



# WURST

Seite wird ständig ergänzt

DIY - selber machen

Rezept in PDF  
Einkaufszettel

## was sie dazu brauchen

---

*auf 1 Kilo Fleisch*

*für die Grobeinlage:*

400 g Schweinehals

*für das Feinbrät:*

200 g Schweinehals

250 g Schweinebacke

150 g Rückenspeck

*zusätzlich:*

*Schüttung*

Kutterhilfsmittel : 1 Ei und Crushed Ice 150 g

dazu 10 g Aspik

*Gewürze pro kg:*

25 g Nitritpökelsalz

4 g Pfeffer, weiß

2 g Ingwer

2 g Muskat

1 g Kardamom

1 g Koriander

15 g Senfmehl

50 g Zwiebel, granuliert