



Salsiccia Fresca

Man nehme für ca.12 Würste

700 g Schweineschulter ohne Schwarte
300 g Lardo (nur gesalzen, keine weiteren Gewürze)
15 g Meersalz
3 Knoblauchzehen
5 g Pfefferkörner (schwarz und weiß)
2 getrocknete Chilischoten
2 g Koriandersaat
3 g Fenchelsaat
1 g gem. Nelken
1,5 g gem. Zimtblüten
100 ml Rotwein
Schweinedarm 28/32

- Knoblauch pellen, Keim entfernen, sehr fein würfeln oder mit etwas von dem Salz mit dem Messerrücken pürieren
- Fleisch und Lardo in Würfel schneiden
- Pfeffer, Chilischoten, Koriander und Fenchel trocken anrösten und mörsern
- Fleisch, Speck und Rotwein sehr gut kühlen
- Bewegliche Teile des Wolfs kühlen

Das Fleisch und den Lardo mit allen Zutaten außer dem Rotwein vermengen und durch die 3- oder 5-mm-Scheibe wölfen. Die Masse in der Küchenmaschine mit dem Knethaken bei kleiner Drehzahl 3-5 Minuten rühren und dabei den Rotwein zugeben. Für eine gute Bindung müssen alle Zutaten sehr kalt sein! Die fertige Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Man kann die Würste braten oder auch trocknen und roh essen. Das Brät ohne Darm kann man als Brotaufstrich, für Pasta-Saucen oder in Risotto verwenden.