Bernhard Gahm

Würste, Sülzen, Pasteten

selbst gemacht

Ulmer

Würste, Sülzen, Pasteten
selbstgemacht

Bernhard Gahm

Würste, Sülzen, Pasteten

selbst gemacht

5. Auflage
142 Farbfotos von Fridhelm Volk

Ulmer

Vorwort

Das Wursten ist für viele Leute eine Thematik, von der sie denken, damit könne sich nur der professionelle Metzger befassen. In den letzten Jahren geht leider der Fleisch- und Wurstverbrauch immer weiter zurück. Dies hat mehrere Ursachen: Wie oft hören oder lesen wir Empfehlungen, wonach Fleisch und Wurst in einem gesunden Ernährungsplan möglichst vermieden werden sollten. Ein viel schlimmerer Grund, warum vielen die Wurst nicht mehr so recht schmecken will, liegt in den immer wieder auftretenden Lebensmittelskandalen. Vor Jahren erschraken viele Verbraucher, als sie vom Hormonskandal bei den Mastkälbern erfuhren. Es folgte der Unfall im Kernkraftwerk Tschernobyl. Dadurch ging vor allem der Verzehr von Wildfleisch drastisch zurück. Zuletzt war es nun die Rinderseuche BSE. Bedingt durch solche Affären reduziert sich der Verbrauch der betroffenen Fleischart und erreicht auch viele Jahre später nicht mehr die ursprüngliche Höhe. Die Leute sind verängstigt und verunsichert.

Das 1993 im Verlag Ulmer erschienene, von mir verfaßte Buch „Hausschlachten“, fand nicht zuletzt wegen dieser Verunsicherung der Verbraucher weit größeres Interesse als zunächst erwartet. Das Buch befaßt sich vor allem mit der eigentlichen Schlachtung und dem Zerlegen des Fleisches. Zum Bereich des Wurstens werden darin gewisse Grundkenntnisse vorausgesetzt, und somit ist dieses Buch mehr für den Profi bestimmt. Es kamen aber immer wieder Nachfragen nach einer praktischen und allgemein verständlichen Anleitung

für den Hobbywurster. Die Interessenten baten um Rezepte, die von Laien auch mit den gängigen Haushaltsgeräten hergestellt werden können.

Es gibt nur wenige Bücher für Hobbywurster und darin sind oftmals zu wenige Bilder, die den beschriebenen Rezepten entsprechen. Daher legte ich beim Verfassen der Rezepte größten Wert auf anschauliche Fotos, die genau das zeigen, wovon ich spreche. Sie konnten entstehen dank dem Interesse und der Geduld des Fotografen Fridhelm Volk an vielen Wochenenden.

Es ist mir ein großes Anliegen, ein Buch vorzulegen, mit dem auch der Laie umgehen kann, das heißt, es soll wirklich jedermann seine eigene Wurst herstellen können. So wurden alle Rezepte in der Küche erprobt. Dabei habe ich auch meiner Frau als unermüdlicher Mitarbeiterin zu danken.

Zumindest bei den meisten Wurstsorten sollte der Aufwand an Technik erschwinglich bleiben. Die Herstellung wird schrittweise beschrieben, und es sind sehr einfache Rezepte darunter, mit denen auch der Anfänger sofort Erfolg hat. Wer dann bemerkt, daß er ein neues Hobby gefunden hat, wird sich mit den anspruchsvolleren Rezepten befassen und nach und nach seine Erfahrungen sammeln.

Ich dachte beim Verfassen des Buches zunächst an die Halter landwirtschaftlicher Nutztiere und an die Jäger. Ein weiterer, sehr wichtiger Leserkreis sind alle die Leute, die aus den oben genannten Gründen zwischenzeitlich dem Wurstverzehr gegenüber skeptisch wurden. Dieses Mißtrauen soll durch die eigene Herstellung abgebaut werden. Ferner sind alle die angesprochen, die aus gesundheitlichen Gründen nicht alle Fleischarten oder nur fettarme Wurst essen dürfen.

Aus diesen Gründen wurde bei vielen Rezepten immer wieder auf die geläufigsten Fleischarten näher eingegangen und sie sind feste Bestandteile der aufgeführten Rezepte. Das gleiche gilt für die Verwendung von Zusatzstoffen. Sehr großer Wert wurde auf die Herstellungstechnik gelegt. Die in den Rezepten angegebenen Mengen sind Empfehlungen. Der „Wurstmacher“ soll sein (neues) Hobby somit nach seinem Geschmack und nach seinen Vorstellungen ausüben. Daß bestimmte Grundsätze eingehalten werden müssen, darauf wird immer wieder verwiesen. Für das Gelingen kann weder der Autor noch der Verlag eine Garantie übernehmen.

Nicht berücksichtigt wurden Hygienemaßnahmen und Rechtsvorschriften im Zusammenhang mit der Direktvermarktung von Würsten. Hierzu wird auf spezielle Literatur verwiesen.

Ich hoffe, es wird mir auch diesmal wieder gelingen, viele Leser anzusprechen und ihnen etwas brauchbares zu bieten. Ich freue mich, wenn durch das neue Buch weitere Personen zu „Hobbywurstern“ werden und wenn die, die es schon sind, ihr Wissen erweitern können.

Ihnen, liebe Leser gutes Gelingen und Ihnen und Ihren Freunden guten Appetit beim Verzehr.

Bernhard Gahm

Inhaltsverzeichnis

Vorwort 4

Die Ausrüstung zum Wursten 9

Fleisch, der Rohstoff für die Wurst 20
Einteilung der Wurstsorten 21
Das Fleisch beschaffen 21
Lagerung vor der Wurstherstellung 25

Zusatzstoffe und Gewürze 27
Salz ist mehr als ein Gewürz 28
Wichtige Zusatzstoffe 29
Gewürze 30

Verarbeitung der Wurstmasse in Konserven 34
Auswahl von Dosen und Gläsern 35
Füllen und Einkochen der Konserven 37
Lagern der Konserven 38

Verarbeitung der Wurstmasse in Därmen 39
Naturdärme und Kunstdärme 40
Vorbereiten der Därme vor dem Füllen 42
Füllen der Därme 44
Garen der Wurst 48

Räuchern 53
Geräte zum Räuchern 54
Räucherarten 57

Lagerung der Würste 60
Lagerung im Räucherschrank oder in einem dunklen Raum 60
Lagerung durch Kühlen 60
Lagerung durch Tiefkühlen 62

Vorbereitungen für die Wurstherstellung 64

Die Herstellung von Kochwurst 65
Wichtige Hinweise zur Kochwurstherstellung 66
Beschreibung, Behandlung und Verwendung des Rohmaterials 67
Kochwurstrezepte 73

Streichfähige Rohwurst 80
Beschreibung, Behandlung und Verwendung des Rohmaterials 81
Rezepte für streichfähige Rohwurst 82

Schnittfeste Rohwurst 84
Beschreibung, Behandlung und Verwendung des Rohmaterials 85
Vorbereitungen für die Wurstherstellung 86
Herstellung der Wurstmasse 87
Reifen der schnittfesten Rohwurst 89
Räuchern der schnittfesten Rohwurst 97
Rezepte für schnittfeste Rohwurst 98

Brühwurst 101
Beschreibung und Verwendung des Rohmaterials 102
Vorbereitungen für die Wurstherstellung 103

Herstellung der Wurstmasse 104
Einfüllen der Wurstmasse 108
Rezepte für Brühwurst 108

Bratwürste 116
Grobe Bratwürste 117
Feine Bratwürste 120

Pasteten 123
Rezepte für Pasteten 125

Sülzen 129
Grundmaterial und Herstellung 130
Herstellung von Aspik 130
Garnierung von Sülzen 131
Rezepte für Sülzen 132

Salzen oder Pökeln 136
Rohpökelwaren 137
Kochpökelwaren 140

Kleines Lexikon der Wurstmacherei 147

Verzeichnisse 151
Literaturverzeichnis 151
Bezugsquellen 151
Sachregister 152

Die Ausrüstung zum Wursten

Wie bei jedem anderen Hobby braucht man auch zum Wursten eine bestimmte Ausrüstung. Es können jedoch viele Geräte und Werkzeuge aus der Küche eingesetzt werden. Das heißt, je umfangreicher eine Küche ausgestattet ist, desto weniger Dinge müssen angeschafft werden. Ohne gewisse Spezialwerkzeuge ist jedoch die Wurstherstellung nicht möglich. Dabei kommt es allerdings darauf an, welche Wurstsorten hergestellt werden sollen und welche Ansprüche an die Geräte gestellt werden.

Es wird in diesem Buch davon ausgegangen, daß die Wurstherstellung in der Küche durchgeführt wird. Es wird also nicht erläutert, wie ein eigener Raum dafür aussehen sollte. Von Vorteil wäre natürlich eine spezielle Wirtschaftsküche, wie sie oft noch in Landhaushalten anzutreffen ist.

Ganz gleich, wo die Wurst hergestellt wird, das oberste Gebot in der Wurstherstellung ist die Hygiene. Es ist sehr wichtig, den Arbeitsplatz, die Geräte und Werkzeuge vor der Arbeit auf Sauberkeit zu kontrollieren und vor allem nach der Arbeit gründlich zu reinigen.

Es wird an dieser Stelle nochmals darauf hingewiesen, daß dieses Buch dem Hobbywurster und nicht dem professionellen Metzger dient. Dies ist besonders wichtig bei der Beschreibung der Werkzeuge und Geräte. Ein Metzger wird recht wenig mit einer Küchenmaschine anfangen können, wohl aber die Person, die nur einen Fleischkäse herstellt.

Messer

Das Messer ist das Grundwerkzeug bei der Wurstherstellung. Fleisch und Speck müssen vor der weiteren Verarbeitung zunächst zerkleinert werden, damit sie beispielsweise in den Fleischwolf passen, oder Speck wird zu Würfeln geschnitten, wie dies bei der Blutwurst gewünscht wird. Je nach Verwendungszweck benötigt man verschiedene Messer.

Ausbeinmesser. Sind die einzelnen Fleischteile noch am Knochen, benötigt man zum Entfernen der Knochen ein Ausbeinmesser. Dies ist ein kürzeres, spitzes Messer (etwa 10 cm lange, schmale Klinge).

Stechmesser. Zum Sortieren des Fleisches nimmt man ein sogenanntes Stechmesser. Es ist etwas länger und ebenfalls spitz. Der Ausdruck Stechmesser kommt daher, daß der Metzger dieses Messer zur Blutentziehung bei den Schweinen (Abstechen) gebraucht.

Fleischmesser. Sehr wichtig ist außerdem ein Fleischmesser. Dieses Messer hat eine Länge von etwa 20 bis 25 cm und ist relativ breit. Der Einsatz dieses Messers erfolgt beim Zerkleinern der Fleischteile (Würfel schneiden, Schnitzel schneiden). Dabei ist es wichtig, daß das Messer länger ist als das Fleischteil, das zerkleinert wird.

Wetzstahl

Der Wetzstahl ist ein etwa 30 cm langes Werkzeug mit einem Griff. Wetzstähle können oval oder rund sein. Sie sind unentbehrlich zum Abziehen der Messer während der Arbeit. Man sollte es sich zur Angewohnheit machen, das Messer öfter am Wetzstahl kurz abzuziehen. Es genügen vier bis fünf leichte Striche mit der Schneide über den Stahl. So bezeichnet man den Wetzstahl in der Umgangssprache. Das Messer wird dabei leicht angewinkelt gehalten. Auf keinen Fall darf mit der Schneide auf den Wetzstahl gehackt werden. Dadurch wird das Messer stumpf. Das gleiche gilt für zu langes Wetzen.

Es ist sehr wichtig, immer mit scharfen Messern zu arbeiten. Nur so ist eine exakte Arbeit möglich. Wer hat nicht schon einmal als Laie versucht, ein Schnitzel mit einem stumpfen Messer zu schneiden. Dabei muß ganz klar gesagt werden, daß der Wetzstahl das Schleifen nicht ersetzen kann. Grundvoraussetzung für ein scharfes Messer ist ein guter Schliff. Das Schleifen sollte nach Möglichkeit einem Fachmann überlassen werden. Ein altes Sprichwort heißt: „Mit einem scharfen Messer schneidet man sich nicht."

Schneidbretter

Aus hygienischen Gründen ist man dazu übergegangen, Bretter aus Kunststoff und keine Holzbretter mehr zu verwenden. Sie lassen sich wesentlich gründlicher reinigen und haben außerdem den Vorteil, daß sie, wenn man sie nur selten benötigt, nicht anlaufen (schimmeln), was bei Holzbrettern oftmals der Fall ist. Es gibt verschiedene Größen. Kunststoffbretter sind außerdem mit Saugnäpfen erhältlich. Das hat den Vorteil, daß sie während der Arbeit nicht wegrutschen. Dadurch werden Unfälle vermieden. Man kann sich aber auch behelfen, indem man ein Tuch anfeuchtet und unter das Brett legt. Größere Bretter sind außerdem mit einer sogenannten Fleischsaftrinne an den Rändern des Brettes erhältlich, die verhindert, daß der während der Arbeit austretende Fleischsaft auf den Tisch und den Boden läuft. Dies ist vor allem bei frisch gekochtem Fleisch der Fall.

Eimer

Je nachdem, welche Mengen Wurst hergestellt werden, sollten mehrere größere und kleinere Eimer (3 bis 12 Liter) zur Verfügung stehen. In der Regel sind hierbei Kunststoffeimer vorzuziehen. Edelstahleimer sind zwar besser, aber doch recht teuer. Fleisch sollte aber nicht unbedingt in Eimern gelagert werden. Durch die hohe Aufschichtung wird dem Fleisch mehr Saft entzogen, als dies in flachen Schüsseln der Fall ist. Außerdem kühlt das Fleisch im Eimer langsamer aus, wobei sich Keime schneller vermehren.

Messer, Wetzstahl, Schneidbrett, Knochensäge und Fleischerbeil

Schüsseln und Wannen

Für das Material gilt das gleiche wie bei den Eimern. Man sollte mehrere Schüsseln mit verschieden Größen zur Verfügung haben. Das ist besonders wichtig, wenn verschiedene Wurstsorten auf einmal hergestellt werden sollen. Porzellan-, Glas- oder Emailschüsseln sollten auf keinen Fall verwendet werden. Porzellan- und Glasschüsseln zerbrechen leicht oder werden angeschlagen. Bei Email besteht die Gefahr, daß es abspringt und Splitter in die Wurstmasse geraten. Zum Kneten und Anrühren der Wurstmasse ist eine etwas

größere und vor allem tiefere Schüssel erforderlich. Es muß möglich sein, mit beiden Händen in der Schüssel zu arbeiten. Nur so kann die Masse gut geknetet und vermengt werden. Die Schüssel kann dann auch zum Spülen der Werkzeuge und Geräte verwendet werden. Das Reinigen sollte vor allem bei schweren oder kantigen Werkzeugen nicht im Spülbecken erfolgen, da das Becken dadurch leicht beschädigt wird. Diese Schüssel oder Wanne sollte ein Volumen von etwa 20 bis 25 Liter fassen. Ein solches Gefäß kann außerdem zum Abkühlen der Wurst nach dem Garen verwendet werden.

Seiher, Sieb, Durchschlag

Es genügt ein Seiher von etwa zwei bis drei Liter Fassungsvermögen. Der Durchmesser der Löcher sollte nicht größer als etwa 3 mm sein, damit beispielsweise die Würfel der Blutwurst nicht durchfallen können.

Der Durchschlag wird außerdem zum Abseihen des Blutes benötigt. Auch ein Sieb erfüllt diesen Zweck.

Schöpfer, Fleischgabel

Diese Werkzeuge sollten genügend lange Stiele haben, damit man im Kochtopf bequem arbeiten kann, ohne sich die Hände zu verbrennen. Der Schöpfer wird außerdem zum Einfüllen der Kochwurstmasse in Därme benötigt.

Wursttrichter

Die sogenannten Handtrichter sind unentbehrlich beim Füllen von Kochwurst. In

Schüsseln verschiedener Größe und Handtrichter

der Regel benötigt man einen engen Trichter, auf den die Bratdärme aufgezogen werden können. Der Durchmesser des Schaftes sollte bei etwa 2 bis 2,5 cm liegen. Der Schaft des weiteren Trichters sollte einen Durchmesser von 3 bis 4 cm haben. Er wird für die weiteren Därme wie Krausen oder Kranzdärme verwendet. Werden häufig Mägen oder Butten mit Preßwurst gefüllt, ist es ratsam, sich einen Trichter mit etwa 5 cm Durchmesser anzuschaffen. Ansonsten wird die Masse direkt mit dem Schöpfer gefüllt. Der große Trichter kann auch sehr gut zum Füllen von Kochwurstmasse in Schraubgläser mit kleinem Durchmesser benutzt werden. Dadurch geht das Füllen viel schneller und die Gläser werden außen nicht mit der Wurstmasse verunreinigt.

Wurstmasse mit fester Konsistenz, wie Bratwurst, Salami, Schinkenwurst, wird entweder mit dem Fleischwolf mit Füllhorn oder mit speziellen Handfüllern gefüllt. Die Füllhörner, auch Trichter genannt, sind länger als die Handtrichter, damit ein Darm oder eine Darmschnur aufgezogen werden kann. Diese Trichter müssen einen Durchmesser haben, der auf den Fleischwolf oder auf den Handfüller paßt, damit sie mit der Schraube befestigt werden können.

Beim Fleischwolf wird nur die Schnecke eingesetzt, die die Wurstmasse in den Trichter befördert, nicht Kreuzmesser und Scheibe. Der Schaft des Füllhorns sollte immer auf den Darmdurchmesser abgestimmt sein, damit zum einen die Därme darauf passen. Zum andern sollte aber auch ein weiter Darm nicht mit einem engen Füllhorn gefüllt werden. Ein strammes Füllen ist dabei nicht möglich, weil sich unerwünschte Hohlräume bilden.

Benötigt wird für Saitlinge ein Trichter mit einem Schaftdurchmesser von etwa 1,3 cm, für Bratdärme von etwa 2,2 cm, für Därme mit weiterem Durchmesser ein solcher von etwa 3 bis 3,5 cm. Trichter mit weiterem Schaftdurchmesser sind nicht erforderlich.

Fleischgabel, Schaumlöffel, Sieb und Schöpfer

Fleischwolf

Der Fleischwolf dient zum Zerkleinern von Fleisch und Speck und ist damit bei der Wurstherstellung unentbehrlich. Früher kannte man in den Haushalten ausschließlich den Fleischwolf mit Handbetrieb und zwar je nach Bedarf in entsprechender Größe. Er erfüllt auch heute noch seinen Zweck.

Elektrowolf mit Füllvorrichtung

Wie funktioniert ein Fleischwolf? Ganz einfach: die eingefüllte Fleisch- oder Speckmasse wird mit einer Schnecke nach vorn zum Schneidsatz befördert. Der Schneidsatz besteht aus einem sogenannten Kreuzmesser und der Lochscheibe. Größere Fleischwölfe sind häufig noch mit einem sogenannten Vorschneider ausgerüstet. Die Vorschneiderscheibe sieht aus wie eine Lochscheibe mit sehr großen Löchern. Zwischen den beiden Scheiben befindet sich ein rotierendes Messer, das auf beiden Seiten schneidet. Beim Schneidsatz ist es sehr wichtig, daß er gut schneidet. Nur so ist es möglich, eine qualitativ gute Wurst herzustellen. Ein besonders guter Schnitt ist bei schnittfester Rohwurst, Bratwurst und beim Speck für Brühwurst wichtig, sonst können Fehlfabrikationen auftreten. Der Schneidsatz muß immer gemeinsam geschliffen werden, das heißt Messer und Scheibe. Das kann nur vom Fachmann verrichtet werden. Man sollte immer einen frisch geschliffenen Satz in Reserve haben.

Ein Tip: Frisch geschliffene Sätze zunächst nur für schnittfeste Rohwurst und Bratwurst verwenden; läßt die Schärfe nach, kann damit immer noch Kochwurst oder streichfähige Rohwurst gewolft werden.

Heutzutage eher üblich sind Fleischwölfe mit Elektroantrieb. Sie sind im Fachhandel oft recht preiswert erhältlich. Wölfe gibt es auch als Zusatzgerät bei Küchenmaschinen. Wird häufiger Wurst in größeren Mengen hergestellt, sollte aber eine robuste Ausführung gekauft werden. Die Maschinen sind zwar teurer (Preisspanne 1.000 bis 1.500 DM), aber man hat dann umso länger seine Freude daran.

Es gibt Scheiben mit Lochgrößen ab 2-mm. Am häufigsten gebraucht werden die 2-, 3-, 5- und 10-mm-Scheibe. Die letztere nennt man auch Erbsen- oder Schrotscheibe. Wie bereits bei den Trichtern erwähnt, wird der Fleischwolf mit der entsprechenden Füllvorrichtung auch zum Füllen von Würsten mit fester Konsistenz eingesetzt.

Wurstfüllmaschine (Handfüller)

Es wurde bereits beschrieben, daß Kochwurst mit dem Handtrichter gefüllt wird, und daß Wurstmasse mit fester Konsistenz mit dem Fleischwolf und entsprechender Füllvorrichtung gefüllt werden kann. Wird mehr Wurst hergestellt, sollte man sich unbedingt eine Wurstfüllmaschine, in der Fachsprache Handfüller genannt, anschaffen. Sie sind ab etwa zwei Liter Inhalt erhältlich. Der Hauptnutzen liegt nicht in der Bequemlichkeit und ist kein Luxus. Warum wird dies hier so deutlich er-