LANDIG®

QUALITÄTS WILDGEWÜRZ
AUS SÜDDEUTSCHLAND

REZEPTE

FÜR LANDIG WILDGEWÜRZE

#fürechtejäger

Gewürzmischung

33 g Wild-Bratwurst oder Wild-Bratwurst ohne Nitritpökelsalz*

Benötigtes Fleisch

800 g mageres Wildfleisch jeglicher Art

200 g Rückenspeck oder Schweinebauch ohne Fleischanteil

Darm Empfehlung

Naturdarm Kaliber 24/26

**Muss zwingend stark erhitzt werden!*

WILD-BRATWURST

33 GRAMM GEWÜRZMISCHUNG PRO KILOGRAMM FLEISCH

Das Fleisch und den Speck in kleine Stücke schneiden und mit den Gewürzen in einem Landig Anmischbottich vermengen. Die Fleisch-Gewürz-Mischung mit einer 4,5 mm Lochscheibe wolfen und das Wildhackfleisch mit einem Wurstfüller in den Naturdarm füllen.

Die Würste auf ca. 15 cm abdrehen und bei Bedarf zwei- bis viermal kalträuchern und/oder mit dem Profi-Vakuumierer von Lava vakuumieren und haltbar machen.

Gewürzmischung

33 g Wild-Mettwurst

Benötigtes Fleisch

600 g mageres Wildfleisch jeglicher Art

200 g magerer Wildschweinbauch

200 g fetter Schweinebauch

Darm Empfehlung

Naturdarm Kaliber 40+

WILD-METTWURST

33 GRAMM GEWÜRZMISCHUNG PRO KILOGRAMM FLEISCH

Das Fleisch in wolfgerechte Stücke schneiden, anfrieren und durch eine 4,5 mm Lochscheibe wolfen. Gewürze hinzugeben und ca. zwei Minuten lang mit einer Küchenmaschine vermengen. Die Fleisch-Gewürz-Mischung mit einem Wurstfüller in den Naturdarm füllen und die Würste auf ca. 30 cm abdrehen und oberflächlich trocknen lassen. Bei Bedarf können die Würste zweimal kalt geräuchert werden, alternativ ist die Wurst auch ohne räuchern sofort verzehrfertig. Im Anschluss können die Würste zum Haltbarmachen mit einem Profi-Vakuumierer von Lava vakuumiert werden.

Gewürzmischung

33 g Wildschwein-Leberwurst

Benötigtes Fleisch

625 g mageres Wildschwein-fleisch jeglicher Art

200 g Wildschweinleber

150 g Schweinefett vom Rücken

Weitere Zutaten:

25 g Zwiebel fein gehackt

Darm Empfehlung

Naturdarm Kaliber 40+

Tipp: *Für ein optimales Ergebnis verwenden Sie einen Cutter von Landig. Infos unter:* ***www.landig.com/cutter***

WILDSCHWEIN-LEBERWURST

33 GRAMM GEWÜRZMISCHUNG PRO KILOGRAMM FLEISCH & ZWIEBELN

Leber putzen und Gallengänge entfernen. Das Fleisch und Fett in ungesalzener Fleischbrühe 40 Minuten lang bei 80-85 °C garen und in der Zwischenzeit die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und in etwas Öl goldgelb anbraten. Am Ende der Garzeit die Leber für fünf Minuten in die Fleischbrühe legen.

Achtung: die Temperatur der Leber muss unter 50 °C bleiben. Alternativ kann die Leber auch ohne Vorgaren verwendet werden.

Das Fleisch und die Leber in kleine Stücke schneiden und mit der Zwiebel durch eine 2 mm Lochscheibe wolfen. Den Rückenspeck in wolfgerechte Stücke schneiden und mit einer 4,5 mm Lochscheibe wolfen. Gewürze zur Wurstmasse hinzugeben und vermengen. Sollte die Konsistenz des Bräts zu trocken sein, kann etwas von der Fleischbrühe hinzugegeben werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das Brät mit einem Wurstfüller in den Naturdarm füllen und auf 40 cm abdrehen. Im Anschluss die Würste für ca. 50 Minuten bei 80-90 °C in warmem Wasser brühen und anschließend in kaltem Wasser abkühlen lassen. Abgekühlte Würste zum Trocknen aufhängen und einmal kalträuchern.

Gewürzmischung

34 g Wildburger

Benötigtes Fleisch

800 g mageres Wildfleisch

200 g Rückenspeck vom Schwein

Weitere Zutaten:

Burgerbrötchen und beliebige Zutaten zum belegen

WILDBURGER

34 GRAMM GEWÜRZMISCHUNG PRO KILOGRAMM FLEISCH

Das Fleisch mit der Gewürzmischung gut durchmengen und durch eine 4,5 mm Scheibe wolfen. Das Hackfleisch erneut gut durchmengen, damit die Gewürzmischung gleichmäßig verteilt ist und in 125 Gramm schwere Kugeln portionieren.

Anschließend die Kugeln mit der Burgerpresse zu Patties formen und diese ca. 2 bis 2,5 Minuten pro Seite bei hoher Hitze anbraten.

In der Zwischenzeit im 200 Grad vorgeheizten Backofen die geteilten Burger Brötchen etwas anrösten. Die Brötchen im Anschluss nach Belieben belegen.

Tipp: *Mit der Edelstahl Hamburgerpresse mit Pattyauswurf von Landig, gelingen perfekt geformte Pattys im Handumdrehen. Ideal auch zur Herstellung von Brettsalamis (siehe nächste Seite). Zur Reinigung demontierbar und spülmaschinengeeignet. Made in Germany. Innenmaß: Ø 110 mm. Infos unter:* ***www.landig.com/burgerpresse***

Gewürzmischung

40 g Brettsalami

Benötigtes Fleisch

700 g mageres Wildschweinfleisch

300 g fetten Wildschweinbauch oder Rückenspeck

Tipp: *Für optimale Reifeergebnisse verwenden Sie einen DRY AGER®. Infos unter:* ***www.landig.com/dry-ager***

BRETTSALAMI

40 GRAMM GEWÜRZMISCHUNG PRO KILOGRAMM FLEISCH

Das Fleisch und den Speck durch eine 4 oder 4,5 mm Scheibe wolfen und mit 40 g Gewürzmischung würzen und vermengen, bis eine deutliche Bindung entsteht. Anschließend vom Brät ca. 250 g schwere, luftfreie Kugeln formen und mit der Burgerpresse zu Patties drücken. Die Höhe sollte 3 bis 4 cm nicht übersteigen.

Das Brät mit etwas Abstand zueinander auf ein sauberes unbehandeltes Holzbrett setzen und mit nassen Händen glattstreichen, sodass keine Risse oder Lücken vorhanden sind. Zwischen den einzelnen Fladen ca. 3 cm Platz lassen.

Bei ca. 20 Grad die Patties für 2 Tage liegen lassen, wenden und weitere 2 Tage ruhen lassen. Als Schutz vor Fliegen eignet sich ein feinmaschiges Küchensieb oder Fliegenhaube.

Nach den 4 Tagen die Salami ein bis dreimal kalträuchern (je 12 Stunden). Die Temperatur sollte 25 Grad nicht übersteigen.

Nach dem Räuchern die Salami für weitere 5 Tage bei Raumtemperatur reifen lassen. Am Ende sollte die Salami etwa 30 % vom Ausgangsgewicht verloren haben. Alternativ können Sie die Salami auch ohne Räuchern lufttrocknen lassen.

Wenn Sie möchten können Sie auch pro Kg Masse 20 ml Cognac, Rum, Kirschwasser etc. dazugeben.

Gewürzmischung

50 g Lorbeer Wildschweinschinken

Benötigtes Fleisch

1 kg Keule vom Wildschwein

Gewürzmischung

50 g Rustikaler Rehschinken

Benötigtes Fleisch

1 kg Filet vom Reh

Tipp: *Für optimale Reifeergebnisse verwenden Sie einen DRY AGER®. Infos unter:* ***www.landig.com/dry-ager***

SCHINKEN

50 GRAMM GEWÜRZMISCHUNG PRO KILOGRAMM FLEISCH

Das Fleisch von Sehnen und Knorpel befreien, lose Teile wegschneiden und mit der Pökelmischung einreiben und pökeln. Wir empfehlen das Vakuumpökeln mit einem Profi-Vakuumierer von Lava. Je Zentimeter Fleischdicke beträgt die Pökelzeit ca. 2 Tage. Nach Ablauf der Pökelzeit das Wildbret aus der Lake oder dem Vakuum entnehmen und z.B. durch Abwaschen von überschüssigem Salz befreien. Das Fleisch zum Durchbrennen pro 5 Tage pökeln 1 Tag an der Luft bei ca. 4-6 °C und anschließend nochmals 1-2 Tage bei ca. 15-18 °C zum Trocknen aufhängen. Sobald sich das Fleisch äußerlich trocken anfühlt zwei- bis fünfmal kalträuchern und zum Reifen aufhängen. Beim Reifen empfiehlt sich eine hohe Luftfeuchtigkeit, damit das Fleisch außen nicht austrocknet. Hierfür eignet sich der DRY AGER® Reifekühlschrank optimal, da sich die Luftfeuchtigkeit hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren lässt. Nach dem Reifen im DRY AGER® kann der Schinken ohne kalträuchern zum Haltbarmachen und Konservieren der Aromen mit einem Profi-Vakuumierer von Lava vakuumiert werden.

Empfehlung: Um die Feuchtigkeit gleichmäßig zu verteilen, den fertigen Schinken vor dem ersten Anschnitt straff vakuumieren und eine Woche lang liegend im Kühlschrank lagern (jeden Tag um 90 Grad drehen).

LANDIG GROUP

EIN UNTERNEHMEN - DREI STARKE MARKEN

EST. 2014
DRY AGER
BUILT FOR BEEF

Der Spezialist für
Dry Aging

www.dry-ager.com

LANDIG

Der Spezialist für
Wildbretverwertung

www.landig.com

la.va

Der Spezialist für
Vakuumverpackung

www.la-va.com

Landig + Lava GmbH & Co. KG
Mackstraße 90 – 88348 Bad Saulgau
Telefon: +49 7581 90430 – E-Mail: info@landig.com
Web: www.landig.com

! **Wichtig:** Gewürze vor Gebrauch gut schütteln, da die Gefahr der Entmischung besteht!