



Der Wurstfüller hat eine große Standplatte. Der Darm wird über die Einfülltülle geschoben (o.), danach einfach die Kurbel drehen, und der Darm wird befüllt.

Wer am Anfang und Ende etwa 5 cm stehen lässt, kann den kompletten Darm füllen und die Würstchen nachher auf die gewünschte Länge abdrehen.



Wurstfüller WuLa 3 S

Wurstfüller gibts wie Sand am Meer – die Landig-Modelle unterscheiden sich nach Fassungsvermögen (3, 5, 7l) und Zylinder-Bauart (stehend oder liegend) – wir haben das stehende 3l-Modell getestet. Passend zum Cutter wären zwar 5l besser gewesen, aber den Füller kann man ja einfach „nachfüttern“, wenn genügend Masse vorhanden ist, und das kleinere Modell ist platzsparender und günstiger.

Auch dabei ist alles aus Edelstahl und pflegeleicht. Das Getriebe ist zweifach überetzt, läuft sehr leicht und geschmeidig.

Der Zylinder ist mit einem Entlüftungsventil ausgestattet. Zum Befüllen lässt er sich nach vorn kippen, zum leichten Reinigen auch ganz aus der Aufhängung nehmen. Wichtig ist eine solide Bodenplatte und entsprechendes Gewicht, damit das Gerät beim Arbeiten auch fest und sicher steht – mit seiner großen Standplatte und 11 kg Leergewicht war unser Testmodell auf der sicheren Seite.

Zum Lieferumfang gehören vier Wurstfülltrichter aus Edelstahl (15, 18, 25, 38mm). Das Arbeiten geht flott von der Hand – Darm übers Füllrohr ziehen, Kurbel drehen und das Brät wird eingefüllt. Wenn die Wurst die gewünschte Länge erreicht hat, kann man der individuellen Kreativität freien Lauf lassen, einige Umdrehungen zum Abschnüren mit dem Darm machen und weiter geht es. Im Nu lassen sich so perfekt gefüllte Grillwürstchen herstellen – für 179€ ein tolles Gerät.

Leberkäs-Herstellung aus Wildfleisch

ohne Kutterhilfsmittel/Zutaten:

600g Wildfleisch, 400g Schweinebauch 250g grüner Speck (nicht geräuchert/beim Metzger vorbestellen), 150g Eisschnee, 2TL Salz, 1TL gemahlener weißer Pfeffer, 1TL gemahlener Piment, 1TL Majoran, 1TL Ingwerpulver, 1TL Knoblauchpulver, 1TL mildes Paprikapulver, 1TL weißes Senfmehl, 20g trockener Sherry

Zubereitung:

Wildfleisch, Schweinebauch und grünen Speck in Würfel schneiden und grob wolfen, bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen (darf nicht wärmer als 3 Grad sein), in der Zwischenzeit Gewürze mischen u. Sherry bereitstellen. Gekühltes Fleisch, Gewürze und Sherry in den Cutter geben, Deckel aufsetzen und starten. Während des Vorgangs Eisschnee durch die Öffnung geben und bis zur gewünschten Konsistenz cuttern.

Backpapier in eine Kastenform geben und das Brät hineingeben, Form zu 2/3 füllen, Oberfläche glatt streichen, mit einem Messer rautenförmig einritzen und mit kaltem Wasser befeuchten.

Backzeit: 1 Stunde bei 180 Grad, dann 30 Minuten bei 150 Grad – oder mit einem Fleisch-Thermometer überwachen, bis 70 Grad Kerntemperatur erreicht sind.

Tipp: Für Fleischkäse auf Vorrat kann man sich Einmalformen aus dem Schlachthof besorgen – Brät einfüllen, vakuumieren und sofort einfrieren.

Kutterhilfsmittel sind Stoffe, die die Eigenschaft des Bräts verändern, sodass es mehr Wasser aufnehmen kann und das Fett besser bindet – die Bekanntesten sind Phosphate. Kutterhilfsmittel mit Umrötung enthält zusätzlich *Pökelsalz*, das eine rötliche Farbe erzeugt. Dabei handelt es sich um ein Gemisch aus Speisesalz und 0,4-0,5 Prozent Kalium-/Natriumnitrit. Es wird zugesetzt, um die Haltbarkeit zu verbessern, ein besonderes Aroma zu erzeugen und die rote Farbe des Fleisches zu erhalten.

Pökelfleisch darf man nicht zu stark erhitzen, denn gefährliche Nitrosamine können nicht nur im Körper entstehen, sondern direkt im Fleisch bei zu starker Erhitzung, etwa beim Grillen oder Rösten in der Pfanne. Eine schonende Erwärmung beim Kochen in Wasser ist aber unkritisch.

Frische Wild-Bratwurst

Zutaten:

350g Wildfleisch ohne Sehnen, 200g grüner Speck (b. Metzger vorbestellen), 150g kleine Eiskwürfel, 2m Schweinedarm, 1TL Senf, ein gut gehäufter TL Salz, 1TL Muskat, 1TL Knoblauchpulver, 1TL Pfeffer, 5 abgezupfte Stängel Koriander (oder Petersilie)

Zubereitung:

Wildfleisch und Speck in große Würfel schneiden, grob wolfen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen (ins 0 Grad-Fach o. den Kühlschrank runterkühlen, auch dieses Fleisch darf nicht über 3 Grad warm sein).

In der Zwischenzeit den im lauwarmen Wasser gewässerten Darm gut auswaschen und auf die Tülle des Wurstfüllers ziehen.

Koriander grob schneiden, Gewürze mischen, Fleisch und Gewürze bis zur gewünschten Feinheit cuttern, dabei Eiskwürfel durch die Öffnung geben.

Brät in den Wurstfüller geben und mit der Kurbel durch leichten Druck den Darm befüllen, an Ende und Anfang 5cm frei lassen.

Würste in beide Hände nehmen und durch Drehen abbinden.

Würstchen in größerer Menge herstellen, sie lassen sich gut einfrieren, Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Würste langsam rösten – oder grillen.

Tipp: Gewürze kann man beliebig tauschen, auch mit geschroteten Korianderkörnern schmeckts hervorragend.

Mittlerweile gibts Würstdärme in kleineren Mengen auch online, allerdings nicht so preiswert. Günstiger sind Därme im Metzgereibedarf an fast jedem Schlachthof – die knapp 100m teilt man und friert sie in Plastikdosen ein – vor dem Verwenden langsam auftauen lassen und wie gewohnt verwenden. *Ina-Maria Klups*