



WURST

Seite wird ständig ergänzt

DIY - selber machen

Rezept in PDF

Einkaufszettel

was sie dazu brauchen *auf 1 Kilo Fleisch*

für die Grobeinlage:

400g Schweineschulter

für das Feinbrät:

200g Schweineschulter

250g Schweinebacke

150g Rückenspeck

zusätzlich:

Schüttung 200g

Kutterhilfsmittel : 1 Ei, Milch 80ml und Crushed Ice
dazu 35g Aspik

Gewürze pro kg:

21g Nitritpökelsalz

4g Pfeffer, weiss

2g Ingwer

2g Muskat

1g Kardamom

1g Koriander

15g Senfmehl

60g Zwiebel frisch oder granuliert (hier)



WURST

Seite wird ständig ergänzt

DIY - selber machen

Rezept in PDF