

Schwartenmagen



Beschreibung:

Der Schwartenmagen oder Presssack ist eine Delikatesse, auf die selbst Goethe nicht verzichten mochte. Auch der Dichter Jean Paul war ein Liebhaber dieser Spezialität. Er verlangte 1813, dass "dem Verfasser des Hesperus ein geräucherter Press- und Säusack und ein ungeräucherter, 24 geräucherte Brat- und 12 geräucherte Leberwürste" zugesandt werden sollten. Früher wurde der Presssack nach dem Abkühlen zwischen zwei Holzplatten gepresst, damit sich die Einlagen gleichmäßig verteilen, daher der Name "Presssack". Er wird aus Schweinefleisch von der Schulter, ausgesuchten Schweinekopffleisch, Schwartenmasse oder feinem Wurstbrät hergestellt.

Meine Rezeptur

Schwarten, Schweineherz, Schweinefleisch

Würzung: Würzmischung

Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 1,7 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

Buchenrauch

Zusatzstoffe**

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie, Senf

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	143,9 kcal	86,3 kcal	4,3
Eiweiß	16,0 g	9,6 g	19,2
Kohlenhydrate	0,4 g	0,2 g	0,1
Fett	8,3 g	4,0 g	7,1
Vitamin A	120,0 µg	72,0 µg	9,0
Vitamin B ₁	1,0 mg	0,6 mg	54,5
Vitamin B ₂	0,6 mg	0,4 mg	25,7
Vitamin B ₁₂	3,0 µg	1,8 µg	72,0
Eisen	3,9 mg	2,3 mg	16,7

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

Das Fleisch wird vorgekocht, in Streifen geschnitten und mit Aspik bzw. Schwartenbrühe übergossen. Diese Masse füllt man in Schweinemagen oder entsprechenden Kunsthüllen und bindet sie zu. Das Ganze wird in kochendem Salzwasser für 3 Stunden erhitzt. Um eine gleichmäßige Verteilung des Fleisches zu erreichen, wird der Presssack während des Abkühlens mehrmals gewendet.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Diphosphate (E450)
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

Die Auswahl unter den Sülzen und Presswürsten ist groß: Bekannt sind die traditionellen Sorten wie Schwartenmagen, Bauernsülze und Presskopf. Im Angebot sind aber auch "moderne" Varianten mit Schinken, Geflügel-, Kalb- und Rindfleisch oder Gemüse. Gerade die letzteren sind fett- und damit kalorienarm. Sülzen sind gut geeignet, um schnelle und leckere Vorspeisen zu zaubern.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Sülzen und Presswürste sind aufgrund ihrer Beschaffenheit und ihrer leichten Säuerung recht gut haltbar. Um das optimale Aroma und ein appetitliches Aussehen zu gewährleisten, empfiehlt es sich, Sülzen im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 3 - 5 Tage zu lagern. Vorteilhaft ist eine entsprechende Verpackung oder Abdeckung. Ganze Sülzwürste, oder Sülzwürste, die stark gesäuert sind, halten entsprechend länger.