



# Räuchern & Kochen by Bohni

## Teewurst im Glas

Schwierigkeitsgrad: Einfach  
Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Wartezeit: 1 Stunde

Benötigtes Zubehör: Schüssel  
Messer  
Küchenmaschine  
Schraubdeckelglas  
Waage

Zutaten: 250 Gramm Speckwürfel  
100 Gramm Schinken (Lachs...)  
  
1 TL Paprika  
1 Prise Pfeffer  
½ Zwiebel  
80 Gramm Butter oder Frischkäse

## Zubereitung:

Die Speckwürfel, den Schinken, die Gewürze und die Zwiebel in die Küchenmaschine geben. Alles ca. 40 Sekunden zerkleinern. Wer die Wurst etwas „fetter“ mag gibt anschließend die Butter oder den Frischkäse dazu. Das ganze nochmals für 10 Sekunden mischen lassen.

Die Teewurst jetzt in ein ausgekochtes Schraubdeckelglas abfüllen und ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Diese leckere Teewurst, ist im Kühlschrank mehrere Tage haltbar.

Sie schmeckt wie aus dem Laden, nur ohne irgendwelche Zusatzstoffe.

Wer ganz genau wissen will was in seiner Wurst enthalten ist, verwendet natürlich selbst hergestellten Schinken und Speck. Rezepte findet Ihr dazu auf meiner Seite.