

Bratwurst Einfach mit Majoran

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Schwein

Zutaten für: 1 Rezept

Verwendet werden 75% Bauch ohne Schwarte und 25% Mageres Schweinefleisch aus dem Schinken.

GEWÜRZE FÜR 1KG FLEISCH

18	Gramm	Kochsalz
3	Gramm	Pfeffer weiß
2	Gramm	Majoran
1	Gramm	Koriander
1	Gramm	Knoblauchpulve
1	Gramm	Muskat
1 1/2	Gramm	Zucker

Anleitung:

Das Fleisch wird in wolfgerechte Stücke geschnitten und mit der Gewürzmischung gründlich vermengt.

Dann das Fleisch mit der 3mm Lochscheibe wölfen. Anschließend die Masse ca. fünf Minuten mit dem Knethacken gründlich bearbeiten. Die Masse muss danach eine deutliche Bindung zeigen.

Dann kann in Schweinedärme der Größe 28/32 abgefüllt werden.

Guten Hunger in fröhlicher Runde !

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann