

Ho....Beste Grobe Bratwurst

Kategorien: Mezzerei, Fleisch, Bratwurst, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Schweinefleisch, mager
400	Gramm	Schweinebauch, fett
20	Gramm	Salz (Kochsalz, auch mit Jod)
4	Gramm	Pfeffer, schwarz, gemahlen
1	Gramm	Majoran, getrocknet, gerebelt
1/4	Gramm	Muskat, gemahlen
3/4	Gramm	Rosmarin, gemahlen
1/4	Gramm	Knoblauchgranulat
1/4	Gramm	Zwiebel(n) (Zwiebelgranulat)
0,2	Gramm	Kümmelpulver, frisch gemahlen
1		Ei(er)
4	Gramm	Kutterhilfsmittel, ohne Umrötung
150	cm	Darm (Schweinedarm oder Schafsaaitling Kaliber -- 26/28 auch noch 28/30

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 1 Std. 50 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal /

Kalorien p. P.: keine Angabe

Die Zutaten sind so ausgelegt, dass die Gewürze auf 1 Kilogramm Fleisch kommen. Macht man eine größere Menge, bitte umrechnen.

Zunächst das Fleisch in fleischwolfgerechte Stücke schneiden und auf 2 - 4° C herunter kühlen. Das Salz und die Gewürze abwiegen und über die Fleischstücke geben und gut von Hand durchmischen. Sollte ohne Ei gearbeitet werden, dann jetzt schon das Kutterhilfsmittel dazu geben.

Alles durch die 3 mm Lochscheibe wolfen. Wenn mit Ei gearbeitet wird, dieses jetzt hinzufügen. Die Masse gut durchkneten bis sie schön klebrig glänzend wird. Nun kann die Masse mit einem Wurstfüller luftblasenfrei in die Därme gefüllt werden. Auf die entsprechend Länge abdrehen.

Die Bratwurst kann nun gebraten werden, oder im Kochtopf/Einkocher bei ca. 76-80° C gebrüht werden. Man rechnet pro Millimeter Darmdurchmesser ca. 1 Minute. Dann die Wurst kurz in kaltem Wasser abschrecken und auf Stöcken paarweise an der Luft abtrocknen lassen.

Ebenso kann man die Masse in Sturzgläser stopfen. Hierbei ist darauf zu achten, dass die Gläser nur 3/4 voll gemacht werden dürfen ebenfalls ohne Lufteinschlüsse. Einkochen bei 98° C im Einkocher oder im großen Topf auf dem Herd. Man rechnet ca. 1 1/2 Stunden ab Erreichen der höchsten Temperatur. Dann die Gläser sofort herausholen und auf ein altes Handtuch stellen und abdecken. Achtung keine Zugluft im Raum, sonst könnten die Gläser platzen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann

Bratwurst Selbstgemacht 1

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Bratwurst

Zutaten für: 1 Rezept

750	Gramm	Schweinefleisch, aus der Schulter
250	Gramm	Speck, roher
1	Bund	Koriandergrün
2		Chilischote(n)
1		Zehe/n Knoblauch
1		Limette(n)
1		Zitrone(n)
1	Prise	Rohrzucker
1	Teel.	Salz und Pfeffer
		Darm, (Wurst-), (ca. 3 m)

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 40 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 8 Min. /

Schwierigkeitsgrad: pfiffig / Kalorien p. P.: keine Angabe

Zunächst das Fleisch in Würfel schneiden. Den Speck in kleine Stücke schneiden. Dann vom Koriander die Stiele entfernen und grob hacken. Von den Chilischoten die Kerne entfernen und in Ringe schneiden. Den Knoblauch fein hacken. Von der Zitrone und der Limette feine Zesten reiben. Das Ganze mit Rohrzucker, Salz und Pfeffer würzen. Alles mit den Händen vermengen. Die Masse durch den Fleischwolf drehen.

Jetzt die Masse vorsichtig in den Wurst darm füllen. Etwa nach 20 cm den Darm abdrücken und eindrehen. Die Bratwürste auf den Grill legen, zunächst über einer Tropfschale indirekt grillen, bis sie leicht die Farbe verändert haben. Dann die Würste in direkter Hitze grillen und einmal wenden.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann