

Salami la



Beschreibung:

Das Wort Salami stammt von dem ital. Wort "salame" zu lat. "salare", gleich salzen ab und ist oft Synonym für die Rohwurst schlechthin. In vielen Regionen wird sie auch als "Mettwurst" bezeichnet, was soviel wie "gehacktes Schweinefleisch" bedeutet. Schon um 1800 genossen Mettwürste weltweiten Ruf und wurden nach Holland, England, Dänemark, Schweden, Russland, in die Türkei und sogar nach Indien exportiert. Zu den vornehmsten Kunden zählte auch Friedrich der Große. Rohwürste werden aus Schweine-, je nach Sorte auch aus Rindfleisch, hergestellt und durch spezielle Mikroorganismen fermentiert und gereift. Die klassische deutsche Salami ist geräuchert.

Meine Rezeptur

Rindfleisch

Würzung: Würzmischung

Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 3,6 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie, Laktose

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	442,9 kcal	265,7 kcal	13,3
Eiweiß	17,4 g	10,4 g	20,9
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	38,0 g	22,8 g	32,6
Vitamin A	7,0 µg	4,2 µg	0,5
Vitamin B ₁	0,5 mg	0,3 mg	27,3
Vitamin B ₂	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B ₁₂	2,0 µg	1,2 µg	48,0
Eisen	1,4 mg	0,8 mg	6,0

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 Herstellung von Rohwurst stellt die Fleischer vor besondere Herausforderungen. Am Besten geeignet sind das Fleisch und der kernige Rückenspeck von gut ausgemästeten Tieren. Um ein gleichmäßiges Schnittbild sicherzustellen, wird das frische Fleisch sorgfältig ausgesucht und tiefgefroren. Am Herstellungstag wird das Ausgangsmaterial im Kutter auf die gewünschte Körnung zerkleinert und Pökelsalz, Gewürze, Kulturen von speziellen Milchsäurebakterien und ggf. weitere Gütezusätze beifügt. Zur Bindung wird frisch gewolfte Magerfleisch beifügt. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Naturdärme, Hüllen aus Leinen oder anderen Materialien gefüllt.

Anschließend werden die Würste über Buchenholz leicht geräuchert oder unter besonderen Klimabedingungen naturgereift. In dieser Reifezeit, die mehrere Wochen betragen kann, entwickelt sich das charakteristische Rohwurstaroma. Bei manchen luftgetrockneten Rohwürsten bildet sich auf der Oberfläche Edelschimmel, der der Wurst den gewünschten hefigen Geruch und Geschmack verleiht. Die Auswahl des Fleisches, die Herstellungsmethode und vor allem die Reifebedingungen sind meist Betriebsgeheimnis und werden von Generation zu Generation weitergegeben.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Ascorbinsäure (E300)
Säuerungsmittel	Glucono-delta-lacton (E575)
Antioxidationsmittel	Isoascorbinsäure (E315)
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

Salami und ihre Verwandten sind Würste mit langer Tradition und erfreuen sich auch heute besonderer Beliebtheit. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist die Rohwurst der ideale Begleiter bei Freizeit, Sport und Wanderungen. Rohwürste passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Sie werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas, als Einlage für Eintöpfe, Suppen, Quiches oder Gratins. Auch gemischte Salate können mit Salami verfeinert werden.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Salami ist aufgrund der besonderen Herstellung und Reifung in der Regel am Stück auch ohne Kühlung länger haltbar. Um die optimale Frische zu gewährleisten, empfiehlt es sich, aufgeschnittene Rohwürste im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Hierbei ist durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen ein Austrocknen und Aromaverlust zu vermeiden.