

Bratwurst nach Brauhausart mit Bier

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Schwein, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

Verwendet werden 60% fetter Schweinebauch ohne Schwarte und Knochen und 40% Rindfleisch, Welches etwas Fett enthalten sollte.

GEWÜRZMISCHUNG PRO KG FLEISCH

18	Gramm	- 20g Salz
3	Gramm	Weißer Pfeffer
3	Gramm	Kümmel gemahlen
3	Gramm	Muskat
2	Gramm	Majoran
5	Gramm	Kutterhilfsmittel
100	ml	Bier

Anleitung:

Dann das Fleisch mit der 3mm Lochscheibe wolfen. Vor dem Wolfen sollte das Fleisch stark gekühlt sein. Leicht angefroren ist am besten.

Nun wird dem Gewolfen das Bier zugegeben. Bier trägt zu einem herzhaften Geschmack und einer schönen Bräunung bei. Anschließend die Masse ca. 10 Minuten mit dem Knethaken gründlich bearbeiten. Es muss eine klebrige Masse entstehen. Man spricht dann von einer Bindung.

Jetzt wird in Schafsaitletlinge der Größe 24/26 abgefüllt. Schafsaitletlinge zeichnen sich durch besonders zarten Biss aus.

Die Würste können in diesem Zustand gebraten werden, aber man kann sie auch brühen und anschließend braten. Das Brühen geschieht bei 75 Grad und einer Zeit von 25Min.

Schmecken tun sie beide. Welche Art man bevorzugt, muss man einfach mal probieren.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann