



OUTLAWS

Im Gegensatz zu den weltberühmten Klassikern im ersten Kapitel, von denen Sie sicher schon gehört haben, sind unsere Outlaws weitaus weniger bekannt. Zu unseren leckeren Außenseitern gehört eine bunt gemischte Palette von Würsten unterschiedlicher Herkunft, die sich von den Zutaten und teilweise auch von der Herstellung her unterscheiden.

Die Würste im folgenden Kapitel sind geschmacklich wirklich außergewöhnlich. Einige sind Eigenkreationen, andere regionale Spezialitäten, aber in allen steckt der Charme des Ungewöhnlichen und eine Spur Verwegenheit. Deshalb haben wir sie auch »Outlaws« (Gesetzesbrecher) genannt, die furchtlos alle Grenzen überschreiten. Manche Zutaten mögen zunächst etwas gewöhnungsbedürftig erscheinen, aber die Rezepte sind definitiv einen Versuch wert. Entdecken Sie die wilde Seite in sich!

Kimchiwürstchen



ERGIBT 16 BIS 17 WÜRSTCHEN
LOCHSCHEIBE: 4,5 MM (MITTEL)
SCHWEINEDARM, KALIBER 29/32

2,3 kg Schweineschulter, pariert und gekühlt

240 ml Kimchi-Paste (erhältlich im Asia-Laden)

15 ml Sojasauce

9 g Salz

9 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

156 g Weißkohl, grob 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 einschüsse 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 3- bis 4-mal mit einem Wurststecher leicht einstechen.
7. Die fertige Wurstkette über Nacht ungedeckt in den Kühlschrank geben, damit der Darm trocknen kann.
8. Die einzelnen Würste an den abgedrehten Bereichen mit einer Schere voneinander trennen.