

Scharfe Stange



Beschreibung

Scharfe Salami Chiliwurst

Meine Rezeptur

Rindfleisch, Schweinefleisch

Würzung: Chrizomischung

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250)

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie, Laktose

Nährwerte

	pro 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	1526,1 kJ/368,5 kcal	10,9 %
Fett	32,0 g	27,4 %
davon gesättigte Fettsäuren	12,4 g	37,2 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0 %
Eiweiß	20,0 g	24,0 %
Salz	3,5 g	35,0 %

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur. Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)

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 beigelegt. Zur Bindung wird frisch gewolfte Magerfleisch beigelegt. 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)
Farbstoff	Paprikaextrakt (E160c)

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

Die Scharfe Stange 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.