Ahle Wurst





Beschreibung:

Die Ahle Worscht ist eine besondere Spezialität aus Nordhessen, Teilen Thüringens und Niedersachsens. Entwickelt hat sie sich aus der Hausschlachtung, die traditionell im Winter durchgeführt wurde. Je nach Kaliber unterscheidet man die "Dürre Runde", "Trockene Wurst" oder "Droggene Worschd" im Schweinedarm, die "Ahle Wurst" im dickeren Rindermitteldarm und die "Straken" in der Schweineschlacke oder in Kalbsblasen. Zur Herstellung braucht es gut ausgemästete Schweine mit kernigem Speck und viel Erfahrung; das Fleisch sollte auf jeden Fall schlachtfrisch verarbeitet werden. Nach dem Motto "Frisches Fleisch braucht nicht viel Würzung", wird wenig gewürzt.

Meine Rezeptur

Schweinefleisch

Würzung: Würzmischung

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Laktose

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf
Energie	454,0 kcal	272,4 kcal	13,6
Eiweiß	18,8 g	11,3 g	22,6
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	37,5 g	22,5 g	32,1
Vitamin A	3,0 μg	1,8 μg	0,2
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	1,5 μg	0,9 μg	36,0
Eisen	1,1 mg	0,7 mg	4,7

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 Tagesbdarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

A312965-9RDMPL-Bechtel 34628 Willinghausen-Zella

Herstellung

Ahle Worscht und Stracke sind naturgereifte, ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellte Dauerwurstsorten. Pfeffer manchmal auch Muskat oder auch ein Schuss Weinbrand oder Rum bestimmen die Würzung. Um das volle Aroma, den typischen Biss und die etwas weichere Konsistenz zu erreichen, sollte die Ahle Worschd aus schlachtwarmen Fleisch hergestellt werden. Zur Herstellung wird das Schweinefleisch, die Gewürze und die anderen Zutaten vermengt und anschließend auf eine mittlere Körnung gewolft. Danach wird die Wurstmasse einige Stunden kühl gestellt, in Ballen geschlagen und in Naturdärme oder Hüllen abgefüllt. Die Wurst muss etwa 4 Wochen bei gleitender Luftfeuchtigkeit reifen, ehe sie - falls gewünscht - in einem langsam ziehenden Buchenholzraum kalt geräuchert wird. Die optimale Reifezeit beträgt 8 Wochen.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Ascorbinsäure (E300)
Konservierungsstoff	Kaliumnitrat (Salpeter) (E252)
Konservierungsstoff	Kaliumnitrat (Salpeter) (E252)

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

* Kennzeichnunspflichtige 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

Ahle Wurst 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.