

Karsten „Ted“ Aschenbrandt

DAS PERFEKTE WÜRSTCHEN

SELBST WURSTEN – GRILLEN – REZEPTE MIT WURST





Verschiedene Lochscheiben, Messer und Schnecke



Montierte Schnecke und Überwurf

Die einfachsten Fleischwölfe liegen preislich bei 20 Euro, die Schnecke wird hier mittels Kurbel handbetrieben und das Gerät mit einem Schraubfuß auf die Tisch- oder Arbeitsplatte gespannt. Meist sind bei diesen Wölfen noch Vorsätze für Spritzgebäck im Lieferumfang enthalten.



Einfacher Fleischwolf zur Befestigung am Tisch

Brauchbare, elektrisch betriebene Wölfe gibt es ab etwa 120 Euro, die Obergrenze ist

– wie scheinbar bei allen Küchengeräten – offen. Man sollte sich hier nicht unbedingt auf das günstigste Angebot verlassen, mit fünf Kilo Fleisch und einem kaputten oder überforderten Wolf kann der Wurstelssonntag schnell zum Albtraum werden. Also beim Kauf immer auf genügend Leistung achten, Minimum sind 1000 Watt!

Für beide Varianten des Fleischwolfs, den manuellen und den elektrischen, gibt es auch Wurstfüllvorsätze. Diese setzen allerdings voraus, dass man bindiges, also klebrig vermengtes Brät erneut durch die Schnecke dreht. Das Brät kann jetzt den ganzen Wolf verstopfen. Gleichzeitig wird es warm, und das Fett fängt an zu schmieren. Bei manuellen Wölfen ist es schwierig, für fortlaufenden Nachschub zu sorgen und die elektrischen kennen nur „An“ und „Aus“. Beim Füllen ist allerdings eher „Schnell“ und „Langsam“ wichtig. Wesentlich einfacher und besser geht es also mit einem Wurstfüller.



Wurstfüllrohr

WURSTFÜLLER

Der Handel bietet eine Vielzahl von Füllern an, das Prinzip ist jedoch immer gleich: Ein Zylinder wird mit Brät gefüllt, das mittels eines Kolbens durch einen Auslass gequetscht wird. Vor dem Auslass ist ein Füllrohr angebracht, auf das der Darm gezogen wird. Das Brät wird quasi durch das Füllrohr direkt in den Darm gedrückt, der dann fast automatisch nachläuft. Solange, bis der Darm vollständig abgewickelt ist, erhält man praktisch eine „Endloswurst“.

Wer erst einmal probieren möchte, ob ihm das Wursten überhaupt gefällt, kann bei der Anfangsinvestition sparen, indem er etwas improvisiert: Die preiswerteste Lösung für einen Wurstfüller ist eine Silikonpistole aus dem Baumarkt, die mit gerade einmal 10 Euro zu Buche schlägt. Man sollte nur darauf zu achten, ein geschlossenes System zu kaufen, also eines, mit dem auch Beutelware gespritzt werden kann. Der freundliche Baumarktverkäufer kennt sich meist damit aus. Diese Pistolen haben einen Aluminiumzylinder und der Kolben wird mit dem Pistolengriff nach vorn geschoben. Die Spitze muss natürlich groß genug aufgeschnitten werden, damit das Wurstbrät problemlos austreten kann. Durch den relativ kleinen Durchmesser der Spitze, das als Füllrohr dient, eignen sich hier am besten Saitlinge mit entsprechend kleinem Kaliber.