

Benediktiner - Bratwuerste

Kategorien: Fleisch, Schwein, Metzgerei

Zutaten für: 2 Portionen

300	Gramm	Schweinbauch Gut gekuehlt
125	ml	Sehr kalte Milch; oder Wasser
4	Gramm	Poekelsalz
1	Teel.	Majoran
1	Prise	Muskat
1	Prise	Zitronenschale Gestossener Pfeffer Butter; zum Anbraten Kuechengarn Schweinedarm; vom Metzger

Anleitung:

Das Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und in eine Schuessel geben. Milch, Poekelsalz, Majoran, Muskat, Zitronenschale und Pfeffer dazugeben und alles mindestens 5 Min.gut durchkneten.

Das Braet in einen Spritzbeutel fuellen, vorne an der Tuelle dem Schweinedarm darueber stuelpen und das Braet in den Darm druecken.

In Abstaenden von 15 cm mit Kuechengarn abbinden.

Die Wuerste in heisses Salzwasser (kurz vor dem Siedepunkt) geben und 5 bis 8 Min.ziehen lassen. Anschliessend die Wuerste aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*08.02.2016
von Konrad Heizmann