

Bratwurst Feine - Gekuttert

Kategorien: Metzgerei, Fleisch, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Schweineschulter
200	Gramm	Schweinebauch, ohne Schwarte
200	Gramm	Speck - Backen
200	Gramm	Eis - Schnee
18	Gramm	Salz
1 1/2	Gramm	Macis, oder Muskat, gemahlen
1	Gramm	Ingwerpulver
1/2	Gramm	Kardamom, gemahlen
1	Gramm	Zitronenschale (Backzitrone), pulverisierte
3	Gramm	Pfeffer, weiß, gemahlen
3	Gramm	Kutterhilfsmittel, nach Vorschrift Darm (Schweine-), Kaliber 26/28 oder 28/30

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 1 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.
: keine Angabe

Das gesamte Material wird unter Zugabe der Zutaten außer Kutterhilfsmittel und Eis mit der 4,5er Scheibe gewolft und anschließend mit dem Eis und dem Kutterhilfsmittel fein gekuttert.

Gefüllt wird in Schweinedärme Kaliber 26/28 oder 28/30. Feine Bratwurst brüht man 30 Min. mit 70°.

Tipp: Vor dem Braten in Milch schwenken wegen der Farbe und unbedingt langsam braten, da sie gerne platzen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann