

Streichmettwurst grob



Beschreibung:

Die streichfähige Mettwurst ist die Schwester der schnittfesten Mettwurst. Auch hier kommt der Name von "Mett", dem rohen, gehackten Schweinefleisch. Die streichfähigen Mettwürste sind meist rund, weil in Kranzdärmen abgefüllt, manchmal aber auch gerade. Um die Streichfähigkeit zu gewährleisten, muss die Herstellung im Vergleich zur klassischen Mettwurst angepasst werden. Paprika, Pfeffer, Mazisblüte und Wacholder geben ihr den typischen Geschmack. Sie werden in aller Regel geräuchert und sollten möglichst frisch verzehrt werden. Neuerdings erfreuen sich die Pfeffersäckchen großer Beliebtheit; sie werden meist mit grünen Pfefferkörnern gewürzt.

Meine Rezeptur

65 % mageres Schweinefleisch, 35 % kerniger Rückenspeck

Würzung: Würzmischung

Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 2,8 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung
Buchenrauch
Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie	X		

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	464,5 kcal	278,7 kcal	13,9
Eiweiß	15,1 g	9,1 g	18,1
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	42,2 g	25,3 g	36,2
Vitamin A	17,0 µg	10,2 µg	1,3
Vitamin B ₁	0,6 mg	0,4 mg	32,7
Vitamin B ₂	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B ₁₂	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	0,9 mg	0,5 mg	3,9

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

Bei der streichfähigen Rohwurst wird zwischen einer feinzerkleinerten ("Schmierwurst") und einer grob gekörnten Variante unterschieden. Am Herstellungstag wird das sorgfältig vorbereitete Ausgangsmaterial über den Wolf (bei den grob gekörnten Sorten) bzw. im Kutter (bei der feinzerkleinerten Sorten) zerkleinert und Gewürze, ggf. Kulturen von speziellen Milchsäurebakterien sowie ggf. weitere Gütezusätze beifügt. Um die Streichfähigkeit zu gewährleisten, wird bei der streichfähigen Rohwurst das Pökelsalz erst zum Schluss beifügt. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Wursthüllen gefüllt. Anschließend werden die Würste über Buchholz kalt geräuchert.

Streichfähige Rohwürste kommen möglichst frisch in Verkauf. Dies gewährleistet das volle Fleischaroma, die leicht säuerliche Note und die Streichfähigkeit. Manche Sorten werden mit Bienenhonig, andere mit einem Schuss Rum geschmacklich abgerundet und verfeinert. Details der Herstellung unterscheiden sich von Betrieb zu Betrieb.

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

Streichfähige Rohwürste wie frische Mettwurst, Zwiebelmettwurst und Teewurst erfreuen sich auch heute großer Beliebtheit. Sie können vielfältig verwendet werden: Als Aufstrich zu Brötchen, frischem Baguette oder herzhaftem Bauernbrot. Um das Frischearoma zu unterstreichen, können sie mit frischen gehackten Zwiebeln, Petersilie oder beispielsweise Radieschen garniert werden.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Mettwurst ist aufgrund der besonderen Herstellung und Reifung in der Regel auch ohne Kühlung länger haltbar. Um das optimale Aroma und die gute Streichfähigkeit zu gewährleisten, empfiehlt es sich, streichfähige Rohwurst im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Hierbei ist durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen ein Austrocknen zu vermeiden.