



Cumberland-Worst

Niveau: Gemideld

Land van herkomst: Engeland

Gang: Hoofdgerecht / BBQ

Hoeveelheid: 1 kilo

Ingrediënten:

Vlees

- **800 gram varkensschouder**
- **200 gram buikspek**

Kruiden

- **18 gram zout**
- **7 gram grof gemalen zwarte peper**
- **2 gram witte peper**
- **3 gram gedroogde salie**
- **1,5 gram gedroogde tijm**
- **1,5 gram nootmuskaat**
- **0,5 gram foelie**
- **1 gram gemberpoeder**
- **1,5 gram gedroogde citroenrasp**
- **50 ml ijswater**

Darm

- **Ongeveer 2 meter varkensdarm 32/34 mm**

Bereiding:

Dag 1

Stap 1 – Vlees voorbereiden:

- Snijd 800 gram varkensschouder en 200 gram buikspek in blokken van ongeveer 3 cm. Voeg direct 18 gram zout toe.
- Meng goed zodat alle stukken vlees gelijkmatig met zout bedekt zijn. Leg het vlees afgedekt gedurende 12 tot 24 uur in de koelkast bij 2-4°C. Dit geeft:
- betere eiwitextractie
- meer smaakontwikkeling
- betere vochtbinding
- een stevigere worststructuur

Dag 2

Stap 2 – Aanvriezen:

- Leg het gezouten vlees ongeveer 45-60 minuten in de vriezer.
- Ideale temperatuur: vleeskern: -1°C tot +2°C. Het vlees moet stevig aanvoelen, maar niet bevroren zijn.

Stap 3 – Malen:

- Maal het vlees eenmaal door een grove plaat van 8 mm. Voor een nog traditionelere Cumberland kun je zelfs een 10 mm plaat gebruiken. De grove structuur is juist kenmerkend voor deze Engelse worst.

Stap 4 – Kruiden toevoegen:

- Meng door het gemalen vlees:
- ✓ *7 gram grof gemalen zwarte peper*
- ✓ *2 gram witte peper*
- ✓ *3 gram gedroogde salie*
- ✓ *1,5 gram gedroogde tijm*
- ✓ *1,5 gram nootmuskaat*
- ✓ *0,5 gram foelie*
- ✓ *1 gram gemberpoeder*
- ✓ *1,5 gram citroenrasp*

Stap 5 – Mengen:

- Meng of kneed het vlees 3-5 minuten totdat een duidelijke eiwitbinding ontstaat.
- Giet daarna langzaam 50 ml ijswater bij het vleesmengsel, zodat het beetje bij beetje volledig wordt opgenomen.
- De massa moet:
- ✓ *glanzen*
- ✓ *licht plakkerig zijn*
- ✓ *aan een omgekeerde hand blijven hangen*

Stap 6 – Tweede rust:

- Laat de worstmassa opnieuw rusten: 12 uur in de koelkast. Deze tweede rustperiode maakt echt verschil. De peper, salie, tijm en nootmuskaat trekken volledig in het vlees en de smaak wordt veel ronder.

Dag 3:**Stap 7 – Vullen:**

- Vul in een varkensdarm van 32/34 mm. Traditioneel draai je geen losse worsten, maar maak je één lange streng die je oprolt tot de bekende Cumberland-spiraal.

Stap 8: Korte rust (maar belangrijk):

- Laat 6-12 uur in de koelkast rusten. Hierdoor stabeliser je de vorm en ontstaat er een betere grill/bak structuur.

Stap 8 – Bereiden:

- Grill de worst indirect op de BBQ op een temperatuur 160-180°C tot een kerntemperatuur van 63-65°C. Grill ze daarna nog eens direct af tot een kerntemperatuur van 68-70°C.
- Je kunt ze ook in een koekenpan met een klontje boter rustig om en om bakken tot een kerntemperatuur van 68-70°C.

Have a nice meal!