

Walluf, im Februar 2015

Van Hees GmbH, Walluf:

Die Sucuk – feurig rot und kräftig gewürzt

WALLUF.

Sie kommt aus Südosteuropa, der Türkei und arabischen Ländern. Mittlerweile hat sie ihre Freunde auch bei uns gefunden: Die Sucuk, eine kräftig gewürzte, fermentierte Brühdauerwurst aus Rind- oder Kalbfleisch. Ihre unverwechselbare Aromanote erhält sie aus einer Gewürzkombination von Knoblauch, Kumin, Pfeffer, Paprika, Chilis, Piment und ausgesuchten Kräutern. Die Sucuk wird in drei Formen hergestellt: Als Kringel (Kangal-Sucuk), als zwei parallel verbundene fingerlange Würste (Parmak-Sucuk) oder als längere einzelne Wurst (Büfe-Sucuk). Traditionell wird sie warm oder in Scheiben gebraten gegessen. Man kann sie aber auch grillen, im Brot wie Döner servieren, man kann damit Pfannkuchen füllen oder eine Pizza damit belegen, man kann sie mit Spiegeleiern zum Frühstück zubereiten – die Einsatzmöglichkeiten sind unerschöpflich.

Die Van Hees GmbH, Walluf, hat für die Herstellung von Sucuk eine Technologie entwickelt, bei der neben Aromix®-L Knoblauch und gemahlenem Markland® Kumin vor allem das rote, sehr kräftig bis scharfe Gewürzpräparat Primal® Kolbasz oGAF zum Einsatz kommt. Es sorgt für die gewünschte feurig rote Farbe und den kräftigen Geschmack. Da es sich bei Sucuk um ein Produkt handelt, das fermentiert wird, gelten für das eingesetzte Rindfleisch die gleichen Regeln wie für Rindersalami: Beim Ausgangsmaterial darf kein DFD-Fleisch verwendet werden, es muss gut sortiert und sehnenfrei sein.

Das bis zwei Millimeter Körnung gekutterte Brät wird in Rinderkranzdärme 43 mm gefüllt, die anschließend in der Klimakammer bis pH 5,1 reifen. Danach wird die Sucuk auf eine Kerntemperatur von 62 Grad gegart, abgekühlt und bei sinkender Feuchte bis zu einem Gewichtsverlust von etwa 15 Prozent getrocknet. Das Ergebnis ist eine vielseitige Spezialität, die im Volksmund auch oft als „türkische Knoblauchwurst“ bezeichnet wird.

Bildunterschrift:

Sucuk in Parmak-Form – Parmak heißt Finger und bezeichnet die beiden miteinander verbundenen Würste.

Foto: Van Hees GmbH