



# 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