

Blutwürste mit rotem bis hellrotem Spiegel

Erläuterungen zur Herstellungstechnik

Blutwürste werden in der Praxis über unterschiedliche Arbeitsweisen hergestellt. Die Arbeitsweise wird oftmals auch nach rationellen Überlegungen bestimmt.

Das Blut wird schlachtfrisch, vorgesalzen oder vorbehandelt mit einem speziellen Blutaufheller eingesetzt. Teilweise wird das Blut in den geschütteten, feingekutterten Schwartenbrei eingekuttert oder erst am Schluß beim Mengeng der Gesamtmasse zugegeben.

Grundsätzlich sind für die Herstellung von hochwertigen Produkten folgende Hinweise wichtig:

Blut:

Schlachtfrisch, genau dosiert.

Das vorhandene Stickoxyd wird ausreichen, um das Hämoglobin vollständig umzuröten.

Möglichst ohne gerinnungshemmenden Zusatz arbeiten.

Abschnittbild wird heller.

Bei Blutzugabe Temperatur der Einlage und Schwartenmasse beachten, max. 50 °C.

Kein Verlust an Stickoxyd durch vorzeitige, wärmebedingte Reaktion sowie kein Denaturieren (oxydieren) von Hämoglobin.

Blutmenge über den geschütteten Schwartenbrei berechnen (20-30 %).

Auch bei unterschiedlichen Einlagemengen stimmt der Blutanteil.

Nur kurz in den Schwartenbrei einkuttern.

Damit es nicht zu einer überhöhten Anlagerung von Sauerstoff kommt. Folge: Oxydation des Hämoglobins.

Zutaten:

Gewürzkonzentrate bzw. Gewürze mit wenig Ballaststoffen verarbeiten. Majoran und dergleichen nur in kontrollierter Menge einsetzen.
Bewirkt Verdunklung der Blutwurstfarbe.

Keine Ascorbinsäure bzw. kein Ascorbat verwenden.

Führt zu einer Verschlechterung der Blutwurstfarbe.

Schüttung:

- **Klares Wasser, heiß bzw. kalt.**
Die Temperatur des Schwartenbreis kann genau gesteuert werden.
- **Klares Wasser.**
Gibt der Wurst Glanz. Fette Fleischbrühe macht die Schnittfläche stumpf.