

Blutwurst



Beschreibung:

Die Blutwurst hat eine lange Geschichte und gehört zu den kulinarischen Leckerbissen. Bereits Homer ließ Odysseus "um einen mit Blut und Fett gefüllten Schweinemagen" kämpfen. Im alten Rom wurde sie zu Ehren von Faunus, dem Gott der Fruchtbarkeit, verzehrt. Im Mittelalter wurde sie als heidnisches Brauchtum verboten. Heute gibt es in Deutschland zahlreiche regionale Varianten wie Roter Presssack, Blutmagen, Rot- und Schwarzwurst, Flönz und Rotgelegter. Zusammen mit Leberwurst und gekochtem Schweinebauch gehört die Blutwurst zu jeder Schlachtplatte. Die Franzosen lieben den "Boudins", die Engländer den "Black Pudding" und die Spanier die "Morcilla".

Meine Rezeptur

Schweineblut, Schweinefleisch, Speck, Schweineherz

Würzung: Gewürzmischung

Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 2,1 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung
ggf. Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	528,5 kcal	317,1 kcal	15,9
Eiweiß	18,3 g	10,0 g	21,0
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	47,5 g	28,5 g	40,7
Vitamin A	8,0 µg	4,8 µg	0,6
Vitamin B ₁	0,1 mg	0,1 mg	5,5
Vitamin B ₂	0,0 mg	-	-
Vitamin B ₁₂	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	17,0 mg	10,2 mg	72,9

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

* prozentualer Anteil an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000 kcal) einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität. Der Tagesbedarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Herstellung

Die frischen Schwarten werden 2 Tage zuvor gepökelt. Am Tag der Herstellung wird der Rückenspeck auf ca. 0,5 cm große Würfel geschnitten und schonend im Kessel gegart. Die gebrühten und noch heißen Schwarten werden sämig gekuttert, Blut und Gewürze hinzugefügt sowie die heißen Speckwürfel eingearbeitet. Dann wird ggf. noch mit Salz abgeschmeckt. Die Blutwurst wird anschließend in Kranzdärme gefüllt und bei 80 °C im offenen Kessel gegart. Für ein feines Raucharoma sorgt das Räuchern über naturbelassenen Buchenspänen.

Zusatzstoffe im Produkt*

Konservierungsstoff	Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250)
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Blutwurst schmeckt am besten mit kräftigen Brotsorten. Hausgemachter Senf sowie Zwiebelringe unterstreichen durchaus den herzhaften Geschmack. Vor allem im Rheinland wird Blutwurst als Himmel und Erde warm verzehrt. In heißem Butterschmalz gebacken und mit handgestampftem Kartoffelpüree und frisch gebratenen Apfel- und Zwiebelringen ist sie ein kulinarischer Hochgenuss.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Die Haltbarkeit von Blutwurst hängt stark vom Grad der Abtrocknung und der Räucherung ab. Für frische Blutwurst gilt: je frischer desto besser! Sie sollte im Kühlschrank bei + 7 °C nicht mehr als 3 - 5 Tage gelagert werden. Das Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen verhindert Austrocknung und Aromaverlust. Abgetrocknete oder gut geräucherte Blutwürste sind länger haltbar. Ihr Fleischermeister gibt Ihnen hierzu genaue Empfehlungen.