

Apatiner Brotwersch

Optimale Zutatenauswahl und Verarbeitung; Abweichungen nur auf eigene Gefahr anwenden.

Därme/Befüllen/Temperatur: Naturdarm kaufen, Durchmesser 2,5-3,5cm, Gebrauchsanweisung zum Aufweichen und zum Befüllen der Därme mit der „Brotwerschmaschine, -spritze“ beachten. „Schunsch liegt's Fleisch umanand, bloß nit in dr Warscht“. Frische Därme aus der Schlachtung zu nutzen ist nicht gerade zeitgemäß, hygienisch. Wer aber Experten vom Schlachthof hat, „nar zu, losst eich nit uffhalte“. Beim Befüllen der Därme, diese alle zwanzig bis dreißig cm abdrehen. Die fertige Wurstmasse (Rezept, siehe unten) muss zum Befüllen bestens körperwarm sein. Also nicht zu kalt und ja nicht zu heiß. In beiden Fällen gibt's Wurstplatzer oder unansehnliche Wurstgebilde.

Fleisch: Gutes Schweinefleisch mit wenig Fett-, Sehnen- und Knorpelanteilen verwenden. Das ist wichtig. Empfehlung: Optimales Schweinefleisch stammt von massierten und ungestressten und mit „Kukuruz“ (Mais) und jungen Brennesseln gefütterten Schweinen.

Speck: Bauchspeck. Und nochmal für Laien: Fleisch und Speck extra, nicht durchwachsen!

Paprika: Feingemahlener Paprika aus Kupusina, dem nördlich gelegenen ungarischen Nachbardorf von Apatin und heute zugehörig zur Apatiner Gemeinde. Wer seine Brotwersch, gute Apatiner Brotwersch nennen will, der muss diesen Paprika nutzen. Am besten von Bekannten per Bus oder von der Schiffsreise in Juli 2014 mit der Apatiner Gem. e.V. direkt vom Apatiner Wochenmarkt von den Kupusiner Marktweiber bestellen. Den gleichen Paprika nutzt man für Hingl- oder Fischpaprikasch. Also lohnt sich die Bestellung für größere Mengen und längere Zeit ...

Räuchern in der Räucherammer: Trockenem „klooghacktes Akaziholz“, bestens nicht leicht entzündliches „vum Stumpe“ Wurzelholz oder verknotetes Zweigholz oder aber grobes Sägemehl verwenden. Kein offenes Feuer entfachen! 1-3 Räuchernächte reichen. Solche Wersch kann man dann sofort braten oder am luftigen Ort über Dezember, Januar, Februar, für min. 2 kalte Wintermonate durch, z.B. in der luftigen Speisekammer trocknen lassen. „Bei uns dahom un bei drei Buve, hänn di dr Feber auf der Stange nimmi iwrllewt“.

Kochen/braten: Ungeräuchert frische Brotwersch kann man kochen, dabei die etwas dickeren Exemplare nehmen. Persönlich empfehle ich diese nicht zu kochen und in der Pfanne frisch ungeräuchert oder gerade für eine Nacht geräuchert zu braten. Getrocknete Brotwersch sollte man weder kochen noch braten. Will man sich die frischen Brotwersch zum braten länger aufbewahren, so kann man diese gut in der Gefriertruhe luftdicht verpackt aufheben. Bei Bedarf über Nacht auftauen lassen und braten.

„Far 10 kg Brotwersch“ folgende Wurstmasse zusammenmischen

10 kg ist eine empfohlene Mindestherstellmenge. Je kleiner die Menge ist, desto größer die Gefahr mit den Zutaten zu unter- oder zu übertreiben. Außerdem muss man an die Wurstspritze denken, es lohnt sich ja kaum kleinere Mengen herzustellen. Bei der Herstellung kann man gut „Maulbiere- oder Aprikoseschnaps reiche, nar nit zuviel“. Übertreibungsindikator „far dr Schnaps“ ist die Wurstplatzeranzahl (uffgangene Wersch) und surrealistische Wurstsequenzen beim Befüllen der Därme.

8,5 - 9kg	gehacktes (Fleischwolfscheibe „so wie far Faschiertes“) Schweinefleisch
1 - 1,5kg	Speck ebenso durch den Fleischwolf drücken.
200g	Salz. Bitte keine Experimente mit Salz! Einfaches weißes Salz nehmen.
150 - 200g	Feingemahlener süßer Paprika. Soll die Wurst etwas pikant-feuerig sein, dann 150g süßen und 50g scharfen Paprika verwenden.
35 - 40g	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer. Keine Experimente mit Pfeffersorten!
35g	frisch zerdrückter Knoblauch

Fertige „Werschtmass proviere“ und bei Bedarf etwas nachwürzen. Mit Salz nicht übertreiben.