

## Speckblutwurst

RNr. 09.011

### Material:

60,000	kg	S VII / VIII (Nacken- und Rückenspeck)
15,000	kg	Schwarten gekocht
10,000	kg	Kesselbrühe oder heißes Wasser
<u>15,000</u>	kg	Blut
<b>100,000</b>	<b>kg</b>	<b>Gesamt</b>

### Gewürze und Zutaten je kg Masse:

	Artikel-Nr.
23,0 g NPS	
22,0 g Schwarzwurst / Hausmacher Blutwurst	50.1212000
2,0 g Glutaron S	32.1015000
30,0 g Zwiebel frisch	

### Wenn gewünscht:

2,0 g Scharfwürzer Hot Pep oG	52.2631000
-------------------------------	------------

### Verarbeitung / Fertigungshinweise

S VII / VIII weich kochen und in Würfel (5-6 mm) schneiden. Schwarten weich kochen und anschließend mit den Zwiebeln durch die feine Scheibe wolfen.

Die vorbereiteten Würfel sauber abspülen und mit Salz und den Gewürzen mischen, danach die noch warme Schwartenmasse und das Blut zugeben und alles gut vermengen.

Masse in die vorbereiteten Rinderkranzdärme ( Kal. 43-46) füllen. Bei ca. 80°C ca. 1 Std. kochen. Anschließend warm abspülen und sofort intensiv räuchern (40° - 50°C).

Speckblutwurst nach Belieben abtrocknen lassen.