

# Hausmacher Blutwurst



## Beschreibung:

Die Hausmacher Blutwurst ist die rustikale Variante der Blutwürste. Ihren Ursprung hat sie in der Hausschlachtung und wird heute in allen Regionen Deutschlands im Fleischerhandwerk hergestellt. Die Zusammensetzung und die Würzung ist von Region zu Region, aber auch von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Verwendet werden Blut, gewürfeltes Fleisch, Speck, Schwarten, Zwiebeln sowie ausgesuchte Naturgewürze, wie Majoran, Nelken, Piment, Pfeffer, Muskat. Sie sind stets eine kulinarische Abwechslung. Die Fleischerei Lüth bietet Ihre Hausmacher Blutwurst leicht angeräuchert oder in eingeweckten Gläsern (180 & 250 g) an.

## Meine Rezeptur

Zutaten: 35 % frische Schweineschulter, 32 % kerniger Rückenspeck, 20 % gekochte Schwarten  
10 % frisches Schweineblut

**Würzung:** Zwiebeln, weißer gemahlener Pfeffer, Majoran, Nelken, Piment, Muskat

## Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250): 2,1 g/100 g im Endprodukt nach der Herstellung

Buchenrauch  
Zusatzstoffe\*\*  
\*\* vergl. Rückseite

## Hinweis für Allergiker

### Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie		Milch/Laktose	
Senf		Nüsse	
Ei		Glutenhaltiges Getreide	
Soja			

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

## Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	384,9 kcal	230,9 kcal	11,5
Eiweiß	14,0 g	8,4 g	16,8
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	35,2 g	21,1 g	30,2
Vitamin A	8,0 µg	4,8 µg	0,6
Vitamin B <sub>1</sub>	0,1 mg	0,1 mg	5,5
Vitamin B <sub>2</sub>	0,0 mg	-	-
Vitamin B <sub>12</sub>	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	17,0 mg	10,2 mg	72,9

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

\* prozentualer Anteil an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000 kcal) einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität. Der Tagesbedarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

---

## Herstellung

Am Tag der Herstellung werden das magere Schweineschulterfleisch und der Rückenspeck auf ca. 0,8 cm große Würfel geschnitten und schonend im Kessel gegart. Die gebrühten und noch heißen Schwarten werden sämig gekuttert, Blut und Gewürze hinzugefügt sowie die heißen Fleisch- und Speckwürfel eingearbeitet. Dann wird ggf. noch mit Salz abgeschmeckt. Die Blutwurst wird anschließend in Krausedärme gefüllt und bei 76 °C im offenen Kessel gegart. Für ein feines Raucharoma sorgt das Räuchern über naturbelassenen Buchenspänen.

---

## Zusatzstoffe im Produkt\*

Stabilisator	
Säuerungsmittel	
Antioxidationsmittel	
Konservierungsstoff	
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat
Emulgator	
Farbstoff	

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.

\* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

---

## Tipps für die Verwendung

Blutwürste sind Spezialitäten mit sehr langer Tradition. Sie entwickelten sich ursprünglich aus der Hauschlachtung. Sie zeichnen sich durch eine große Sortenvielfalt aus. Besonders bekannt sind Thüringer Rotwurst, Zungenwurst, Hausmacher Blutwurst, Berliner Rotwurst, Kölner Blutwurst, auch "Flönz" genannt. In Süddeutschland heißen sie Blunzen, die Franken schwören auf ihren Rotgelegten und die Mainzer lieben ihren Blutmaggen über alles. In der Regel werden diese Würste "am Stück" zur Brotzeit gegessen.

---

## Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Die Haltbarkeit von Blutwurst hängt stark vom Grad der Abtrocknung und der Räucherung ab. Für frische Blutwurst gilt: je frischer desto besser! Sie sollte im Kühlschrank bei + 7 °C nicht mehr als 3 - 5 Tage gelagert werden. Das Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen verhindert Austrocknung und Aromaverlust. Abgetrocknete oder gut geräucherte Blutwürste sind länger haltbar.