

STREICH- UND DOSENWURST

**SELBER
WURSTEN!**

Viele Jägerinnen und Jäger trauen sich da nicht so recht ran. Doch mit etwas Wissen ist es ganz einfach – und lässt dem Freund des gehackten Fleisches viel Spielraum.

Text & Bild: Werner Steckmann

Nicht erst seit den diversen Skandalen stellen sich viele Menschen besorgt die Frage, was eigentlich alles drin ist, in ihrem meist industriell hergestellten Lebensmittel Wurst. Zumindest laut einem alten deutschen Sprichwort wissen das nur der Metzger und der liebe Gott. Ein Blick auf die aufgedruckte Zutatenliste lässt bei Fertigprodukten meist nichts Gutes ahnen: Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Emulgatoren und Säureregulatoren. Richtig gute, handwerklich hergestellte Wurst findet man, aufgrund des Aussterbens der kleinen lokalen Metzgereien leider nur noch sehr selten.

Ein möglicher Ausweg aus dieser Misere wäre: Stellen Sie Ihre Wurst doch einfach selber her! Das alljährlich im Herbst, der Erntezeit im Jagdjahr, anfallende Wildbret, eignet sich hervorragend, um aus einem Teil der Beute Wurst für den Eigenbedarf herzustellen. Großartige Vorkenntnisse oder eine eigene Wurstküche brauchen Sie dafür nicht, denn die meisten der dafür notwendigen Geräte sind in vielen Küchen schon vorhanden oder für kleines Geld im Internet erhältlich.

Im vorliegenden ersten Teil geht es zum Einstieg um die relativ einfach herzustellende und haltbarere Wurst in Gläsern. Im zweiten Teil tasten wir uns dann an Brat- und Rohwurst heran und im Herbst wird es um das Pökeln und Räuchern gehen.



➔ **Sommerzeit ist Grillzeit!** Wie Sie ihre Bratwürste selber machen, erfahren Sie im zweiten Teil in Heft 11/2016!



◆ WILDER GENUSS ◆



◆ WILDER GENUSS ◆

Rezept 1

FEINE WILD-RILETTE

Die getrockneten Steinpilze im Mörser oder Küchenmaschine pulverisieren, die Thymianzweige mit etwas Küchengarn zusammenbinden. Wildbret und Schweinenacken grob in drei bis vier Zentimeter große Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem Fleisch in 2 EL Gänseeschmalz scharf anbraten. Es darf sich ruhig etwas am Topfboden anlegen, das gibt später die begehrten Röstaromen. Mit Wein und Wildfond ablöschen. Thymian und Steinpilzpulver zugeben und zugedeckt etwa zweieinhalb Stunden vor sich hin köcheln lassen. Thymianzweige entfernen, das Ganze etwas abkühlen lassen und mit zwei Gabeln in kleine Fetzen zerrupfen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Piment abschmecken. Gänseeschmalz in einem Topf erwärmen. Danach die Masse in Gläser füllen und mit 1-2 EL flüssigen Gänseeschmalz begießen. So hält sich das Rillette bis zu sechs Monaten. Sehr lecker mit kräftigem doppelt gebackenem Holzofenbrot. Übrigens auch hervorragend geeignet, um zum Beispiel Rehträger zu veredeln. Dafür einfach die grob zerteilten Stücke anbraten und nach dem Kochen mit einer Gabel vom Knochen lösen und zerrupfen.

Zutaten für 10 Gläser à 200 ml

- 1kg Wildbret (Nacken, Schulter, Vorderblatt)
- 500g Schweinenacken oder Bauchfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 EL Gemüsebrühe
- Salz und bunter Pfeffer
- 350ml Weißwein (trocken)
- 400ml Wildfond
- 3 EL Steinpilze, getrocknet
- 2 Zweige Thymian
- 2g Muskat
- 2g Piment
- 125g Gänseeschmalz zum Konservieren

Rezept 2

GROBE WILDSCHWEINLEBERWURST

Den Ofen auf 100°C vorheizen. Die Zwiebel würfeln und in Schmalz leicht anbräunen. Fleisch, Schweinebauch und Leber grob würfeln, mit Zwiebeln, Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer und dem Majoran durch die grobe Scheibe (4-5mm) wolfen. In einer Küchenmaschine mit dem Knethaken solange rühren, bis die Masse gut durchmischt ist und beginnt, leicht zu kleben. Mit zwei Zentimeter Abstand zum oberen Rand in saubere Gläser füllen und verschließen. Ein Geschirrtuch in eine Bratenreine legen, die verschlossenen Gläser darauf platzieren und die Reine zu zwei Dritteln mit heißem Wasser füllen. Die Gläser 70 Minuten auf der mittleren Schiene einkochen.

Zutaten für 14 Gläser à 200 ml

- 400g Zwiebeln
- 2 EL Schweineschmalz
- 500g Schweinebauch
- 500g Schweineschulter
- 500g Leber vom Wildschwein
- 1 EL Wacholderbeeren
- 2 EL Majoran
- 3 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Rezept 3

WILDLEBERKÄSE

Den Backofen auf 100°C (bei Umluft genügen 90°C) vorheizen. Das ausgelöste und gewürfelte Wildbret mit Salz und den Gewürzen durch die feine zwei Millimeter-Scheibe wolfen und eine Stunde tiefkühlen. Die Eier trennen und mit einer Prise Salz zirka 300 Gramm Eischnee herstellen. Es muss dabei dringend darauf geachtet, dass die Geräte und Schalen absolut fettfrei sind! Das Fleisch und den Eischnee zusammen mit den Gewürzen zirka zehn Minuten lang mit einem Knethaken solange mischen, bis die Masse leicht klebrig wird. In eine geölte Form füllen, glatt streichen und auf mittlerer Schiene im Ofen für etwa eineinhalb Stunden lang backen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und noch warm servieren. Hält sich gut gekühlt etwa eine Woche.

Zutaten für einen Leberkäse

- 600g Wildschweinträger
- 400g Schweinebauch ohne Schwarte
- 10 Eier
- 20g Salz
- 2g frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 2g Muskat
- 1g Ingwerpulver
- 1g gerebelter Majoran

Rezept 4

WILDSCHWEINBRATWURST IM GLAS

Die zerlegbaren Teile des Fleischwolfs im Kühlschrank herunterkühlen. Von Schweinebauch und -nacken Knorpel, Sehnen und Drüsen entfernen, grob würfeln und eine halbe Stunde tiefkühlen. Den Backofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Gewürzen durch die grobe Scheibe (4-5mm) wolfen. In einer Küchenmaschine mit Knethaken die Masse bei mittlerer Geschwindigkeit so lange rühren bis sie zu kleben beginnt. Die Bratwurstmasse bis zirka zwei Zentimeter unter den Rand in saubere Gläser füllen und mit Deckel verschließen. Eine Bratenreine mit einem Küchentuch auslegen. Gläser so in die Auflaufform stellen, dass die Gläser sich nicht berühren und die Bratenreine zu zwei Dritteln mit heißem Wasser füllen. Die Bratwurstgläser auf mittlerer Schiene sterilisieren und einkochen lassen. Falls notwendig heißes Wasser nachfüllen. Nach zwei Stunden die Gläser aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die Haltbarkeit liegt bei zirka vier bis sechs Monaten.

Zutaten für 14 Gläser zu je 200ml

- 1kg fetten, durchwachsenen (Wild-) Schweinebauch
- 1kg Wildschweinträger
- 1TL Knoblauchpulver
- 45g Salz
- 5g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 5g gerebelter Majoran
- 2g Piment
- 2g Muskat
- 2g Kardamom
- 2g Vitamin C - Pulver



Recht, Gesetz und Verhaltensweisen

DIE SACHE MIT DER HYGIENE

DAS SAGT DER GESETZGEBER*

- > Jäger dürfen die Strecke eines Jagdtages selbst erlegten Wildes im Rahmen der Primärproduktion in Decke/ Schwarte/ Federkleid im direkten privaten Umfeld, an örtliche(n) Gastronomie/ Einzelhandel, Wildbearbeitungs- betriebe oder Fleischereien im Umkreis von zirka 100 Kilometer verkaufen. Dem Wildverarbeitungs- bzw. Fleischereibetrieb ist – bei Fehlen der Innereien – ein Begleitpapier mitzugeben, aus dem hervorgeht, dass keine bedenklichen Merkmale vorlagen.
- > Die Vorschriften zur Rückverfolgbarkeit sind zu beachten. Hierbei ist nachzuweisen, um welches Wild es sich handelt und wohin es geliefert wurde. Dies gilt ebenso für den Abnehmer.
- > Als kundige Person gilt, wer die Jägerprüfung nach dem 1. Februar 1987 abgelegt hat. Sollte sie vor diesem Termin abgelegt worden sein, hat der Betroffene dies in einer Schulung nachzuholen. Für die amtliche Trichinenprobenentnahme (z.B. für Schwarzwild und Dachs) bedarf es zusätzlich einer Schulung und Beftragung durch die für die Durchführung fleischhygienerechtlicher Bestimmungen zuständige Behörde.
- > Wird selbst erlegtes Wild aus der Decke geschlagen und zerwirkt in kleinen Mengen direkt an Endverbraucher (Privatpersonen) oder an lokale Einzelhandelsunternehmen (Gaststätten, usw.) abgegeben, ist die kundige Person notwendig und es besteht eine Meldepflicht zum Zwecke der Registrierung beim Fachbereich Veterinär- und Lebensmittelüberwachung des jeweiligen Landratsamts.
- > Für den Verkauf von Wildfleischerzeugnissen wie Wurst, Schinken, usw. an Privatpersonen oder an lokale Einzelhandelsunternehmen hat der Jäger den Status eines Einzelhändlers (Wildfleischgeschäft)! Entsprechende Räumlichkeiten müssen vorhanden sein und auch das Infektionsschutzgesetz beachtet werden. Es besteht die Pflicht zur Meldung zum Zweck der Registrierung unter Angabe der Betriebsstätte. Da es sich hierbei um ein Gewerbe handelt, ist das Gewerbe bei der zuständigen Gemeinde anzumelden. U. a. kann auch eine Zulassung gemäß EU-VO 853 erforderlich werden.
- > Von daher ist die Herstellung von Wildbret-Erzeugnissen durch Jäger ohne die oben genannte Registrierung/ Meldung und entsprechend zertifizierter Wildkammer ausschließlich für den privaten häuslichen Gebrauch gestattet.
- > Vor Inbetriebnahme eines Betriebs sollte auf jeden Fall die jeweils zuständige Behörde kontaktiert werden.

DAS SOLLTEN SIE BEACHTEN!

- > Saubere Hände, Einweghandschuhe
- > Arbeitsflächen und Schneidbretter öfter abwischen oder heiß abspülen
- > Kühlkette einhalten
- > Hackfleisch noch am Tag der Herstellung verarbeiten und durchgaren
- > Gefrorenes Fleisch nur gekühlt auftauen lassen
- > Auftauflüssigkeit und Verpackungsmaterial von gefrorenem Fleisch sorgfältig entfernen und den Kontakt mit anderen Lebensmitteln vermeiden.
- > Saubere Kleidung/ Schürze



Vor dem eigentlichen Wursten kommt das Wolfen.

* Gesetzliche Grundlagen: EU - VO 852 Art. 4 Abs. 1, EU - VO 853, EU - VO 178, Lebensmittelhygiene-Verordnung, Infektionsschutzgesetz, Gewerbeordnung

Das könnte Sie interessieren

BEZUGSADRESSEN!

METZGERBEDARF

- ↳ <http://fleischerbedarf.eu/>
- ↳ <http://hausschlachtebedarf.de/>
- ↳ <http://www.schlachthausfreund.com/>

DÄRME

- ↳ <http://www.naturdaerme-seidel.de/>

GEWÜRZE UND FERTIGMISCHUNGEN

- ↳ <http://www.gewuerze-hausschlachterbedarf.de/>
- ↳ <http://www.greuther-teeladen.de/>
- ↳ Gläser & Terrinenformen
- ↳ <http://www.einkochzeit.de/>
- ↳ <http://www.flaschenbauer.de/>

Frisch gewürzt, halb gewonnen

Viele Hobby Metzger schwören auf Fertigwürzmischungen. Mit deren Verwendung sind wir aber bei der Eingangsfrage – der Frage nach den natürlichen Zutaten. Ich persönlich experimentiere und verfeinere meine Rezepte lieber mit selbst zusammengemischten, frisch gerösteten und zermörserten Zutaten. Der kleine aber feine Unterschied im Geschmack ist mir diesen Aufwand wert.



Fett

Fett ist der Geschmacksträger. Leider stellt sich manchmal erst beim Erhitzen heraus, dass das Weiße ranzig oder der Keiler rauschig war. Ich verwende daher nur konventionellen Schweinebauch.

Zum Einkochen wird eine Bratenreine mit Wasser benötigt.



WERNER STECKMANN

Blogger, User Interface Designer, Autor, Messermacher, Koch, begeisterter Jäger & Sammler. Bloggt auf seinen Seiten www.jagdtipp.de und www.wernerkochtwild.de Tipps für Jäger und die wilde Küche.