

Cosima Bellersen Quirini

Einfach Wurst!

Pfiffige Rezepte für die
eigene Küche



Ulmer

Cosima Bellersen Quirini



Einfach Wurst!

Pfiffige Rezepte für die
eigene Küche



Ulmer

Bevor es losgeht

- | | | | |
|----|---|----|-----------------|
| 8 | ES DREHT SICH ALLES
UM DIE WURST | 14 | DAS MUSS REIN |
| 10 | WURSTEN GANZ LEICHT | 20 | DAS KANN REIN |
| 12 | WAS IHRE WURSTKÜCHE
WIRKLICH BRAUCHT | 22 | DAS DARF REIN |
| | | 26 | AB IN DIE PELLE |
| | | 31 | WURST FÜR IMMER |

Roh und köstlich

-
- | | |
|----|---|
| 40 | ROHWÜRSTE –
DAS HANDLING |
| 45 | VON TEEWURST
BIS TATAR |
| 59 | EXTRA-SCHMANKERL:
SCHINKEN ALLER ART |

Fein und heiß gebadet

-
- | | |
|----|--|
| 68 | BRÜHWÜSTE –
DAS HANDLING |
| 71 | VON LYONER BIS
ZUM LEBERKÄS |
| 90 | EXTRA-SCHMANKERL:
ULTIMATIVE WURST-
SALATE |

Aus dem Kochkessel

-
- | | |
|-----|---------------------------------------|
| 94 | KOCHWÜRSTE –
DAS HANDLING |
| 96 | VON LEBERWURST
BIS SCHMALZ |
| 123 | EXTRA-SCHMANKERL:
BRATEN AUF RATEN |

SERVICE

- | | | | |
|-----|---------------------|-----|-----------------------------|
| 130 | SAUCEN-SEITEN | 140 | SCHNELL NACHGE-
SCHLAGEN |
| 135 | NICE TO KNOW | 143 | QUELLEN UND ADRESSEN |
| 138 | WURSTKÜCHEN-GLOSSAR | 144 | ZUR AUTORIN |



Klasse statt Masse

Wurst machen ist im Prinzip ganz einfach: Fleisch in die Pelle stopfen, zubinden, reifen lassen. Und schon können Sie eine Wurst anschneiden, die ganz einmalig ist. Lassen Sie Ihrer Lust am kulinarischen Experiment freien Lauf. Salami mit Nüssen und einem Hauch Zimt? Putenstreichwurst mit Orangen und Thymian? Kein Problem! Machen Sie Ihre Lieblingswurst doch einfach selbst.

Würste können Sie in Ihrer eigenen Küche zaubern, ganz ohne teure Anschaffungen. In diesem Buch verrate ich Ihnen dazu viele Tricks und Kniffe. Zum Beispiel, wie Ihre Salami ganz einfach im Stoffsäckchen reift. Ein wunderbarer Geschenkartikel!

Das Buch ist entstanden in Zusammenarbeit mit vielen lieben Leuten, die mich kräftig unterstützt haben: Rezeptverräter/innen, Säckchennäher/innen, Namensfinder/innen, Modellsteher/innen und Testesser/innen. Ihnen allen gebührt mein herzliches Dankeschön! Ganz besonders jedoch danke ich den Profis Jens Kielhorn, Kathrin und Bernd Zimmermann für ihr geduldiges Zuhören und Fragen beantworten!

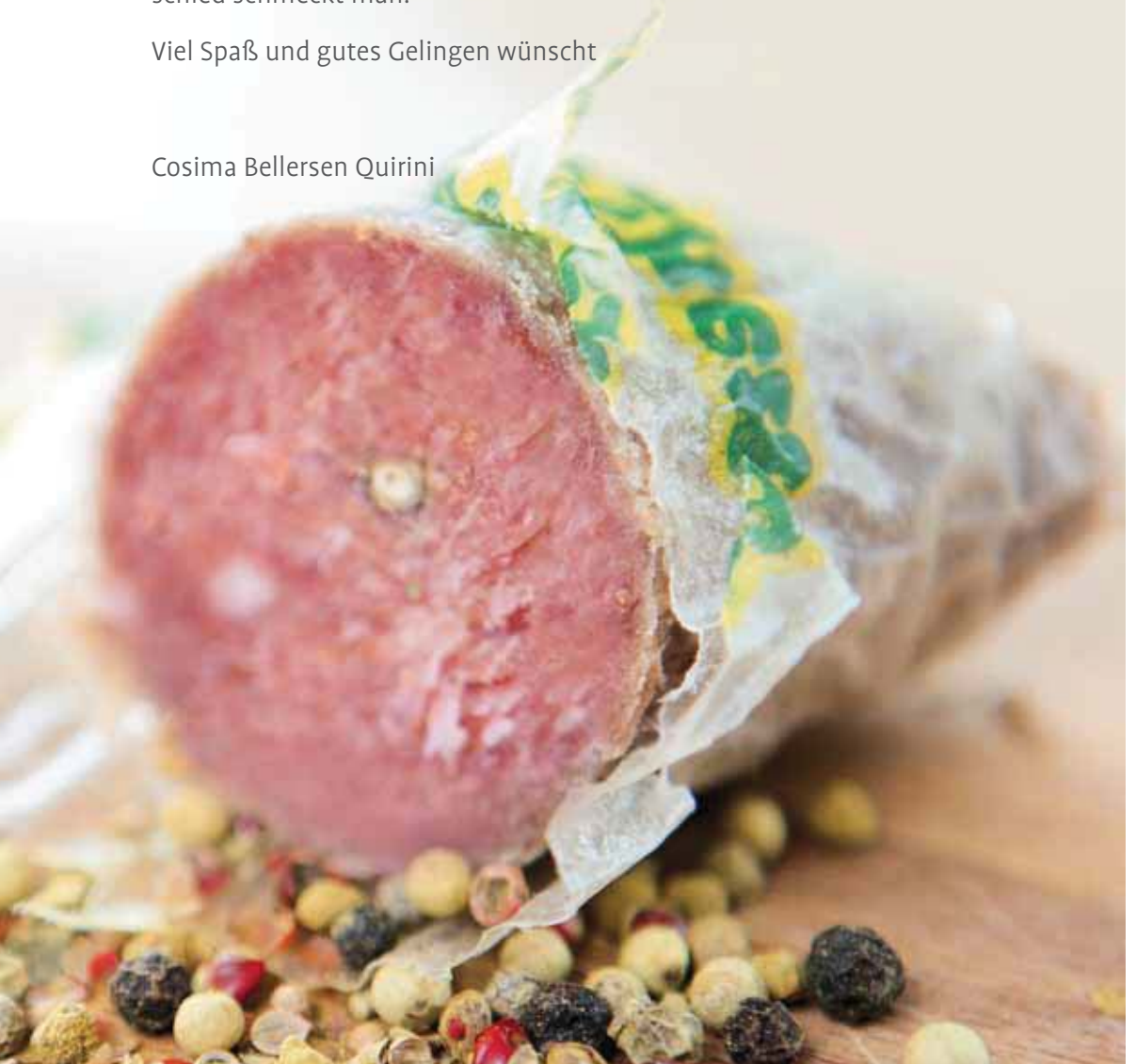
Ich würde mich freuen, wenn ich bei Ihnen die Lust am Selbermachen wecken würde. Sie merken bestimmt schnell, dass Wursten Spaß macht. Der Zusatzbonus: Sie wissen genau, was in Ihrem Aufschnitt steckt. Das beruhigt diejenigen, die an einer Allergie leiden, und alle anderen auch.



Sie haben es jetzt selbst in der Hand, welche Zutaten Sie (nicht) verarbeiten. Und welches Fleisch sie verwenden – hoffentlich das von glücklichen Tieren. Fleisch also, das ethisch verantwortlich produziert wurde und das eine gesunde, natürliche Ernährung von Mensch und Tier im Blick hat. Das Motto beim Wurstgenuss sollte ab sofort lauten: Klasse statt Masse! Den Unterschied schmeckt man.

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht

Cosima Bellersen Quirini







Bevor es
losgeht

Es dreht sich alles um die Wurst

Selber wursten macht Spaß – und schmeckt. Denn Sie haben dabei völlig freie Hand in der Wahl der Zutaten und der Gewürze. Lassen Sie Ihren kulinarischen Phantasien freien Lauf!



Feines Würstchen – wer kann da schon widerstehen?

WURST VON A-Z Weißwurst, Schwarzwurst, Rotwurst. Bierwurst, Mettwurst, Teewurst. Würste gibt's wie Sand am Meer. Sie gehören zu Deutschland wie der Reichstag und die Dichtkunst. Dass jemand gar keine Wurst mag, ist selten. Schließlich gibt es selbst für Vegetarier gänzlich fleischlose und ziemlich leckere Varianten.

Viele Wurstsorten sind zu regionalen Markenzeichen geworden. Das Fleisch in der Pelle feiert derzeit aber auch große Auftritte in deutschen Spitzenrestaurants. Dort kommen die klassischen Sorten in neuem Gewand daher: Althergebrachte

Rezepturen präsentieren sich aufregend neu – sowohl „innerlich“ (zum Beispiel mit neuen Gewürzen), als auch „äußerlich“ (zum Beispiel mit neuen Beilagen).

Das geht zu Hause genauso! Jede Region hat zwar ihre speziellen Wurstsorten. Aber wagen Sie doch Experimente, die auch in Gourmetkreisen immer wieder für Furore sorgen. Bayrische Weißwurst mit Kirschen und rosa Pfefferkörnern etwa. Rostbratwurst mit Chilistückchen und Walnuss-Splintern. Salami mit Portwein und Backpflaumen oder Leberwurst mit Ingwer und Orangen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf!

ALLES, WAS LECKER IST ... Die Kunst, Fleisch haltbar zu machen, ist so alt wie die Menschheit selbst. Das erste Stück Fleisch, das versehentlich am Rand des Lagerfeuers vergessen wurde und essbar blieb, zeigte den Menschen, dass Asche konserviert. Das Gleiche galt für das Stück Fleisch, das mit Salz nicht so schnell verdarb. Was also lag näher, als gesalzene Innereien und Fleischreste in ein Behältnis – in die Blase etwa, oder den Darm – zu packen? *Die erste Wurst war geboren.* Aber das war vor den alten Ägyptern, die bereits Würste kannten, und lange vor den alten Griechen, die sogar Wurst-Wettkämpfe abhielten (der Sieger bekam als Prämie ein Stück Wurst). Die Wurst war auch schon längst fester Bestandteil an festlichen Gelagen, als im Mittelalter in Deutschland das Wort „Wurst“ überhaupt erst entstand. Der Begriff bezeichnet etwas Vermengtes, Vermischtes. Und genau das ist Wurst: eine Mischung aus allen denkbaren Fleisch- und Specksorten von Schwein über Rind bis zu Geflügel oder Wild. Diese werden mit allem, was gut schmeckt, vermengt: Gewürze, Kräuter, Nüsse, Alkoholika, ja selbst Käse passt in die Wurst. Je nach gewünschter Konsistenz wird alles von sehr grob bis sehr fein zerkleinert oder sogar püriert. In entsprechende Behälter oder Hüllen gefüllt, kann das Produkt dann entweder sofort genossen, gekocht oder noch ein Weilchen zum Reifen gelagert werden. Voilà – die Wurst ist fertig.

NIRGENDWO SONST AUF DER WELT ...

... ist das Angebot in Sachen Wurst so vielfältig wie in Deutschland. Von regional (niedersächsische Brengewurst, Frankfurter Würstchen) über traditionell (Lyoner, Teewurst, Blutwurst) bis exotisch (mit Mango und Nuss) ist alles zu bekommen – mehr als 1500 Sorten. Machen Sie mit und erfinden Sie Ihre eigene Lieblingsorte!

WELCHE WURST DARF'S SEIN?

Wurstsorten werden nach den drei Herstellungsarten aufgeteilt:

- Rohwurst: Das Material wird roh verarbeitet und nach dem Reifen auch roh gegessen.
- Brühwurst: Das Material wird zunächst roh verarbeitet und nach dem Abfüllen erhitzt.
- Kochwurst: Das Material wird zunächst vorgegart, dann verarbeitet und nach dem Abfüllen erneut erhitzt.

Würsten ganz leicht

Ob Rohwurst, Kochwurst oder Brühwurst: Bevor Sie loslegen, gebe ich Ihnen hier ein paar Tipps und Tricks mit. Wenn Sie die befolgen, steht Ihrem Wurstgenuss nichts mehr im Weg!

DENKEN SIE DRAN! So tun Sie sich beim Würsten leicht:

- Verwenden Sie stets hochwertiges und für die jeweiligen Würstsorten entsprechend geeignetes Fleisch. Am besten fragen Sie beim Metzger nach.
- Vergessen Sie im Eifer des Gefechts nicht die Zutaten wie Salz, Zucker und Gewürze!

Zu zweit wurstet sich's besser ... und unterhaltsamer.



- Achten Sie penibel auf sehr sauberes Handwerkszeug! Egal, ob Hände, Messer, Schneidebrett oder Fleischwolf – hier ist absolute Hygiene (ungepuderte Einmalhandschuhe tragen) angesagt!
- Scharfe Schneidewerkzeuge tragen zudem zu gutem Gelingen bei.
- Achten Sie auf eine gute Verteilung des (Nitritpökkel-)Salzes in der Wurstmasse!
- Falls Sie die Würste in Pellen haben wollen, heißt es: gut gestopft ist halb gewonnen. Nehmen Sie am besten durchsichtige Hüllen, wenn Sie bei den Rohwürsten den Umrötungsprozess genau beobachten wollen. Bei Natur- und Kunstdarmhüllen gilt: Wässern Sie alle Hüllen stets einige Zeit vor dem Befüllen (Herstellerangaben beachten). Danach müssen sie gut ausgestreift (vom Wasser) werden. Greifen Sie eher zu dünneren Hüllen (28–30 mm Durchmesser) – sie trocknen schneller und nehmen daher Anfängerfehler nicht so übel.
- Achten Sie auch darauf, durch festes Stopfen und straffes Abbinden möglichst wenige Luftlöcher entstehen zu lassen. Am Anfang ist das nicht ganz einfach, gelingt aber mit der Zeit und am besten zu zweit. Man kann mit einer hauchdünnen Nadel die Hüllen anpieksen und die Luft raus streichen und hoffen, dass dabei keine Bakterien ins Innere vordringen. Unkomplizierte Alternative: Stoffhüllen (Seite 28). Sehen eh viel schöner aus!
- Hängen Sie die Würste stets mit genügend Zwischenraum auf (im Backofen, auf einer Vorhangstange oder einem Besenstiel)!
- Rauch sorgt für ein einzigartiges Aroma und weitere Konservierung. Da wünscht man sich die gute alte Esse über dem Herd zurück! Im Internet finden Sie viele Bauanleitungen für Räucherstätten. Mehr zum Räuchern finden Sie außerdem ab Seite 35.

ZU ZWEIT GEHT ES BESSER!

Partner, Freunde, Kinder, Kollegen, Nachbarn – wenn Sie die Möglichkeit haben, Ihre Wurstküche mit jemandem zusammen zu betreiben, so tun Sie das! Manches geht zu zweit oder zu mehreren einfach besser, zum Beispiel das Einstopfen in die Hüllen!

SPICKZETTEL FÜRS WURSTEN Das sind die großen Schritte der Wurstherstellung im Überblick:

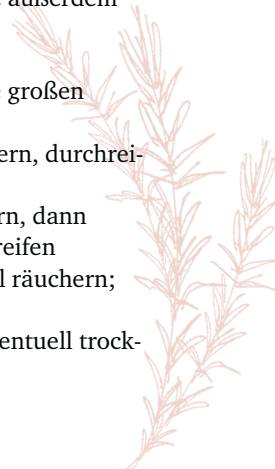
Rohwürste: einige Tage trocknen, eventuell räuchern, durchreifen; *Rohgekochte* werden danach noch gekocht

Schinken: pökeln, durchbrennen, eventuell wässern, dann kochen oder trocknen, eventuell räuchern, durchreifen

Brühwürste: brühen, eventuell trocknen, eventuell räuchern;

Bratwürste werden noch dazu gebraten

Kochwürste: Zutaten kochen, abfüllen, brühen, eventuell trocknen, eventuell räuchern



Was Ihre Wurstküche wirklich braucht

Sie werden es kaum glauben, aber in jeder normalen Küche kann gewurstet werden. Vor allem brauchen Sie einen guten Händler, dazu Lust am Experimentieren und ein paar Ideen.

IN DER KÜCHE Um Wurst zu Hause selbst herstellen zu können, sollten Sie eine mit den Grundgeräten ausgestattete Küche haben. Sie brauchen in jedem Fall ein *Spülbecken*, einen *Kühlschrank mit Eisfach* und einen *Herd*. *Schüsseln, Töpfe, scharfe Messer* und *Schneidebrettchen* sind ebenfalls unabdingbar. Auch eine *Küchenwaage* sollte vorhanden sein. Von Vorteil sind auch *Spülmaschine* und *Backofen*, *Schnur*, *Teigschaber*, *ungepuderte Einmalhandschuhe* und eine *Schürze*.

Ein bisschen Ausrüstung ist vonnöten.



HANDWERKSZEUG Ein paar nicht ganz alltägliche Gerätschaften brauchen Sie aber doch: Für die Wurstherstellung werden Sie auf Dauer um einen Fleischwolf wohl nicht herumkommen, es sei denn, Sie lassen das Fleisch direkt an der Theke wolfen und freuen sich auch an groberer Wurst. Es gibt sehr einfache Modelle, die an einer Tischplatte befestigt werden können. Für erste Versuche sind diese von Hand zu bedienenden Modelle völlig ausreichend. Wenn Sie merken, dass es Ihnen zunehmend Spaß macht, Ihre Wurst selbst zu produzieren, können Sie immer noch auf die elektrischen Varianten umsteigen oder sich für Ihre Küchenmaschine einen entsprechenden Vorsatz mit passendem Schneidwerkzeug kaufen. So etwas gibt es für viele Modelle – auch spezielle Vorrichtungen zum Befüllen von Wursthüllen. Alternativ sind einfache, von Hand zu bedienende Wurstbefüller auf dem Markt. Zum Ausprobieren gibt es zudem eine preiswerte Lösung: der gute alte Spritzbeutel oder eine Plätzchenspritze.

Auch ein *Kutter* kann sinnvoll sein. Diese sind jedoch sehr teuer, der Preis eines einfachen Tischkutters liegt locker bei 500 Euro. Hier kann man sich zunächst mit einem leistungsstarken Pürierstab („Zauberstab“) oder mit Zusätzen für die Küchenmaschine behelfen. Ein guter Mixaufsatz oder Standmixer kann, wenn auch nicht ganz so effektiv, kuttern. Für erste Versuche: Kräftiges Kneten mit den Händen schafft zumindest bei groben Würsten passable Ergebnisse.

SCHWARZ AUF WEISS Immer alles exakt aufschreiben! Egal, ob Ihre Wurst wunderbar nach „mehr“ schmeckt oder die Gewürzkombination verworfen werden muss: Die Dokumentation der einzelnen Schritte ist wichtig für alle Ihre weiteren Erfolge. Ist etwas gut geworden, haben Sie schwarz auf weiß, was Sie wiederholen wollen. Eventuelle Misserfolge können Sie künftig meiden. Ein *kleine Kladde*, am besten mit Spaltenaufteilung, sowie ein Bleistift, immer griffbereit, das genügt. Schreiben Sie bereits während des Wurstens alles auf. Besonders bei einer größeren Aktion mit mehreren Schüsseln voll Fleisch, Speck und Gewürzen kommt leicht etwas durcheinander. In der Schüssel vorne links – waren hier die abgewogenen Zutaten für die Bierwurst oder die Lyoner drin? Und hinten? Gemischtes Hack? Geflügelhack? *Mit versiertem Auge mag man die einzelnen Fleisch- und Fettsorten durchaus irgendwann auseinander halten, aber auch im Eifer des Gefechts?* Ihre Rezepte können Sie nach einer bestimmten Terminologie ordnen, dann finden Sie sie schnell wieder. Am besten, Sie folgen der Einteilung in diesem Buch von den Rohwurstsorten über die Brühwürste bis zu den Kochwürsten.



Eine gute Dokumentation hilft, den Überblick zu behalten.

GUT GEMESSEN IST HALB GEWURSTET

Sie sollten Temperatur und Feuchtigkeitsgehalt der Luft messen können, das erleichtert Ihnen vieles. Daher brauchen Sie folgende Messgeräte – die Anschaffung lohnt sich. Nicht nur für die Wurstküche.

- Lebensmittelthermometer für Brühtemperaturen
- Luftthermometer mit Hygrometer für Raumtemperatur und den Feuchtigkeitsgehalt der Luft (gibt's günstig im Baumarkt)
- Kerntemperaturmesser für Innenmessungen in Würsten oder Schinkenstücken