



Salsiccia fresca

Man nehme für ca. 12 Würste:

750 g Schweineschulter	in grobe Würfel oder Streifen schneiden. Gut kühlen
250 g Lardo	in grobe Würfel oder Streifen schneiden. Gut kühlen
15 g feines Meersalz	
3 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Stücke schneiden
5 g Pfefferkörner (schwarz u. weiß)	
2 getrocknete Chilischoten	
2 g Koriandersaat	
3 g Fenchelsaat	
1 g gemahlene Nelken	
1 g gemahlene Zimtblüte	
100 ml Rotwein	gut kühlen
2 m Schweinedarm 28/32	

- Pfefferkörner, Chilischoten, Koriandersaat und Fenchelsaat in einer trockenen Pfanne anrösten und anschließend fein mörsern.
- Fleisch, Lardo und alle Zutaten außer dem Rotwein gut vermengen. Durch die 3-mm-Scheibe wolfen. In der Küchenmaschine 5 Minuten bei kleiner Drehzahl auf Bindung reiben. Dabei nach und nach den Rotwein zugeben. Mit dem Wurstfüller in Därme füllen und Würste von ca. 100 g abdrehen.

Übrigens: Das Brät kann man als Aufstrich auf Crostini verwenden. Man kann Hackbällchen zu Pastagerichten oder Risotto daraus machen, oder, oder, oder...