

## Bratwurst - Rezept Grobe Art

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Kg Fleisch

600	Gramm	Mageres Schweinefleisch (Fleischabschnitte)
400	Gramm	Schweinebauch
20	Gramm	Salz
2	Gramm	Schwarzer Pfeffer fein gemahlen
0,2	Gramm	Muskat gemahlen
2	Gramm	Knoblauch
1	Teel.	Majoran gerebbelt

### Anleitung:

Das von Knorpeln Sehnen und Silberhaut befreite Fleisch durch die 5 mm Scheibe wolfen, den Schweinebauch, wenn Sie es etwas feiner mögen, durch die 3 mm Scheibe wolfen. Mit den Gewürzen kräftig vermengen und durchkneten. Die fertige Wurstmasse mit dem Wurstfüller, möglichst blasenfrei, in Därme füllen und alle 20 cm abdrehen. Eventuelle Luftblasen durch einstechen mit einer Nadel entlüften um eine Oxidation des Wurstbräts zu vermeiden. Die fertigen Bratwürste können Sie, wenn gewünscht ein bis zwei Tage kalträuchern.

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann