

---



---

**KNACKIG, SAFTIG, GUT**

## MANN, IST DAS 'NE WURST!



*Sie grillen gerne und schätzen Wildbret? Dann wird Ihnen dieser Beitrag beim Aufstieg in den Olymp der wilden Grillgötter helfen: Mit Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung!*

**Text & Bild: Werner Steckmann**

---



---

**E**r naht mit Riesenschritten, der Sommer, und mit ihm die Jagdzeit auf den roten Bock und der Deutschen liebstes Freizeitvergnügen – das Grillen. Das sagen zumindest ganze achtzig Prozent der in diesem Land Lebenden von sich. Kohlen entzünden und Fleisch darüber legen, können also scheinbar die meisten, aber wer kann schon selbst Würsten? Seien wir doch mal ehrlich: Es bringt Freude, alle Schritte der Wertschöpfungskette direkt beeinflussen zu können. Wir Jäger haben die leckeren Sachen direkt vor unserer Nase! Wohlschmeckende Grillwurst aus Fleisch, die jede Bio-Qualität übertrifft. Sie ist frei von sämtlichen Zusätzen wie Farb- und Konservierungsstoffen oder künstlichen Geschmacksverstärkern. Ja, es kostet etwas Zeit und Geld. Aber das ist bei jedem Hobby der Fall, und es gibt gewiss viele sinnlosere Freizeitbeschäftigungen, als Wild zu veredeln und so ein schmackhaftes und qualitativ hochwertiges Lebensmittel zu produzieren.

Der Begriff „Wurst“ stammt angeblich aus dem Indogermanischen und bedeutet so viel wie „drehen, mengen“. Wie der Name vermuten lässt, wird dafür Wildbret und Speck durch den Fleischwolf gedreht, mit Gewürzen versetzt und in Därme gefüllt. Als Fleisch kommen Träger, Abschnitte, Muskel- und Rippenfleisch aller Schalenwildarten in Frage. Somit sind Würste auch ein hervorragender Weg, die unedleren Fleischteile selbst zu verwerten. Der Anteil des Specks sollte aber nie unter 30 Prozent liegen. Ansonsten werden die Würste zu trocken und haben eine eher krümelige Konsistenz. Falls kein Wildschweinspeck zur Verfügung steht, kann man sich auch mit zugekauftem durchwachsenen Schweinebauch vom Hausschwein behelfen. Oft ergeben zudem Mischungen aus mehreren

Wildarten, wie zum Beispiel 60 Prozent Rotwild, 30 Prozent Schwarzwild und zehn Prozent Rehwild sehr interessante Geschmackserlebnisse! Hier sind der Kreativität und Phantasie keine Grenzen gesetzt. Natürlich hat inzwischen ebenso die Industrie den Hobbywurstler als Kunden entdeckt und bietet für so ziemlich jede Wurstvariante fertige Gewürzmischungen an. Man mischt einfach zehn Gramm Fertiggewürz mit einem Kilogramm Wurstfleisch. Aber auch hier ist oft nicht wirklich klar, was alles im Gewürz und später in der Wurst steckt. Und wer die Viertelstunde nicht hat, um seine Gewürze abzuwiegen, anzurösten und zu mörsern, der sollte sich vielleicht nicht gerade das Wursten zum Hobby machen.

Der Vorgang ist grundsätzlich immer der Gleiche: Fleisch wird zusammen mit angerösteten, zermörserten Gewürzen und anderen Zutaten wie Ei, Milch, Wein oder Bier durch den Fleischwolf gelassen. Um die Kühlkette einzuhalten, sollte man Fleisch, Speck und alle beweglichen Teile des Fleischwolfs anfrieren. Nach dem Wolfen erfolgt die Bratprobe. Dafür wird ein kleiner Klecks Brät in Form einer Mini-Bulette in der Pfanne gebraten, gekostet und gegebenenfalls nachgewürzt. Zuletzt wird das Ganze nicht zu prall in Natur- oder Kunstdärme gefüllt und zu Würsten abgedreht. Außer etwas Zeit benötigen Sie nur einen Fleischwolf mit Wursttülle, einige Meter Darm und eine auf das Gramm genaue Waage, um mit dem Wursten beginnen zu können. Noch ein vielleicht trivial klingender Tipp: Lieber ein bis zwei Meter Darm mehr vorbereiten und wässern, als in den Rezepten angegeben – da die Füllmenge und somit der Darmverbrauch je nach verwendetem Gerät variieren kann.



➔ **Konservieren wie früher:** In Heft 17/2016 dreht sich im dritten und letzten Teil der Serie alles ums Räuchern und Pökeln

📌 **Lieferanten für Fleischereizubehör, Gewürze und Därme** ➔ [www.ehlert-express.de](http://www.ehlert-express.de), <https://hausschlachtebedarf.de>, [www.naturdarm-24.de](http://www.naturdarm-24.de)



**1** Je nach verwendeter Wildart muss mehr oder weniger Speck zugefügt werden.



**3** Die Gewürzmischung selbst herzustellen, gehört für mich dazu.



**5** Gewürze, Speck und Wildbret werden vermischt, dann geht's in den Wolf.



**7** Den Darm auf die Wursttülle geschoben, und schon kann's losgehen.



**2** Die Gewürze meiner Wahl röste ich kurz an. Dann werden sie gemörsert.



**4** Für optimale Ergebnisse sollten die Gewürzmengen abgewogen werden.



**6** Eine Mini-Bulette verrät, ob man nachwürzen muss.



**8** Zuerst den gesamten Darm befüllen. Abgedreht wird hinterher.



**9** Die Enden des Wurststrangs werden verknotet, jetzt kann abgedreht werden.

Mit Schwung zu den passenden Portionen

## SO BEKOMMEN SIE DEN DARM IN DEN GRIFF

Wenn man den langen Wurststrang in einzelne Würste portioniert, spricht man vom „Abdrehen“. Natürlich kann man dafür auch Wurstgarn oder Klammern verwenden. Mit etwas Übung klappt das per Hand und Schwung aber besser und schneller. Um eine Wurst abzudrehen, nimmt man den gefüllten Darm an beiden gewünschten Enden der zukünftigen Bratwurst und

dreht sie beherzt und mit Schwung drei bis viermal von sich weg. Das Ganze wiederholt man beim übernächsten Würstchen. Wichtig ist, dass die Würste eher unter- als überfüllt sind. Ich verwende gerne ein Schneidebrett mit der passenden Breite als Längenschablone. Wer sich das nicht so richtig vorstellen kann – im Internet gibt es einige Videos zum Thema.

### Variantenreich!

Einmal auf den Geschmack gekommen, werden Sie bestimmt bald beginnen, die hier aufgeführten Rezepte nach Ihrem Gusto zu variieren. Schreiben Sie sich alles unbedingt detailliert und aufs Gramm genau auf. Nur so ist gewährleistet, dass die Wildgriller in einem halben Jahr wieder genauso fantastisch schmecken wie die erste „Serie“.



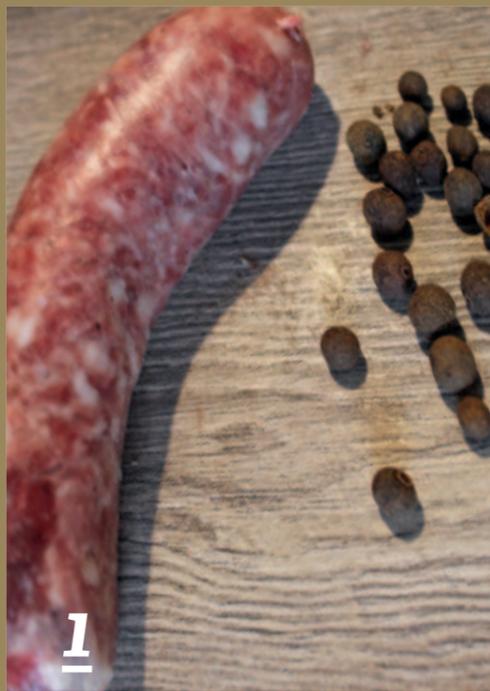
Selbstgemachte Wild-Würste: Die Grillsaison kann beginnen!

### Hygiene und Recht

## UNBEDINGT BEACHTEN!

Was vielen nicht bewusst ist: Die hygienischen Bedingungen zuhause sind deutlich schlechter als bei gewerblicher Herstellung von Lebensmitteln. Gerade bei Prozessen, bei denen mit rohem Fleisch und Hackfleisch (wie unser Brät) gearbeitet wird, können Bakterien das Ergebnis zerstören oder die Haltbarkeit herabsetzen. So ist beim Umgang mit Hackfleisch besondere Sorgfalt und Sauberkeit notwendig, da durch das Zerkleinern des Fleisches die Oberfläche erheblich vergrößert und gleichzeitig die Zellmembranen teilweise zerstört werden. Besonders Bakterien der Arten Escherichia coli, Salmonellen und Listerien, die auch für den Menschen gefährlich sein können, vermehren sich deshalb in rohem Hackfleisch besonders gut und schnell. Aus diesem Grund sollte Hackfleisch unbedingt am Tag des Wolfens zubereitet bzw. verarbeitet und bis zur Zubereitung zwingend im Kühlschrank gelagert werden! Dies gilt besonders im Sommer während der Grillsaison. Zu guter Letzt sollte Hackfleisch immer nur völlig durchgegart verzehrt werden! Und was darf ich denn jetzt mit meiner selbsthergestellten Wurst alles machen und was nicht? Das doch recht komplexe Thema kurz auf den Punkt gebracht: Solange Sie selbst, ihre Familie oder Freunde beim gemeinsamen Grillen die Würste verzehren, sind sie nach wie vor auf der sicheren Seite. Möchten Sie aber Ihre Würste unmittelbar an Endverbraucher abgeben oder an Einzelhändler verkaufen, dann bleiben Ihnen der Gang zur zuständigen Behörde, der Bau einer zertifizierten Wildkammer sowie die Eintragung als Lebensmittelunternehmer nicht erspart. Dabei spielt es erst einmal überhaupt keine Rolle, ob Sie die Würste verkaufen oder beim Stadtfest am Stand des Jagdvereins verschenken. Falls hier die leisesten Zweifel bestehen, schafft ein Gespräch beim zuständigen Veterinäramt Aufklärung.

Weiter geht's auf der nächsten Seite.



◆ WILDER GENUSS ◆



1

2

3

4

**Rezept 1**

**WILDGRILLER VOM REH**

Darm wie in Rezept 3 vorbereiten, Fleisch und Schweinebauch grob würfeln, Gewürze anrösten und mörsern. Fleisch, Speck und Gewürze gut vermischen und mit der groben Scheibe wölfen. Die Hälfte des Bräts noch einmal durchwölfen und gut mit der anderen Hälfte vermengen. Danach mit der Wursttülle in den mit einem Knoten versehenen Darm füllen, zu etwa 20 Zentimeter langen Würsten abdrehen.

**Zutaten für 16 Würste à 70 Gramm**

- 2 m Schafsdarm (Kaliber 30/ 32)
- 600 g Rehfleisch
- 400 g Schweinebauch
- 18 g Salz
- 3 g weißer Pfeffer gemahlen
- 1 g Majoran
- 0,5 g Muskatnuss

**Rezept 2**

**HIRSCH - CEVAPCICI IM SPECKMANTEL**

Zwiebel, Knoblauch, Fleisch und Speck grob würfeln. Alle Zutaten bis auf den Bacon gut miteinander vermischen und durchkneten. In den Fleischwolf die grobe Scheibe und die Wursttülle mit zwei bis drei Zentimeter Durchmesser einbauen. Die Masse durch die Maschine auf ein Kunststoffschneidebrett lassen und danach daraus zirka acht Zentimeter lange Cevapcici/ Hackwürstchen schneiden. Dann jedes Cevapcici mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Der Bacon haftet von selbst am Hack. Falls Zeit ist, abgedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Zuletzt für etwa zehn Minuten unter mehrmaligem Wenden auf dem Grill oder in der Pfanne braten. Lässt sich auch gut vorproduzieren und einfrieren.

**Zutaten für 30 Cevapcici à acht Zentimeter/ 35 Gramm**

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Rotwild- Gulaschfleisch
- 200g Bauch- oder Rückenspeck vom Schwein
- 50 g Feta
- 50 ml Sahne
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 TL Salz, 1 EL Pfeffer (frisch aus der Mühle)
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Currypulver
- 1 Packung Bacon

**Rezept 3**

**WILDSCHWEIN-BRATWURST**

2,5 Meter des Darms entwirren, waschen und etwa eine halbe Stunde in warmem Wasser einweichen lassen. Fleisch und Speck grob würfeln. Unterdessen die Gewürze und den Knoblauch in einer Pfanne anrösten, anschließend mörsern. Fleisch, Speck und Gewürze gut vermischen und mit der mittleren Scheibe wölfen. Danach mit der Wursttülle in den mit einem Knoten versehenen Darm füllen, zu zirka 20 Zentimeter langen Würsten abdrehen. Auf Luftblasen achten! Danach frisch auf den Grill und anschließend mit Wildpreiselbeer-Senf (etwas süßer Senf vermischt mit Wildpreiselbeeren u. einer Spur Dijonsenf) servieren. Die Würste halten sich eingefroren zirka ein halbes Jahr.

**Zutaten für 20 Würste à 50 Gramm**

- 2,5 m Schafsdarm (Kaliber 20/ 22)
- 700 g Wildschweinschulter
- 300 g durchwachsender Bauchspeck
- 20 g Salz, 2 g Pfeffer
- 1 g Piment
- 1 g Majoran
- 2 Knoblauchzehen

**Rezept 4**

**WILDSCHWEIN-SALSICCIA**

6,5 Meter Darm wie in Rezept 3 vorbereiten. Gewürze (Fenchelsamen, Pfeffer, Piment, Wacholder und Chili) in einer Pfanne anrösten und fein mörsern. Oreganoblätter und Rosmarinnadeln abzupfen und die Knoblauchzehen abziehen. Die Zitronenschale raspeln und den Fenchel fein würfeln. 100 g des Specks fein würfeln und das Fleisch sowie den restlichen Speck grob in Würfel schneiden und beiseitestellen. Die Zwiebeln fein würfeln, im heißen Öl glasig anbraten und abkühlen lassen. Die Fleisch- und groben Speckwürfel, geröstete Gewürze, Kräuter, Lorbeer, Knoblauch, Zitronenschale, Salz und Muskat von Hand oder in der Küchenmaschine (mit Knethaken) gründlich durchmischen. Die so entstandene Wurstmischung durch die grobe Scheibe (Lochgröße: 4 mm) des Fleischwolfs drehen. Ein Viertel der entstandenen Masse ein zweites Mal durch die grobe Scheibe wölfen. Nun die Fenchel- und feinen Speckwürfel zufügen. Die Wurstmasse noch einmal von Hand oder in der Küchenmaschine (mit Knethaken) gründlich durchmischen, bis eine Bindung entsteht. Das heißt, dass die Wurstmasse zäh-elastisch ist und nicht mehr krümelte. Die mittlere Fülltülle an die Wurstmaschine bauen und den eingeweichten, am Ende mit einem Knoten versehenen Darm auffädeln. Die Masse nach und nach in den Darm füllen und spiralförmig aufwickeln. In zirka 15 Zentimeter lange Würste abdrehen und dabei darauf achten, dass keine Luftblasen mehr in der Wurst sind. Falls doch, hilft das Piksen mit einer Nadel. Drückt man die Wurst aus der Pelle, kann das Brät auch gut als Fleischeinlage für Pastasaucen und Sugo genutzt werden.

**Zutaten für 60 Würste à 30 Gramm**

- 6,5 m Schafsdarm (Kaliber 28/30)
- 3 EL Fenchelsamen
- 3 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Wacholderbeeren
- 5 getrocknete Chilischoten
- 1 Bund Oregano
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- 1 Fenchelknolle
- 0,5 kg Speck
- 1,5 kg Wildschweinebauch und -nacken
- 200 g Zwiebeln
- 1 EL Öl
- 20 g Salz
- 3 Lorbeerblätter
- ½ TL Muskatnuss

