

so wird's gemacht

Der Hauptbestandteil, 600 g Putenhackfleisch, werden gekühlt im Gefrierfach gelagert. 300 g fetter Bauchspeck wird zum Binden der Teewurst benötigt. Ebenso die die 200-250 ml Vollmilch und 3 g Senfmehl. Die Milch und der gehackte Bauchspeck kommen ebenfalls in das Kühlfach. Den gewürfelten Bauchspeck zerkleinere ich in der Küchenmaschine. Er geht zurück in das Kühlfach.

Jetzt wiege ich die Gewürze ab, wie sie links beschrieben sind. In dieser Zeit kann das Fleisch herabkühlen. Die ideale Arbeitstemperatur liegt bei ca. 10 Grad. Alle Fleischsorten, die Gewürze und die Milch werden zusammen mit einem kleinen Schuss Rapsöl gut vermischt.

In Gläser mit Schraubverschluss wird die Wurstmasse eingedrückt. Freibleibenden Stellen dabei zudrücken. 1 cm Rand sollte bei der Befüllung erhalten bleiben. Die Gläser kommen dann in einen Topf mit Wasser. Der Wasserstand muss die Gläser überdecken. Garzeit bei 100 Grad ca. 1 1/2 Stunden bei kleinen Gläsern.

