
Herstellung

Bei allen Brühwürsten ist die unbedingte Frische des verwendeten Fleisches die Voraussetzung für den unverwechselbaren Geschmack und die handwerkliche Qualität. Das ausgesuchte und sorgfältig von Sehnen befreite Fleisch wird im Fleischwolf vorzerkleinert. Bei traditioneller Herstellungsweise wird aus geschmacklichen Gründen und um eine kräftige Wurstfarbe zu gewährleisten, ein Teil des Schweinefleisches durch Jungrindfleisch ersetzt.

Anschließend wird das vorgewolfte Fleisch mit dem Pökelsalz, den Gütezusätzen, dem Eisschnee ("Schüttung") und den Gewürzen zu einem glatten und homogenen Wurstteig ("Brät") auf eine Endtemperatur von 16 °C zerkleinert ("ausgekuttert"). Die Schüttung verhindert die unerwünschte Erhitzung des Bräts und gewährleistet die Saftigkeit und den Biss der Brühwurst. Das Wurstbrät wird in Naturdärme, z.B. in Kranzdärme vom Rind, oder in andere Hüllen gefüllt. Die rohe Wurst wird ggf. über Buchenholz goldgelb geräuchert und im offenen Kessel oder bei feuchter Hitze in der Garkammer gebrüht. Zum Abschluss wird die frische Wurst im Wasserbad oder unter Berieselung schnell abgekühlt.

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

Fleischwurst ist bei alt und jung äußerst 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 Fleischwurst 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.