

Osttiroler Hauswürstl

Wie wir schon von frühester Kindheit an gelernt haben, muss man alle Lebensmittel verwerten und darf nichts wegschmeißen. Bei der Speckzubereitung fallen jede Menge kleinere Fleischstücke ab. Was gibt es nun Besseres als hausgemachte Würstln selbst zuzubereiten?

Zubereitung

Wir haben ein altes überliefertes Hausrezept, das natürlich nicht bis auf's letzte Detail verraten wird. Nun zur Zubereitung: Sämtliche Fleischteile werden von Sehnen und Fett befreit. In unsere Würstl kommen nur die besten Stücke, alles andere hat in der Fleischmasse nichts zu suchen. Das ausgelöste Fleisch wird dann mit einem Fleischwolf zu Faschiertem gemacht – ebenso muss man ein wenig Rückenspeck mit hineingeben, sonst werden die Würste viel zu schnell trocken. Das zerkleinerte Fleisch wird dann am Tisch ausgebreitet. Nebenbei werden in einem Standmixer Knoblauch und die Gewürze zu einer „Suppe“ püriert. Diese wird dann auf der Masse verteilt und mindestens 1/2 Stunde lang unter geknetet.

Früher hat man als Rötungsmittel Pökelsalz verwendet. Wir gehen jedoch den moderneren Weg und benutzen lediglich ein wenig Zucker und einen Schluck Cognac ☐ Dann lässt man die Fleischmasse durchziehen – am besten über Nacht, dass sich die Gewürze gut verteilen können.

Nun beginnt der spannendste Teil: die Wurstfülle muss in die Wursthaut. Beim Metzger werden eingesalzene bereits gereinigte Därme gekauft. Diese muss man nun gut mit Wasser durchspülen. Ganz ehrlich, meine Sache ist das nicht, ich verdrück mich da immer mit einem Tee in die andere Ecke und hoffe, dass ich nicht gebraucht werde ☐

Zum Einfüllen gibt es nun eine eigene Maschine. In den Behälter gibt man das Wurstbrät und vorne auf die schmale Öffnung muss man den Darm aufziehen. Die große Kunst ist es nun, die Wurstfülle möglichst gleichmäßig in den Darm zu füllen.

Meine Mama hat das ganz besonders im Griff, dadurch hilft sie uns immer bei der Wurstproduktion. Es entsteht nun eine einzige lange Wurst. Diese muss man nun in der gewünschten Länge „abdrehen“ – immer einmal links herum, einmal rechts herum und schon entstehen die uns bekannten guten Hauswürstl.

Zum genießen

Diese Osttiroler Hauswürstl kann man:

1. So wie sie nun sind, in heißem Wasser köcheln und frisch essen.
2. 1 – 2 Mal anselchen und als geräuchertes Hauswürstl in heißem Wasser erwärmen und essen.
3. So lange selchen, bis das bestens bekannte Hauswürstl entsteht.

Dazu passt ein selbst gebackenes Bauernbrot, ein frisch gerissener Kren, viel Senf oder zu den warmen Würstln ein Sauerkraut!

Mahlzeit ☐