

Plauer Waldläufer

1 Kg Dammwildfleisch (Schulter oder Keule),

0,3 Kg Wildschweinbauch

Gewürze

22g Pökelsalz, 6 g Pfeffer, 5 g Rauchpaprika,

20 g Honig, 1 g Majoran & Thymian, 0,5g Kümmel,

0,5g Piment gemahlen,

12 g Senfsaat

60 ml Honig Gin

Knoblauch nach Geschmack

90 cm Schweinedarm 24/26

Fleisch in kleine Stücke schneiden und mit den Gewürzen marinieren
und 1 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

mit einen Fleischwolf bei mittlerer Scheibe durchlassen.

Senfsaat & Gin zufügen Ordentlich vermengen

In den Schweinedarm füllen und

24 Stunden bei 18 bis 22 Grad röten lassen.

4 bis 8 Tage Kalt räuchern