

## Allgemeines zur Herstellung von Wildwurst

- Ansprechen des Stückes - gesunder Eindruck vom Wild (nicht struppig oder mager)
- Keine brunftigen Tiere
- Passender Schuss (keine langen Fluchtstrecken ....)
- Saubere Bringung – nicht durch weichen Boden ziehen
- Sauberes Aufbrechen (schweißunterlaufene Stellen ausschneiden)
- Ein- und Ausschuss ebenfalls sauber ausschneiden
- Verunreinigungen mit Leitungswasser abwaschen bzw. ausschneiden
- Passende Lagerung im Kühlraum (Reinigung – Kühlraum)
- Abhängezeit 8 bis 10 Tage (je nach Alter des Stückes)
- Aus der Decke schlagen – keine Haare am Wildbret
- Sauberes Aufteilen des Stückes (Umfeld)
- Auswahl der Fleischteile und Zuschnitt für die Wurst
- Faschieren der Teile (richtige Körnung beim Fleischwolf)
- Salzen des Wildfleisches (2 – 3 dkg pro Kilogramm Fleisch)
- Passender Schweinespeck – kerniger Rückenspeck, mit Fleischwolf faschieren oder in feine Würfel schneiden (Kühlung)
- Fleisch und Speck zu einer Wurstmasse mischen
- Gewürze begeben, entweder Eigenmischung oder fertige Gewürzmischung verwenden
- Knoblauch beimengen und eventuell Umrötungsmittel dazu geben (Staubzucker bzw. Pöckelsalz verwenden)
- Die Masse gleichmäßig gut durchkneten bis sie homogen aussieht
- Die fertige Wurstmasse rasten lassen (z. B. über Nacht, bei 8 – 10 Grad – Rötungshilfe)
- Die Wurstmasse noch einmal gut durchkneten und in Schweinsseidlingen (28 bis 35 mm Durchmesser) einfüllen und abdrehen
- Bei stärkerem Kaliber unbedingt Naturfaserdarm oder Papierfaserdarm verwenden. Hier ist besonders auf ein blasenfreies Füllen zu achten
- Die Würste werden zwischen knapp 30 bis 40 Grad einige Tage geselcht und danach in einem geeigneten Raum zur Trocknung (Reife) aufgehängt

*Handwritten scribble*

