



Paul van Trigt
Specialist in
worst en
vleeswaren.
paulvantrigt.nl

Krakauer

Grondstoffen

3 kilogram mager rundvlees
3 kilogram mager varkensvlees
4 kilogram kinnebakspek

Hulpstoffen per kilogram grondstof

22 gram nitrietpekelsout
2 gram witte peper
4 gram paprikapoeder (zoet)
2 gram koriander
2 gram knoflookgranulaat
0,5 gram gemalen lavaswortel

Bereiding

- Verklein de gekoelde grondstoffen tot 5 mm-structuur en vermeng met de overige ingrediënten
- Vul het deeg af in rechte runderdarmen of brede varkensdarm (zeug)
- Rijp de worsten 24 tot 48 uur bij een temperatuur van 20 °C
- Droog aan op 50 °C en rook heet, ook op 50°C
- Gaar vervolgens in in droge lucht (70 °C)
- Droog gedurende twee weken na in een niet te koude maar wel droge ruimte (15 °C), waarna de typische drogeworstachtige bite ontstaat en het product door de lage aw-waarde lang houdbaar is

Geschiedenis

Een productsoort die in Nederland onbekend is, is de halfdroge worst. Deze worstsoort is vooral populair in landen en gebieden waar salamisorten en droge worstsoorten volop gegeten worden. Ze werden gemaakt om mensen in de winter te voorzien van belangrijke eiwitten (bouwstoffen) en vitamines die juist in deze gedroogde worst volop aanwezig is.

Deze halfdroge worst uit het Poolse Krakau wordt ook gemaakt in andere gebieden waar het langdurig vochtig is zoals Tirol en Zuid-Duitsland. Door het nadrogen van deze 'gegaarde' worstsoort kan schimmel en schadelijke bacteriegroei worden voorkomen. De worst is daardoor langer houdbaar. Het nadrogen, na het roken, zorgt voor een drogeworstachtige smaak en bite.

Cabanossi is, door een extra toevoeging van cayennepeper en afgevuld in smalle varkensdarm, een mooie variant. Polen kent veel streekgebonden varianten op deze worst, waarbij de productie-techniek veelal overeenkomt. Het onderscheid is vooral te vinden in de kruiding en de nadroogtijd.

► Tips

- Lekker als tapas en op een hapjesschotel
- Als broodbeleg met een frisse salade
- Gebakken plakjes bij stamppot