

Berliner - Currywurst

Kategorien: Fleischgerichte, Wurst, Metzgerei

Zutaten für: 10 Stueck

WURSTZUBEREITUNG

300	Gramm	Schweinefleisch, gehackt
100	Gramm	Schlagsahne
1	Teel.	Currypaste, mild
1	Teel.	"Five Spice"
1	Teel.	Kurkuma
1/2		Meter Lammdaerme

ZUM SERVIEREN

1/2	Teel.	Garam masala
2	Teel.	Koriandergruen, gehackt
		Salz
		Pfeffer

Anleitung:

Fleisch und Sahne im Mixer kurz puerieren und mit den Gewuerzen Vermengen. In einen Spritzbeutel mit 8 mm Lochtuelle fuellen, in den Darm praktizieren und mit Kuechengarn ca. 8 cm lange Wuerstchen Abbinden. 3 Minuten pochieren und kalt stellen. Wuerstchen vorsichtig einschneiden, braten und dabei mit Garam masala, Koriander, Salz und Pfeffer bestreuen.

Quelle:

Essen & Trinken, 12/93, Rezept erfasst mit *RK*08.
02.2016
von Konrad Heizmann