



Porteroni



Porteroni ist unsere Variante der amerikanischen *Pepperoni* (Paprikasalami), die wir mild pökeln und anschließend räuchern. Auf diese Weise erhält sie eine ähnliche Konsistenz wie die klassische Variante und ist ebenso lange haltbar. *Pepperoni* ist in den USA einer der beliebtesten Pizzabeläge und wird traditionellerweise aus einer Mischung von Schweine- und Rindfleisch hergestellt – wir verwenden für unsere *Porteroni* allerdings nur Rindfleisch. Sie schmeckt köstlich auf Pizza, als Calzonefüllung oder in einem Omelette und verleiht generell den unterschiedlichsten Gerichten einen charaktervollen Geschmack.

ERGIBT 5 WÜRSTE LOCHSCHEIBE: 3 MM (FEIN) SCHWEINEDARM, KALIBER 42/45

2,3 kg durchwachsendes Rindfleisch,
pariert und gekühlt

28 g Salz

14 g Himalaya-Salz

21 g Zucker

14 g rote Chiliflocken

14 g Rosenpaprikapulver

14 g edelsüßes Paprikapulver

7 g Cayennepfeffer, frisch gemahlen

21 g Fenchelsamen, in der Pfanne
geröstet und dann frisch gemahlen

21 g Knoblauch, geschält und zerdrückt

ZUBEREITUNG

1. Das Rindfleisch in Würfel schneiden (Kantenlänge 2,5 cm).
2. Das Salz mit dem Himalaya-Salz in einer ausreichend großen Schüssel vermischen.
3. Das Fleisch im Salz wenden und **2 Tage** lang im Kühlschrank pökeln.
4. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und von Hand mit den restlichen Zutaten vermengen.
5. Die Mischung im Fleischwolf 4-mal durch die 3-mm-Lochscheibe drehen (das Fleisch während des Wolfens so kalt wie möglich halten und falls nötig zwischendurch in den Kühlschrank geben).
6. Das Wurstbrät in den Wurstfüller geben und verdichten, um sämtliche Lufteinschlüsse zu entfernen.
7. Das Wurstbrät durch Kurbeln in den Schweinedarm pressen und die Darmenden abbinden. 5 Würste abdrehen (jede Wurst sollte circa 450 g wiegen und etwa 30,5 cm lang sein). Die Würste nicht einstechen.
8. Die fertige Wurstkette über Nacht unabgedeckt in den Kühlschrank geben, damit der Darm trocknen kann.
9. Die Würste 1½ bis 2 Stunden bei 107 °C räuchern.
10. Die Würste vollständig auskühlen lassen. Dünn aufschneiden und als Belag für Pizza oder Sandwiches verwenden.