

VOGELSBERGER SCHWARTENMAGEN

Rezept von Hans Schmidt, Jägerhof, Lauterbach-Maar

Zutaten:

5 kg Fleisch von der Schulter (mager)
3 kg Fleisch vom Schweinskopf
2 kg gekochte Schweinebacken
1 kg Schwarten
Gewürze pro kg fertige Wurst-masse:
22 g Salz (Pökelsalz)
4 g Pfeffer
0,5 Muskat
Kümmel nach Belieben
Knoblauch nach Belieben

Zubereitung:

Das Schweinefleisch von der Schulter durch die 10 mm Scheibe des Fleischwolfes lassen. Das gekochte Fleisch der Köpfe sowie die Backen müssen warm durch die gleiche Scheibe gelassen werden. Die weich gekochten Schweineschwarten werden durch die 3 mm Scheibe des Wolfes gelassen. Nun mit den Gewürzen gut vermengen. Die Wurstmasse wird alsbald in Gläser oder auch in Schweineblasen gefüllt, fest zugebunden und im Kessel bei 85° pro kg 1,2 Std. gekocht.

Aus dem Kessel heraus wird die Wurst kurz in kaltem Wasser abgeschreckt und auf einen Tisch zum Auskühlen gelegt sowie mehrmals gewendet. Wird die Wurst fest in ihrer Konsistenz, so wird Sie in der Mitte mit einem Wurstgarn gebunden, so dass man sie daran mit einer Schlaufe aufhängen kann.

Im Buchenholzrauch den Schwartemagen nun 2-3 Tage räuchern.

Man kann diesen Schwartemagen frisch genießen oder auch länger hängen lassen, (bis zu einem Jahr) so dass er fest wird und einen besonders guten Geschmack entwickelt.

Diesen Schwartemagen kann man in 1 cm dicke Scheiben schneiden, in der Pfanne braten, auf hausgemachten breiten Nudeln mit gebratenen Zwiebeln sowie etwas Bratensaft servieren.