

# Hausmacher Wurst

*Für 4 Personen*

## **Weißer Hausmacher Wurst:**

Schwarte  
rohes Schweine- und Rindfleisch  
geschnittenes Fett  
Pfeffer  
Salz  
Pökelsalz  
Muskat  
Nelken  
Knoblauch

kochen (ist Bindemittel für die Wurst)  
mit gekochter Schwarte mahlen (6 mm)  
Fett vorher von der Schwarte lösen und schneiden

## **Allgemein:**

Lochscheiben 14 mm, 6 mm, 3 mm

## **Leberwurst:**

Wenig Leber  
gedünstete Zwiebel  
wenig rohe Zwiebel  
Gekochtes durchwachsenes Fleisch  
und gekochte Füßchen  
Grieben (ausgelassenes Fett durch  
14 mm Lochscheibe)  
Gekochtes Weißkraut, Schwarte  
und Brühe (Kesselsuppe) zugeben  
Salz, Pfeffer  
Muskat, Piment, Majoran, Knob-  
lauch und Nelken

Alles durch eine feine Lochscheibe drehen