Jagdwurst

Ähnliche Produkte: Grobe Schinkenwurst, Grobe Stadtwurst, Stuttgarter



Beschreibung

Erich Lissner berichtet in seinem Buch "Wurstologia", dass im 13. Jahrhundert bestimmte Pferdewagen als Jagdwurst bezeichnet worden sind. Heute ist die Jagdwurst eine mittelgroße Brühwurst, die aus magerem Schweinefleisch hergestellt wird. Das Besondere ist ihr fester, kerniger Biss, den sie dem Heißräuchern verdankt. Das Originalrezept sieht sogar ein „Durchbraten" in heißem Rauch vor. Jagdwurst ist sehr mager, die Würzung regional unterschiedlich. Neben Salz, Pfeffer, Mazis, Kardamom, Paprika, Koriander und Ingwer werden mancherorts auch noch Senfkörner hinzu gegeben.

Typische Rezeptur*

30 % mageres Schweinefleisch, 24 % Schweineschulter, 22 % magerer Schweinebauch, 12 % Eisschnee, 6 % Backen, 6 % Schinkenfett

Würzung: Weißer gemahlener Pfeffer, Mazis, Koriander, Ingwer, Kardamom, Paprika

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250): 1,6 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

ggf. Buchenrauch, Zusatzstoffe**

* Hauseigene Rezeptur kann hiervon abweichen

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie	X	**Milch/Laktose**	
Senf	X	**Nüsse**	
Ei		**Glutenhaltiges Getreide**	
Soja		Knoblauch	X

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/ Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle „Allergieauslöser" und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Anteil am Tagesbedarf (%) *
Energie	249,2 kcal	149,1 kcal	7,5
Eiweiß	15,2 g	9,1 g	18,3
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	20,1 g	12,0 g	17,2
Vitamin A	3,0 µg	1,8 µg	0,2
Vitamin B_1	0,6 mg	0,4 mg	34,9
Vitamin B_2	0,2 mg	0,1 mg	7,3
Vitamin B_{12}	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	0,8 mg	0,5 mg	3,6

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

* prozentualer Anteil am empfohlenen Tagesbedarf. Der Tagesbedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit. (Energie, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fett: Tagesbedarf einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität)

Typische Herstellung

Das ausgesuchte Schweinefleisch wird im Wolf vorzerkleinert. Anschließend wird das Fleisch zusammen mit dem Pökelsalz für einige Runden im Kutter langsam vorgemischt, der Eisschnee („Schüttung"), der Speck und die Gewürze beigefügt und der Wurstteig („Brät") auf eine Endtemperatur von 16 °C fein ausgekuttert. Die Schüttung verhindert die unerwünschte Erhitzung des Bräts und gewährleistet den angenehmen Biss und die Saftigkeit der Wurst. Anschließend wird die im Wolf auf 15 mm Körnung vorzerkleinerte frische Schweineschulter im Mischgang in das Wurstbrät eingearbeitet.

Das Jagdwurstbrät wird traditionell in weite Mitteldärme gefüllt, anschließend über Buchenholz goldgelb geräuchert und dann gegart. Der frische Rauch verleiht der Jagdwurst das typische mild-würzige Aroma. Neuerdings wird Jagdwurst auch in Hüllen angeboten.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	E 450
Säuerungsmittel	E 330
Antioxidationsmittel	E 300/E 301
Konservierungsstoff	E 250
Geschmacksverstärker	E 621
Emulgator	E 471
Farbstoff	

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle „Zusatzstoffe".

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Jagdwurst ist bei alt und jung beliebt und ist sowohl kalt als auch warm ein Genuss. Sie schmeckt besonders zu frischem Mischbrot, zu knusprigem Weißbrot, als Auflage für Brötchen oder einfach so, als „Snack" für zwischendurch.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Um den vollen Geschmack und das feine Aroma zu erhalten, sollte Jagdwurst kalt gelagert und möglichst frisch verzehrt werden. In Scheiben geschnitten ist Brühwurst im Kühlschrank in der Regel bei + 5 °C für 3 - 5 Tage haltbar. Ganze Stücke können bei + 5 °C ca. 5 - 7 Tage, bei + 7 °C ca. 4 Tage gelagert werden. Austrocknen und Aromaverlust wird durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen vermieden.