



Thüringer Rotwurst

Man nehme für ca. 25 Gläser à 200g:

2000 g Schweineschulter ohne Schwarte und Knochen
2000 g Schweinebauch mit Schwarte, ohne Knorpel
300 g Schweineschwarten
300 g Schweineblut [gesalzenes Schweineblut]
300 g Zwiebeln
85 g Meersalz [bei Verwendung von gesalzenem Blut: 73 g]
10 g schwarzen Pfeffer
8 g Majoran, getrocknet
4 g Thymian, getrocknet
4 g Piment, gemahlen
2 g Nelken, gemahlen
2 g Kümmel, gemahlen

- Zwiebeln pellen und grob würfeln
- Bauch und Schulter in Stücke à ca. 200 g schneiden
- Leber in Streifen schneiden

Bauch und Schulter in einem Topf dicht packen, so dass möglichst wenig Wasser benötigt wird, um es damit zu bedecken. Die benötigte Wassermenge aufkochen, das Fleisch in das kochende Wasser geben und im siedenden Wasser knapp garen. Das Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in möglichst kleine Würfel schneiden (ca. 1 cm). Währenddessen die Schwarten für ca. 20 Minuten in das noch siedende Wasser geben. Nicht kochen. Schwarten, wenn sie fertig sind herausnehmen und in Streifen schneiden. Die fertigen Fleischwürfel in die Brühe zurückgeben und darin erhitzen. Das Blut im Wasserbad erwärmen (ca. 35° C). Die Leber zweimal durch die 2-mm-Scheibe drehen, dann die Schwarten und die Zwiebeln ebenfalls durch die 2-mm-Scheibe drehen. Die Fleischwürfel mit dem Schaumlöffel aus der Brühe nehmen und alle Zutaten und Gewürze sofort gründlich vermengen. In Gläser füllen und 90 Minuten bei 100° C einwecken. Alternativ kann man die Masse in Kranzdärme füllen und bei 80° C 75 Minuten garen. Das macht am meisten Sinn, wenn man die Würste anschließend leicht räuchert.