

# „Schredder“

## Herstellung von Hackfleisch



1. Schiebe die Schnecke mit der Kunststoffkupplung voran und bis zum Anschlag in das Gehäuse.
2. Setze zunächst das Messer mit der flachen Seite Richtung Lochscheibe auf die Schnecke, dann die gewünschte Lochscheibe:  
Sehr fein (3mm): Gekochtes Fleisch für Aufstriche, Hartkäse (z. B. Parmesan), Semmelbrösel, rohes Fleisch für Tatar  
Fein (4,5mm): Rohes oder gekochtes Fleisch, Fleisch für Würste  
Mittel (6mm): Perfekt für rohes Gemüse, rohes Fleisch  
Grob (8mm): Rohes Fleisch für Burger und Chili, Gemüse für Salsas und Soßen
3. Achte hierbei darauf, dass die Nut der Scheibe sauber auf der Nase im Gehäuse am unteren Rand sitzt. Dann drehst du den Verschlussring auf das frontale Gewinde und ziehst ihn handfest, aber bitte nicht zu fest!
4. Bringe den Fleischwolf wie alle anderen Zubehörteile am frontalen Zubehöranschluss deiner Küchenmaschine an und stecke dann das Einfülltablett auf den Schaft.
5. Entferne vom Fleisch, das du wölfen möchtest, alle Sehnen und schneide es in lange Streifen – nicht zu Gulasch oder Geschnetzeltem!
6. Schalte deine Küchenmaschine auf Stufe 4 ein und fülle nach und nach die Lebensmittel in den Fleischwolf, die du verarbeiten möchtest.
7. Gib die vorbereiteten Streifen nach und nach in den Fleischwolf. Übe mit dem Stößel nicht zu viel Druck aus, die meiste Arbeit sollte der Fleischwolf auch allein bewältigen.

## Profi-Tipps

1. Für ein optimales Ergebnis solltest du sowohl das Fleisch als auch den Fleischwolf vor der Verwendung entweder im Kühlschrank oder im Gefrierfach kühlen.
2. Nutze nicht zu mageres Fleisch, da dein Hackfleisch (und damit auch Frikadellen, Burger-Pattys und alles, was du damit zubereitest) sonst zu trocken wird! Schweinehackfleisch sollte immer ca. 30% Fett enthalten, Rinderhack ca. 20%

# „Schredder“

## Herstellung von Bratwürsten



1. Schiebe die Schnecke mit der Kunststoffkupplung voran und bis zum Anschlag in das Gehäuse.
2. Setze das Wurstfüllhorn statt des Messers auf die Förderschnecke und fixiere es mit dem Verschlussring.
3. Bringe den Fleischwolf wie alle anderen Zubehörteile am frontalen Zubehöranschluss deiner Küchenmaschine an und stecke dann den Einfülltrichter auf den Schaft.
4. Reibe das Wurstfüllhorn mit etwas Speiseöl ein und ziehe den Darm auf. Lasse vorn gut 10 Zentimeter vom Darm leer überstehen.
5. Gebe das Wurstbrät in den Fleischwolf und lasse die Maschine auf kleiner Stufe laufen, bis das Wurstfüllhorn sowie ein kleiner Teil des überstehenden Darms komplett gefüllt ist. Schalte die Maschine aus.
6. Verknote das lose Ende so, dass keine Luftblasen entstehen. Sollte dies doch passieren, kannst du sie mit einer Nadel aufstechen.
7. Schalte die Küchenmaschine auf Stufe 4 ein und Sorge dafür, dass immer ausreichend Brät im Wolf ist. So verhinderst du Lufteinschlüsse. Lasse die letzten 15-20 Zentimeter ungefüllt.
8. Wenn du das gesamte Brät verbraucht hast, kannst du deine Würste alle 10-15 Zentimeter abdrehen. Hierzu misst du die gewünschte Länge ab und drehst eine Wurst einige Windungen links herum, die nächste dann rechts herum. Immer abwechselnd. Lufteinschlüsse kannst du aufstechen. Das Ende kannst du dann, wie den Anfang, einfach verknoten.

## Profi-Tipps

1. Wenn du Naturdärme verwendest, solltest du diese mindestens 30 Minuten vor der Verwendung in kaltem Wasser einlegen, um überschüssiges Salz zu entfernen und im Anschluss mehrmals komplett mit kaltem Wasser ausspülen.
2. Achte bei der Herstellung von Wurst ganz besonders auf Hygiene und Temperatur. Wurstbrät ist durch seine feine Struktur äußerst empfindlich. Daher solltest du hierfür Wolf und Fleisch vor dem Herstellen des Bräts sehr kalt haben und im besten Fall auch die Schüssel, in die du das Brät hinein wolfst auf Eiswürfel stellen.
3. Achte auf einen ausreichenden Fettgehalt deines Bräts, da die Würste sonst sehr trocken werden. Hier empfiehlt sich, wie auch beim Hackfleisch ein Fettanteil von 30%.

# „Schredder“

## Herstellung von Spritzgebäck



1. Schiebe die Schnecke mit der Kunststoffkupplung voran und bis zum Anschlag in das Gehäuse.
2. Setze erst nur die Manschette des Vorsatzes auf die Förderschnecke des Fleischwolfes, fixiere diese mit dem Verschlussring und montiere dann den Schieber mit den Gebäck-Schablonen. Achte hierbei darauf, dass der Schieber möglichst horizontal sitzt. Ggf. musst du den Verschlussring nochmal leicht lösen, um die Manschette zu justieren.
3. Bringe den Fleischwolf wie alle anderen Zubehörteile am frontalen Zubehöranschluss deiner Küchenmaschine an und stecke dann den Einfülltrichter auf den Schaft.
4. Wie auch beim Fleisch bereitest du den Spritzgebäckteig am besten in langen Streifen statt Kugeln vor. Diese gibst du bei laufender Maschine (Stufe 4) portionsweise in den Fleischwolf und übst, sofern nötig, leichten Druck mit dem Stößel aus. Über den Druck kannst du selbst bestimmen, mit welcher Geschwindigkeit der Teig aus dem Spritzgebäckvorsatz kommt.

## Profi-Tipps

1. Bereite den Teig am besten am Abend vorher zu, damit er fertig portioniert über Nacht im Kühlschrank ruhen kann.
2. Für ein besseres Ergebnis solltest du den Fleischwolf vor der Verwendung im Kühlschrank oder Gefrierfach herunterkühlen.

# „Schredder“

## Reinigung



1. Du kannst alle Teile des Fleischwolfs in der Spülmaschine reinigen. Bitte wasche ihn aber vorher mit kaltem Wasser vor, um alle Fleischreste zu entfernen. Diese würden sonst durch die hohen Temperaturen der Spülmaschine kleben bleiben.
2. Bitte achte nach der Reinigung darauf, dass alle Teile komplett abgetrocknet sind, bevor du ihn wieder zusammenbaust.
3. Auch wenn der Fleischwolf aus Edelstahl ist, kann er trotzdem durch andere, minderwertigere Edelstähle in der Spülmaschine Flugrost bekommen. Poliere ihn daher am besten nochmal nach, wenn du ihn herausnimmst, um derlei Beschädigungen zu verhindern. Etwaige Rostpunkte kannst du mit etwas Essig oder Zitronensaft wegpolieren.

## Hinweis:

Wenn du aus trockenem Brot Semmelbrösel herstellen möchtest, empfehlen wir grundsätzlich den Gemüseschneider. Wenn du es aber dennoch mit dem Fleischwolf machen möchtest, beachte bitte die folgenden Dinge: Das Brot muss wirklich in Gänze durchgetrocknet und schon in Stücke gebrochen sein. Ggf. solltest du es zur Sicherheit nochmal im Ofen nachtrocknen. Gebe das getrocknete Brot immer nur in kleinen Mengen in den Wolf, um ihn nicht zu verstopfen. Andernfalls kannst du sowohl den Fleischwolf als auch deine Küchenmaschine beschädigen. Das gleiche gilt für das Zerkleinern von Nüssen.