

9.3. Kochsalami

Obwohl Kochsalami ohne Grundbrät hergestellt wird, gehört sie zu den Brühwurstsorten, da einige Verfahrensschritte bei der Herstellung, wie Wasserzusatz, Zugabe von Quellsalz und Garen des bindigen Bräts, den Brühwurstverfahren zugerechnet werden. Kochsalami wird bei Hausschlachtungen kaum hergestellt. Dafür gibt es eigentlich keine sachliche Begründung.

Wer bei Hausschlachtungen oder bei der Herstellung im Haushalt Wert auf eine ausgereifte Dauerwurst legt, sollte auf jeden Fall Kochsalami herstellen.

Während sich eine frisch hergestellte Kochsalami hinsichtlich Konsistenz, Geruch und Geschmack noch deutlich von einer gleichaltrigen Rohwurst unterscheidet, gleichen sie sich mit zunehmendem Alter immer mehr an.

In Haushalten, in denen auf Grund unzureichender räumlicher Bedingungen eine normale Rohwurstreifung schwierig und risikoreich ist, sollte Dauerwurst als Kochsalami hergestellt werden. Kochsalami läßt sich mit den bei Hausschlachtungen üblichen Verfahren und Geräten herstellen, mit weniger Risiko zu einer Dauerware weiterbehandeln, und sie nähert sich mit zunehmendem Reifegrad sensorisch immer mehr einer Rohwurst-Dauerware.

Kochsalami ist vor allem in Süd- und Südosteuropa weit verbreitet und wird besonders bei Hausschlachtungen der Rohwurst vorgezogen. Durch Variieren der Einsatzmengen der Gewürze, der Körnung und der Temperaturführung beim Räuchern und Garen lassen sich unterschiedliche Sorten herstellen.

Herstellungsverfahren

Für die Herstellung von Kochsalami gibt es folgende drei Grundverfahren:

- Füllen – Heißrauch – Garen
- Füllen – Garen – Kaltrauch
- Füllen – Reifen (pH-Wert-Absenkung) – Garen – Kaltrauch

Herstellung des Kochsalamibräts

Nach Zusammenstellung der Rezeptur wird zunächst das Rindfleisch mit der 3-mm-Scheibe gewolft. Das in kleine Stücke vorgeschchnittene Schweinefleisch und der Schweinebauch oder Speck werden mit Nitritpökelsalz, Quellsalz, dem vorgewolften Rindfleisch und den Gewürzen versetzt und durch die 6-mm-Scheibe des Wolfs gelassen. Anschließend mengt man bis zur Bindung, wobei einzelne Hersteller einen Wasserzusatz bis 10% empfehlen.

Gefüllt wird bevorzugt in Naturdärme oder rohwrusttaugliche Kunstdärme mit mittlerem Kaliber, aber auch in enge Schweinedärme oder Mitteldärme.

Garen

Gartart wird im Kessel bei relativ niedrigen Temperaturen, die nicht unter 65 °C und nicht über 75 °C liegen sollen. Je niedriger die Gartemperatur, um so länger ist zu garen und desto schonender ist die Garung.

Die Garzeit beträgt 30 min bei engen Därmen und 70 min bei Därmen mit mittlerem Kaliber.

Räuchern

Wird die Heißrauchbehandlung gewählt, dann muß das Räuchern vor dem Garen erfolgen. Bei Hausschlachtungen sind aber in der Regel keine Heißräucheranlagen vorhanden, so daß für diese Zwecke ein an das Garen anschließendes Kalträuchern vorgesehen ist. Die Würste kommen nach dem Garen im trockenen Zustand in einen mäßig temperierten Kaltrauch und verbleiben dort bis zur Farbgebung.

Ausreifen

Die Bedingungen für das Ausreifen der Kochsalami sind einfach zu erfüllen. Es genügt ein trockener, gleichmäßig temperierter Raum mit Temperaturen möglichst nicht über 15 °C. Da durch den Garprozeß die Fettgewebestücke relativ weich geworden sind, kommt es bei Temperaturen über 20 °C zum Fettausschwitzten.

Die Kochsalami trocknet schnell aus, eine harte Dauerware ist nach etwa 6 Wochen zu erwarten. Ausgereifte Kochsalami kann bei den angegebenen Temperaturen auch gut bis 4 Monate reifen, wird dann allerdings sehr hart. Kochsalami kann auch mit einer wei-