

PapaWehde`s Hausgemachte Knacker: Ein rustikaler Genuss

Selbstgemachte Knacker sind ein wahrer Gaumenschmaus für Liebhaber herzhafter Wurstspezialitäten. Mit diesem Rezept können Sie Ihre eigenen, köstlichen Knacker herstellen, die durch das Räuchern ein unvergleichliches Aroma erhalten.



Zutaten:

- 1 kg Schweineschulter
- 500 g Schweinebauch

Gewürze pro 1 kg Fleisch:

- 23 g Nitritpökelsalz
- 4 g brauner Rohrzucker
- 3 g Pfeffer
- 1 g Paprika (*geräuchert*)
- 1 g Kümmel
- 1 g Chilipulver

Zubereitung:

1. Fleisch vorbereiten:

- Schneiden Sie die Schweineschulter und den Schweinebauch in kleine, handliche Stücke.

2. Fleisch wolfen:

- Geben Sie das gesamte Fleisch durch einen Fleischwolf mit einer Lochscheibe der Größe 3 mm.
- Mischen Sie alle Gewürze (*Nitritpökelsalz, brauner Rohrzucker, Pfeffer, Kümmel und Chilipulver etc.*) gründlich mit dem gewolften Fleisch.
- Danach wird die gewolfte Masse nochmals durch den Fleischwolf gegeben. (**Achtung**, das Fleisch sollte dabei **nicht** warm werden, alternativ - sehr feines *Crusheis* untermischen)
- Kneten Sie die gewürzte Fleischmasse sorgfältig durch, um eine gleichmäßige Verteilung der Gewürze zu gewährleisten und die Bindung zu verbessern.

3. Wurst füllen:

- Füllen Sie die Fleischmasse in einen Wurstfüller.
- Achten Sie darauf, dass keine Luftblasen in der Wurstmasse entstehen.
- Füllen Sie die Masse in Naturdärme ein.

4. Abhängen:

- Hängen Sie die gefüllten Würste für 24 Stunden an einem kühlen, luftigen Ort zum Trocknen auf.

5. Räuchern:

- Hängen Sie die getrockneten Knacker in einen Räucherofen. Achten Sie darauf, dass die Würste nicht zu dicht aneinander hängen, damit der Rauch sie gleichmäßig umströmen kann.
- Verwenden Sie eine Räucherschnecke oder einen Sparbrand mit Buchenspänen und legen Sie in regelmäßigen Abständen Wacholderbeeren auf die Späne.
- Zünden Sie die Räucherschnecke an und räuchern Sie die Knacker für etwa 10 Stunden, bis sie eine schöne, goldbraune Farbe angenommen haben.

6. Ruhen lassen:

- Nehmen Sie die geräucherten Knacker aus dem Räucherofen und hängen Sie sie für weitere 24 Stunden zum Ausreifen auf.

7. Genießen:

- Die Knacker sind nun fertig zum Verzehr. Je länger sie abhängen, desto intensiver wird ihr Geschmack.

Tipps:

- Für ein intensiveres Raucharoma können Sie verschiedene Holzarten zum Räuchern verwenden, z. B. Erle oder Hickory.
- Die Räucherzeit kann je nach Räucherofen und gewünschter Rauchintensität variieren.
- ***Es ist Wichtig, sehr sauber zu arbeiten, um ein verderben der Wurst zu vermeiden.***
- Bei der verwendung von Nitritpökelsalz, ist es sehr wichtig sich genau an die Mengenangaben zu halten.

Revision #2

Created 14 June 2025 13:39:27 by PapaWehde

Updated 14 June 2025 13:51:16 by PapaWehde