

ORF



Käsekrainer

Zutaten:

600 g Schweineschulter (gekühlt)
200 g Schweinebauch (ohne Schwarte, gekühlt)
200 g Emmentaler (in kleine Würfel geschnitten)
18 g Nitritpökelsalz
3 g gemahlener schwarzer Pfeffer
2 g edelsüßes Paprikapulver
1 g Knoblauchpulver
50 ml eiskaltes Wasser
Schweinedärme (Kaliber 28/30)

Zubereitung:

Fleisch wolfen: Das gekühlte Fleisch in wolfgerechte Stücke schneiden. Die Schweineschulter durch die feine Scheibe (3 mm) drehen, den Schweinebauch durch die grobe Scheibe (5 mm) wolfen.

Masse mischen: Das gewolfte Fleisch mit den Gewürzen und dem eiskalten Wasser so lange kräftig verkneten, bis eine klebrige, homogene Bindung entsteht.

Käse unterheben: Die kalten Emmentaler-Würfel gleichmäßig unter das Fleischbrät mischen.

Füllen: Die Masse mithilfe einer Wurstmaschine luftblasenfrei in die vorbereiteten Schweinedärme füllen und die Würste auf die gewünschte Länge (ca. 15-20 cm) abdrehen.

Heißräuchern: Die Würste bei ca. 70 Grad für etwa 1 Stunde über Buchenrauch goldgelb räuchern.

Brühen: Die geräucherten Käsekrainer in ca. 75 Grad heißem Wasser (nicht kochen lassen!) für 20 Minuten brühen, danach in Eiswasser abschrecken.