

Dry Aged Schwein + Rind  
m. Fenchel, Knoblauch, Rohwein

Dry Aged Schwein m. Pfeffer

# Meditation für Männer

Entdecken Sie Ihre spirituelle Seite – mit selbst gemachter Salami! Sollen andere doch Yoga machen, wir sitzen vor dem Dry Ager und erleben mit unseren Würsten, wie wir innerlich reifen. Und spätestens beim Essen kommt die Erleuchtung – versprochen!

Fotos: JORMA GOTTWALD Rezept & Foodstyling: MARCEL STUT Text: SUSANNE RAHT

☛ Venus im Pelz: die Salamis nach etwa zwei Wochen – der weiße Edelschimmel gibt dem Fleisch erst die Reife



1  
2

## DIE REIFEPRÜFUNG

ZUTATEN für 3 Würste à ca. 250 g  
 etwa 1,5 m Schweinedarm in Lake (Kaliber 36/38),  
 ½ TL Edelschimmekultur (Penicillium nalgiovense;  
 zur Oberflächenbehandlung von luftgetrockneten  
 Rohwürsten; z.B. Bactoferm 4; online erhältlich über  
 hausschlachtebedarf.de), 3 g Traubenzucker (Glucose),  
 1 EL Fenchelsaat, je 1 TL getrockneter Oregano und  
 Thymian, 1 Stück Macis (Muskatblüte), 1 TL schwarze  
 Pfefferkörner, 1 Knoblauchzehe, 3 g Zucker, 18 g Pökelsalz,  
 1 Msp. Starterkultur zu Rohwurstherstellung  
 (z.B. Bactoferm T-SPX; Hilfsmittel zum Ansäuern von  
 luftgetrockneten, fermentierten Wurstwaren;  
 online erhältlich etwa über krahmers-shop.de),  
 700 g Schweinenacken (ohne Schwarte und Knochen;  
 gut gekühlt), 300 g Rindernacken (gut gekühlt)

### 1 \* DIE BASICS

Etwa ½ Tag vor dem Einhängen der Würste den Dry Ager auf 20 Grad und 85–90 Prozent Luftfeuchtigkeit einstellen. Wurstarm (Bild 1 unten) kalt spülen und in handwarmem Wasser wässern. Schimmekultur, 1 g Traubenzucker und 1 l handwarmes Wasser mischen und 1 Stunde ruhen lassen. Für die Salami wird hier kerniges Nackenfleisch vom Schwein (Bild 1 oben links) und Rind (Bild 1 oben rechts) verwendet. Der Mix aus getrockneten Kräutern, Gewürzen und Knoblauch geben der fertigen Wurst das typische Aroma. Dafür zunächst Fenchelsaat anrösten, abkühlen lassen. 1 TL Fenchelsaat mit Oregano, Thymian, Macis und der Hälfte der Pfefferkörner fein mahlen. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Mit gemörserter Gewürzen, 2 g Traubenzucker, Zucker, Pökelsalz und Starterkulturpulver gründlich mischen.

### 2 \* FLEISCH VORBEREITEN

Für das Wölfen werden zunächst Schweine- und Rindfleisch getrennt in ca. 2 cm große Würfel geschnitten. Dabei alle sichtbaren Sehnen sorgfältig entfernen, damit später beim Zerkleinern die festen Stränge nicht in der Durchlassscheibe hängen bleiben und den Fleischwolf verstopfen.

### 3 \* FLEISCHMIX DURCHKNETEN

Etwa ⅔ der vorbereiteten Gewürzmischung mit dem Schweinefleisch gründlich durchkneten, mit der restlichen Gewürzmischung und dem Rindfleisch genauso verfahren. Wer dabei Einmalhandschuhe trägt, verhindert schon jetzt, dass unerwünschte Keime ins rohe Fleisch gelangen. Sie könnten später bei der Reifung eventuell die Wurst verderben lassen. Außerdem wichtig: Das Fleisch stets gut durchgekühlt verarbeiten!



3



4

#### 4 \* WOLFEN, DIE ERSTE

Für unsere Wurst werden die beiden Fleischsorten unterschiedlich fein zerkleinert, damit eine typische Salami-Textur entsteht. Deshalb muss der Fleischwolf zwischendurch umgerüstet werden. Zunächst wird für das Schweinefleisch die 5-mm-Durchlassscheibe in den Wolf eingesetzt. Das vorbereitete, gut gekühlte Schweinefleisch dann mittelgrob wolfen.

#### 5 \* WOLFEN, DIE ZWEITE

Sobald alles Schweinefleisch zerkleinert ist, muss für das Rindfleisch die Durchlassscheibe ausgetauscht werden. In der Regel geht das ganz einfach, indem der vordere Fixierring gelöst und die Scheibe herausgenommen wird. Das Schneidmesser dabei im Fleischwolf belassen. Die feinere 3-mm-Durchlassscheibe nun vor das Schneidmesser setzen und mit dem Fixierring festsetzen. Dabei darauf achten, dass keine Fleischteilchen in das Schraubgewinde des Rings geraten, da er sich dann nicht mehr gerade eindrehen lässt. Noch vorhandene Reste vom Schweinefleisch im Wolf sind kein Problem. Jetzt kann das Rindfleisch nachgestopft und fein gewolfen werden.

#### 6 \* FÜLLUNG MISCHEN

Die beiden unterschiedlich fein zerkleinerten Fleischsorten in eine saubere, gekühlte Edelstahlschüssel geben und mit den Händen kräftig durchmischen (auch dabei möglichst Einmalhandschuhe tragen bzw. stets mit gründlich gesäuberten Händen arbeiten!). Zuletzt werden die restliche Fenchelsaat und die Pfefferkörner zugegeben und alles gründlich untergeknetet.



5



6



7

### 7 » WURSTDARM AUFFÄDELN

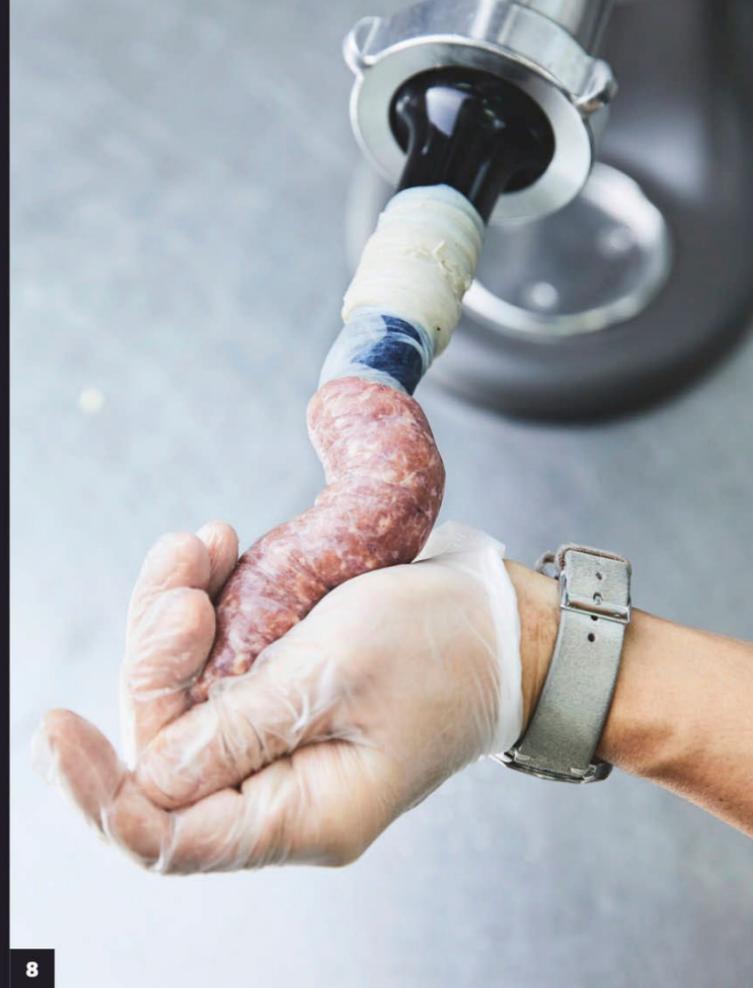
Die Küchenmaschine nun zum Wurstfüllen umrüsten bzw. eine Wurstfüllmaschine vorbereiten. Dazu die mittlere Fülltülle ansetzen. Den Wurst darm aus dem Wasser nehmen, austreichen und vorsichtig nach und nach auf die Fülltülle auffädeln bzw. aufziehen. Dabei darauf achten, dass der Darm nicht einreißt, da Naturdarm unterschiedlich dick ist. Falls der Wurstfüller einen Fülltrichter besitzt, die gesamte Salami-Masse möglichst kompakt, ohne Lufteinschlüsse in den Fülltrichter drücken bzw. mit kräftigem Schwung in den Trichter hineinwerfen.

### 8 » FÜLLUNG EINPRESSEN

Nun kann das Füllen des Darms starten. Dazu zunächst etwa 6–8 cm Darm von der Fülltülle abziehen, erst dann mit dem Einpressen der Masse starten. Das leere Stück Wurst darm wird später zum Verknoten benötigt. Nun die Masse nach und nach möglichst blasenfrei, das heißt ohne Lufteinschlüsse, prall, aber nicht zu stramm in den Darm pressen. Dabei gleichmäßig und lieber langsam arbeiten. Den Darm am Ausgang der Tülle langsam abziehen und waagrecht halten, damit die nachdrückende Masse das Gewebe nicht zerreißt. Wer mit einer motorbetriebenen Füllmaschine arbeitet, hat praktischerweise beide Hände frei, um die Wurst direkt an der Fülltülle gerade zu halten, sodass der Darm dort nicht nach unten abknicken kann.

### 9 » FÜLLEN OHNE TRICHTER

Etwas fummeliger ist das Einpressen bei Küchenmaschinen ohne Fülltrichter. Dort braucht man mindestens eine Hand, um die Fleischmasse nach und nach mit einem Stopfen nachzupressen. Wichtig dabei ist, möglichst gleichmäßig nachzustopfen, sodass auch bei dieser Arbeitsweise keine Lufteinschlüsse in den Würsten entstehen. Darin könnten sich Fremdkeime entwickeln, die die Wurst verderben lassen bzw. ihre Haltbarkeit verringern. Was immer mal passieren kann: Der Darm reißt bzw. hat eine poröse Stelle, aus der Wurstmasse quillt. Dann gibt's nur eins: Die bereits eingefüllte Masse komplett aus der Hülle austreichen und nochmals in ein neues Stück Wurst darm einpressen. Deshalb besser stets etwas Darm als Reserve parat haben.



8

9





10



12

### 10 & 11 » FÜLLEN UND ABBINDEN

Die Masse nach und nach kompakt in die Würstdärme pressen und daraus etwa 20 cm lange Würste abdrehen. Dazu die Därme mit beiden Händen jeweils zwischen Daumen und Zeigefinger in der gewünschten Länge abdrücken, sodass ein längeres Stück Hülle zwischen den Finger bleibt. Wurststück mit Schwung zum Körper hin wirbeln und dabei den Darm an beiden Enden verdrehen, sodass er sich verschnürt. Wurst abtrennen, die Enden fest verknoten und zusätzlich mit Küchengarn verschnüren. Das Garn wird später dann auch zum Aufhängen verwendet.

### 12 » „IMPFUNG“ UND REIFUNG

Für den letzten Schritt der Salami-Herstellung frische Einmalhandschuhe anziehen oder die Hände gründlich heiß, allerdings ohne Seife waschen. Die Würste nacheinander in die vorbereitete Schimmelmischung tauchen und zusätzlich rundum einreiben. Anschließend abtropfen lassen.

Die Würste so in den vorbereiteten Dry Ager hängen, dass sie sich nicht berühren!

Bei gleichbleibender Temperatur (20 Grad/ 85–90 Prozent Luftfeuchtigkeit) etwa 72–86 Stunden fermentieren und reifen lassen. Den Schrank währenddessen nicht öffnen. Auf den Würsten soll sich während der ersten Reifezeit ein weißer Edelschimmelbelag bilden (siehe auch folgende Seite). Dann die Salami weitere 2½–3 Wochen bei 14–16 Grad und 75–80 Prozent Luftfeuchtigkeit trocknen. Dabei reduziert sich das Gewicht der Würste um etwa 30 Prozent. Den Schrank frühestens nach 2 Wochen Trocknungszeit öffnen. Salamis dann prüfen. Sind die Würste bereits fest und fühlen sich durchgetrocknet an, sind sie fertig. Sonst noch weitere Zeit trocknen.



11



Freund und Helfer: Schon nach ein, zwei Tagen im Dry Ager hat ein feiner Pelz aus Schimmel die Salamis eingehüllt

## AB INS TROCKENE!

Schenken Sie mit den DRY AGERN von BEEFI! und Landig Salamis, Schinken und Co. ein langes Leben

### FLEISCHSPEZIALIST UND ALLESKÖNNER

Die stecken was weg! Der bald erhältliche DRY AGER DX 500 kann bis zu 20 Kilo Fleisch lagern, sein großer Bruder, der DX 1000 (Foto 1), schluckt ohne Probleme sogar das Fünffache. Auf den ersten Blick hat sich im Vergleich zu den Vorgängermodellen nicht viel getan. Die Neuerungen liegen im Detail – und die begeistern. Die Technik wurde von Grund auf verbessert und um innovative Features erweitert. So muss man Salamis nur noch an die speziellen Wurstroste hängen und das gewünschte Programm wählen (Foto 2). Danach übernimmt die neue Steuerung des Dry Agers (Foto 3) die Aufsicht über den Dehydrierungs- und Reifeprozess und hält Sie über den Fortgang der Veredelung ständig auf dem Laufenden. Aber die neue Dry-Ager-Serie kann nicht nur per Knopfdruck Pork, Beef, Schinken und Salami reifen. Mit den beiden Modellen lassen sich auch Mangos und Äpfel in Dörrobst verwandeln, Gemüse lagern, und Käse veredeln. Sogar frische Kräuter und selbst gemachte Pasta können die Allrounder schonend trocknen.

FOTOS: JORMA GÖTTWALD; REZEPT & FOODSTYLING: MARCEL STUT; TEXT: SUSANNE RAHE; PRODUKTION: MONIQUE DRESSEL/ALLE FÜR BEEFI! FOTOS DRY AGER: KAY JOHANNSEN/LANDIG + LAVA (3)

### SAUBERMANN

Die neuen Dry Ager sorgen dafür, dass auch nur die Pilze zum Einsatz kommen, die man für die Reifung braucht. Der gesamte Innenbehälter wurde neu konzipiert, um die Reinigung noch leichter zu gestalten. Und damit nicht genug: Beide Modelle verfügen über einen Aktivkohlefilter und eine UVC-Entkeimungsbox, die einmal pro Minute die Luft im Schrank komplett reinigen.

### BLICKFANG

Wer einen der neuen Dry Ager besitzt, braucht kein Netflix mehr. Hinter der Glastür mit dem edlen BEEFI!-Schriftzug wird der Reifeprozess zum echten Thriller: Ein neues, dimmbares Beleuchtungskonzept präsentiert die Schinken, Würste und Cuts in bestem Licht und setzt sie perfekt in Szene. Zugleich schützt das beschichtete Glas vor UV-Einstrahlung. Schließlich soll das Fleisch reifen – und nicht altern.

### BEEFI!-SONDERPREIS

Sparen Sie viel Geld: BEEFI!-Leser erhalten die neuen DRY AGER DX 500 und 1000 zum Vorzugspreis von 1895 bzw. 3295 Euro. Nur bis zum 30. November 2020! Reservierung mit dem Code X-BEEFI! unter [dry-ager.com/will-ich-haben](http://dry-ager.com/will-ich-haben)



1  
2 3

