles mischt man gut durcheinander und füllt es in dicke, glatte Schweinsdärme, läßt jedoch einen zweifingerbreiten leeren Raum zum Ausdehnen der Leber. Dann bringt man die Würste in gesalzenes, kochendes Wasser und läßt sie langsam $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, wobei man sie mit einem glatten Löffel sanft niederdrückt, wodurch das Aufspringen verhütet wird. Man gebraucht die Würste frisch und geräuchert. In letzterem Falle hängt man sie 8—10 Tage in einen nicht starken Rauch, entfernt von der Hitze des Feuers. Nach dem Räuchern hängt man sie an einem luftigen, frostfreien Orte auf.

11. Mecklenburgische Knackwurst. Man nimmt einen Teil gutes, gekochtes Schweinefleisch und schneidet den Speck größtenteils davon ab, um ihn zur Blutwurst zu verwenden. Das Fleisch wird recht fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nelkenpfeffer, Muskatblüte, fein gehackter Zitronenschale gewürzt, gut durchgemischt und in saubere, dünne Därme gefüllt. Die Würste werden $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, darnach in kaltes Wasser getaucht und nach dem Erkalten an einem luftigen, frostfreien Orte aufbewahrt; sie müssen bald gegessen werden.

12. Blutwurst. Das Blut wird warm, wie es beim Schlachten aufgefangan wird, geschlagen, bis es kalt ist, und durch ein Sieb gerührt, wodurch es flüssig bleibt. Zum Blut gibt man gekochtes, fein gehacktes, mageres und fettes Schweinefleisch, nebst den weich gekochten und fein gehackten Schwarten, ferner gekochten Speck, welcher in kleine Würfel geschnitten ist, und als Gewürz Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, sowie Majoran und Thymian.

Dieses alles, gut vermischt, wird wie Leberwurst in dicke, möglichst glatte Därme nicht zu fest gefüllt, damit die Masse sich ausdehnen kann. Die Würste werden $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und etwas geräuchert.



Thymian.

13. Bremer Finkelswurst. Man vermengt mit klein gehacktem Rindsnierenfett ebensoviel frisch gekochte Hafergriße, die weder zu fein noch zu grob sein darf, gibt hinzu Salz, Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer und reichlich gehackte Zwiebeln, füllt dies alles in dicke glatte Därme, wobei man jedoch etwas Raum zum Ausquellen der Griße läßt, und hängt sie in den Rauch. — Diese Wurst wird in braunem Kohl, auch in Bohnensuppe gekocht.

14. Panhas. Der Panhas wird am besten, wenn man dazu halb Rindsfleisch, halb etwas fettes Schweinefleisch nimmt; doch kann man ihn auch von einer Fleischsorte bereiten. Man kocht das Fleisch recht weich, schneidet es in große Würfel, hackt es fein und läßt es mit der durchgeseihten Brühe zum Kochen kommen. Dann würzt man es mit Salz, Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, streut unter fortwährendem Rühren so viel gutes Buchweizenmehl hinein, daß die Masse, nachdem das Mehl ausgequollen und der Panhas $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht hat, recht steif wird und sich vom Topfe löst. Darnach füllt man ihn in irdene Schalen und bewahrt ihn an einem kühlen luftigen Orte. Über das Braten, siehe 7. Abschnitt, Fleischspeisen.

15. **Pökelschweinefleisch.** Man salzt hierzu den Kamm ein, das Nierstück, die kurzen Rippen und die sogenannten Schweinsknochen, d. h. Schnauze, Ohren, die Spitzbeine und die Eisbeine. Das Fleisch wird an den Knochen eingeknickt, aber im übrigen in möglichst großen Stücken gelassen. Man packt das Fleisch in ein Faß und zwar so fest aufeinander wie möglich. Dann überzieht man es mit erkalteter Lake (Nr. 16) und verschließt das Faß recht fest.

16. **Pökellake.** Auf 25 Kilogramm Fleisch kocht man 6 Liter Wasser mit 6 Kilogramm Kochsalz, 50 Gramm Salpeter und 100 Gramm Zucker. Man läßt die Lake so lange kochen, bis ein zur Probe hineingelegtes Ei darin schwimmt.

17. **Pökelsungen.** Man reibt Rinds-, Kalb- oder Schweinezungen tüchtig mit Salz und gestoßenem Salpeter ein, legt sie recht fest und dicht in einen Steintopf, bestreut sie ein wenig mit gestoßenem Pfeffer, legt geschnittene Zwiebeln und etwas Majoran dazu und läßt sie, nachdem man sie mit einem beschwerten Brettchen bedeckt, 8–12 Tage im Pökel liegen. Man muß sie täglich mit der Lake überfüllen und umbrehen. Man kocht sie dann in Wasser weich, läßt sie erkalten und schneidet sie kalt zum Gemüse oder Butterbrot auf. — Man kann sie nach dem Pökeln auch noch einige Zeit in den Rauch hängen.



Knoblauch.

18. **Gänsepökelfleisch.** Von der sauber gepußten und ausgenommenen Gans löst man die Brust ab, indem man mit einem scharfen Messer die Rippen da durchschneidet, wo sie mit dem Brustbein zusammenhängen, die übrige Gans hackt man der Länge und Quere nach in 4 Stücke. Ist die Gans sehr fett, so ist es ratsam, das an den Keulen sitzende Fett herauszuputzen und mit der fetten Bauchhaut zusammen auszubraten. Man mengt 250 Gramm Salz mit 1 knappen Teelöffel Salpeter und 1 gehäuften Teelöffel Zucker und reibt mit dieser Mischung die einzelnen Fleischstücke ein, die man hierauf in ein irdenes Geschirr tut, mit einem Stein beschwert und so 8–10 Tage an einem kühlen trockenen Orte stehen läßt. Wenn sich nach einigen Tagen Lake gebildet hat, befüllt man das Fleisch täglich damit.

19. **Pommersche Gänsebrust oder Spitzgans.** Man löst von einer sauber gepußten Gans die Brust ab, indem man vom Halse an dicht am Flügelknochen vorüber auf beiden Seiten einen Längsschnitt macht. Alsdann muß man mit einem spitzen, biegsamen Messer das Brustfleisch vom Knochen loslösen, wobei man oben am Kamm mit Vorsicht verfahren muß, daß man die Haut nicht einschneidet. Hat man die Brust abgelöst, so bestreut man sie auf der Innenseite mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und reibt sie innen und außen mit Salz ein, dem man auf 250 Gramm 1 knappen Teelöffel Salpeter und 1 gehäuften Teelöffel Zucker beimengt. Alsdann näht man die Brust zusammen und packt sie entweder mit dem andern Fleisch der Gans, das man auch einpökelt, oder mit mehreren Brüsten zusammen in einen Steintopf, in welchem man sie 4–6 Tage liegen läßt; man befüllt sie täglich mit der sich bildenden Lake. Nachdem man die Brust herausgenommen, preßt man sie kurze Zeit unter einem mit Gewichten beschwerten Brettchen, näht sie in Mull ein und hängt sie 8–14 Tage in den Rauch. — Man kann die Brust auch mit dem Knochen pökeln und räuchern, doch läßt sie sich dann nicht so gut aufschneiden. Auch Gänsekeulen lassen sich auf dieselbe Weise zubereiten, sie sind jedoch zuweilen trocken und zähe.