



Salsiccia Fresca

12 Würste

800 g Schweineschulter ohne Schwarte
300 g Lardo [fetter, geräucherter Speck]
15 g Salz
5 g Pfefferkörner (schwarz und weiß)
3 Knoblauchzehen
2-3 getr. Chilischoten
1 TL Koriander
1 TL Fenchelsaat
¼ TL gem. Nelken
¼ TL gem. Zimt
100 ml Rotwein
Schweinedarm 28/30

Knoblauch pellen, entkeimen und zusammen mit dem Salz mit dem Messerrücken pürieren
Fleisch und Lardo in Stücke schneiden
Chilischoten, Koriander und Fenchel trocken anrösten und mörsern
Pfeffer mörsern

Das Fleisch und den Lardo durch die 5-mm-Scheibe wolfen. 100 g von dem Hack mit der Moulinette oder dem Mixer zu einer feinen Farce verarbeiten. Evtl. etwas gestoßenes Eis zugeben. Die Farce wieder zum Hack geben und alles mit allen Gewürzen und dem Rotwein sehr gut kneten, damit eine Bindung entsteht. Die Fertige Masse in die vorbereiteten Därme füllen.

Man kann die Würste braten oder auch trocknen und roh essen.