



Chorizo



Chorizo ist eine pikante Paprikawurst, die in Spanien und Portugal, aber auch in Mexiko und anderen Ländern hergestellt wird, und zwar in unglaublich vielen Varianten. Die mexikanische Variante wird frisch, also roh, verkauft und enthält reichlich Poblano-Chili und Kreuzkümmel. Die luftgetrocknete spanische Version hingegen, die mit sehr viel Paprika angereichert ist, wird meist (dünn in Scheiben aufgeschnitten) als Aufschnitt serviert. Unser Rezept ist sozusagen eine Mischung aus beiden, denn wir haben unsere Lieblingszutaten aus der mexikanischen und der spanischen Variante kombiniert und daraus eine Wurst kreiert, die wirklich einzigartig ist.

ERGIBT 15 WÜRSTE
LOCHSCHEIBE: 4,5 MM (MITTEL)
SCHWEINEDARM, KALIBER 29/32

2,3 kg Schweineschulter, pariert und gekühlt

43 g Salz

17 g Poblano-Chili-Pulver

7 g edelsüßes Paprikapulver

7 g Cayennepfeffer, frisch gemahlen

9 g Kreuzkümmel, frisch gemahlen

1 Prise schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

18 g Knoblauch, geschält und zerdrückt

7 g frischer Oregano, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Das Schweinefleisch in Würfel schneiden (Kantenlänge 2,5 cm).
2. Die Fleischwürfel sorgfältig von Hand in einer ausreichend großen Schüssel mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Die Mischung im Fleischwolf 2-mal durch die 4,5-mm-Lochscheibe drehen. Die Masse nach jedem Durchgang sorgfältig durchkneten, damit sie schön emulgiert (sie sollte gut vermengt sein, und ein Klumpen Wurstbrät sollte an der Hand haften bleiben, wenn man die Handfläche nach unten dreht).
4. Das Wurstbrät in den Wurstfüller geben und verdichten, um sämtliche Luft einschlüsse zu entfernen.
5. Das Wurstbrät durch Kurbeln in den Schweinedarm pressen und die Würste abdrehen (450 g Brät ergeben circa 3 Würste, wobei jede Wurst etwa 13 bis 15 cm lang sein sollte).
6. Jede Wurst mit einem Wurststecher 3- bis 4-mal leicht einstechen.
7. Die fertige Wurstkette über Nacht unbedeckt in den Kühlschrank stellen, damit der Darm trocknen kann.
8. Die einzelnen Würste an den abgedrehten Bereichen mit einer Schere voneinander trennen.