Kochwerkstatt Wiesbaden

Unser Rezept für gekochte Zwiebel-Mettwurst im Glas:

Sehr gut für Anfänger geeignet und wirklich lecker.

Rezept:

- 750g Schweinebauch (mit Schwarte)
- 450g Schweineschulter
- 300g Rindfleisch
- 25% Brühe vom gesamten Fleischgewicht nach dem Kochen
- 20g Nitritpökelsalz
- 3,5g Pfeffer
- 2g Paprika mild
- 0,5g gemahlener Koriander
- 2g Muskat
- 75g gebratene Zwiebeln
- 30g Kartoffelstärke

Zubereitung:

Das Fleisch wird in grobe Würfel geschnitten und für ca 15 Minuten gekocht.

Nach dem Kochen das Fleisch mit den Gewürzen und den Zwiebeln mischen, durch die Grobe scheiben des Fleischwolfs drehen.

Dann alles mit der Brühe vermengen und ein weiteres Mal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Im Anschluss alles in Gläser füllen (maximal zu 3/4) und im Einkochautomat für mindestens 2 Stunden einkochen.

Die Gläser im Anschluss kaltstellen und festwerden lassen.

Wir wünschen viel Erfolg und guten Appetit!

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82