

Jagdwurst im Glas

Zutaten:

1 kg Schweinefleisch
0,6 kg Rindfleisch
1 kg fetten Schweinebauch
50 gr. Nitritpökelsalz
5 gr. Pfeffer weiß
5 gr. Paprikapulver edelsüß
2 gr. Muskatblüte
10 gr. Ingwer gerieben
2 gr. Koriander Gewürz
2 gr. Piment
1 gr. Nelken
1 kl- Knoblauchzehe
6 gr. Senfkörner gelb
5 gr. Zucker

1l Wasse auf 4 Crushes Ice
Beutel verteilt und über
Nacht in den Tiefkühler

Zubereitung:

Vorbereitung: Crushed Ice in den Beuteln lösen aber wieder in den Tiefkühlschrank. Wird später gebraucht und dann muss es zügig gehen.

Alle Gewürze abwiegen und die ganzen Gewürze außer Senfkörner mahlen.

Rindfleisch durch die 5mm Lochscheibe des Fleischwolfs lassen und wieder kaltstellen. Lochscheibe auf 3 mm wechseln

Das gesamte Schweinefleisch durch den Wolf lassen, dann die Gewürze außer Senfkörner untermischen und mit dem 1. Beutel Crushed Ice vermischen. Durchlassen, mit einem weiteren Beutel Ice vermischen, durchlassen und das ganze noch einmal wiederholen.

Jetzt das Rindfleisch und den letzten Beutel Ice hinzufügen, vermischen und alles noch einmal durchlassen.

Nun die Senfkörner dazu fügen und das ganze ca. 5 Minuten mit den Knethaken eines Rührgerätes durchmengen.

Alles in Portionsgläser füllen. Gläser nur bis $\frac{3}{4}$ füllen, da sich das Brät noch ausdehnt. Gläser verschließen und 2 Stunden bei 90°C einwecken.

Gläser herausnehmen, Deckel kontrollieren und ggfs. festschrauben, auskühlen lassen.