

# Beef & Smoke Club Rezepte

## FrISChe Bratwurst selbstgemacht

Zutaten:

2.5 kg Rindfleisch  
2.5kg fettes Schweinefleisch  
4 TL Salz  
4 TL Pfeffer  
6 TL Koriander  
1 TL Kreuzkümmel (Cumin)

Beschreibung

Das Rind- und Schweinefleisch durch die grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit den Gewürzen gut vermischen. Dann in Därme abfüllen, einzelne Würste abtrennen und auf dem Grill oder in der Pfanne langsam braten, damit diese gut durch sind

## Thüringer Bratwurst

Zutaten:

3kg Schweineschulter / Nacken  
2kg Feines Fleischbrät  
60 g Salz  
15g weißer Pfeffer gemahlen  
15 g Majoran  
15g Thymian  
7 Knoblauchzehen  
4 g Macisblüte  
10g Kümmel gemahlen

Beschreibung

Das Fleisch in wolfgerechte Stücke schneiden und mit den Gewürzen vermengen. Danach durch die 5 mm Scheibe drehen. Das feine Brät dazugeben und alles gut durchkneten, das es eine bindige Masse ergibt.



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[www.rewe-kramer.de/smokeclub](http://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[f.sander@rewe-kramer.de](mailto:f.sander@rewe-kramer.de)  
02361. 90 43 93 15

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*



# Beef & Smoke Club Rezepte

## Chorizo

Zutaten: Ergibt: 50 Würste  
5 g getrocknete rote Chilis  
1kg geräucherte Spitzpaprika  
3kg Schweineschulter, in 2 cm Würfel geschnitten  
2kg Schweinebauch fett, in 2 cm Würfel geschnitten  
15 Pimentkörner  
10 ganze Nelken  
160 ml Apfelessig  
14 Knoblauchzehen, fein gehackt  
3 EL getrocknetes Oregano  
3EL grobes Meer Salz  
3 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
1 1/2 TL Kreuzkümmelsamen  
1 Schweinedarm

## Salsiccia

Italienische grobe Schweine Bratwurst mit Fenchel

Zutaten für ca. 30 Würste:

2kg Schweineschulter oder Nacken, 3kg fettes Bauchfleisch  
100g Salz  
10g schwarzer Pfeffer  
8 EL Fenchelsamen  
5 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Fenchelsamen in einer Pfanne anrösten und danach in einem Mörser leicht anstoßen – nicht komplett zerkleinern

Zu der fertigen Masse Salz, Pfeffer und Fenchelsamen hinzugeben und gut vermischen. Einmal durch den Wolf geben – dies mischt das Ganze auch sehr gut durch. Eventuell nochmal von Hand vermengen.

Nun die Masse in den Darm abfüllen.



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[www.rewe-kramer.de/smokeclub](http://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[f.sander@rewe-kramer.de](mailto:f.sander@rewe-kramer.de)  
02361. 90 43 93 15

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*



# Beef & Smoke Club Rezepte

## Ketchup

Zutaten:

625 ml Essig  
625 ml Tomatenmark  
5 Esslöffel Honig  
2 Esslöffel Ahornsirup  
1 Teelöffel Salz  
1,1/2 TL Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen  
1,1/2 TL Piment frisch gemahlen  
10 Spritzer Tabasco

Beschreibung

Honig und Ahornsirup in Essig auflösen kochen lassen Tomatenmark hinzufügen Gewürze hinzufügen abschmecken 30 Minuten kochen lassen, kleinste Flamme noch einmal abschmecken kalt stellen. Optimal ist 1 Tag ziehen lassen.

## Senf

Zutaten:

1000 g Senfkörner, braune  
50 Körner Piment  
10 TL Kräuter (Salatkräuter)  
1500 ml Essig (Weinessig)  
500 ml Weißwein  
375 g Zucker  
10 TL Kurkuma  
20 TL Salz

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. Ruhezeit: ca. 12 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal  
Die ersten drei Zutaten in der Kaffeemühle portionsweise möglichst fein mahlen. Die restlichen Zutaten zufügen und alles zu einer homogenen Masse vermengen. Mit einem Pürierstab untermischen, bis alles breiig ist. Offen über Nacht stehen lassen - Oxidation und Fermentation entwickelt die Schärfe.



Veranstalten Sie Ihren  
Beef & Smoke Club  
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)  
[www.rewe-kramer.de/smokeclub](http://www.rewe-kramer.de/smokeclub)  
[f.sander@rewe-kramer.de](mailto:f.sander@rewe-kramer.de)  
02361. 90 43 93 15

*Schön,  
das Ihr  
dabei wart!*

