
Typische Herstellung

Ahle Worscht und Stracke sind naturgereifte, ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellte Dauerwurstsorten. Pfeffer manchmal auch Muskat oder auch ein Schuss Weinbrand oder Rum bestimmen die Würzung. Um das volle Aroma, den typischen Biss und die etwas weichere Konsistenz zu erreichen, sollte die Ahle Worscht aus schlachtwarmen Fleisch hergestellt werden. Zur Herstellung wird das Schweinefleisch, die Gewürze und die anderen Zutaten vermengt und anschließend auf eine mittlere Körnung gewolft. Danach wird die Wurstmasse einige Stunden kühl gestellt, in Ballen geschlagen und in Naturdärme oder Hüllen abgefüllt. Die Wurst muss etwa 4 Wochen bei gleitender Luftfeuchtigkeit reifen, ehe sie - falls gewünscht - in einem langsam ziehenden Buchenholzraum kalt geräuchert wird. Die optimale Reifezeit beträgt 8 Wochen.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	
Säuerungsmittel	
Antioxidationsmittel	
Konservierungsstoff	
Geschmacksverstärker	
Emulgator	
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

Salami und ihre Verwandten sind Würste mit langer Tradition und erfreuen sich auch heute besonderer Beliebtheit. Aufgrund der guten Haltbarkeit ist die Rohwurst der ideale Begleiter bei Freizeit, Sport und Wanderungen. Rohwürste passen fast immer: Als Auflage zu Brötchen, zu frischem Baguette oder zu herzhaftem Bauernbrot. Sie werden aber auch verwendet als Belag für Pizzas, als Einlage für Eintöpfe, Suppen, Quiches oder Gratins. Auch gemischte Salate können mit Salami verfeinert werden.

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Ahle Wurst ist aufgrund der besonderen Herstellung und Reifung in der Regel am Stück auch ohne Kühlung länger haltbar. Um die optimale Frische zu gewährleisten, empfiehlt es sich, aufgeschnittene Rohwürste im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Hierbei ist durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen ein Austrocknen und Aromaverlust zu vermeiden.