

Bauernbrotwurst - Urige

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

1 1/2	kg	Durchwachsenen Schweinebauch mit Schwarte
500	Gramm	Bauernweißbrot
3	groß.	Zwiebeln
40	Gramm	Salz (ca. 2 schwach gehäufte El.)
1 gestr.	EL	Weißer, gemahlener Pfeffer
1 geh.	TL	Majoran
2 gestr.	TL	Gemahlene Muskatnuß

Anleitung:

Schweinebauch 60 Minuten in kochendes Wasser legen, in den letzten 15 Minuten die Zwiebeln (halbiert) mitkochen. Anschließend Bauch und Zwiebeln aus dem Wasser nehmen. Brot in kleine Würfel schneiden und in das noch heiße Kochwasser geben, 5 Minuten weichen lassen. Schweinebauch und Zwiebeln durch die 4,5-mm-Scheibe drehen und die gebrühten und gut ausgedrückten Brotwürfel zugeben. Mit den Gewürzen werden jetzt alle Zutaten gut vermengt. Masse in Dose füllen.
Kochdauer: 400-g-Dose 90 Minuten.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann