

Feine - Gebrühte Bratwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Kalbfleisch
200	Gramm	Frische Schlagsahne
1/2	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Pfeffer
		Weitere Gewürze wie Paprika, Chili oder Curry
		Nach Wunsch und Geschmack

Anleitung:

Auch hier wird der Darm wieder gewässert. Das Fleisch wird dann zuerst in Würfel geschnitten und anschließend zusammen mit der Sahne und den Gewürzen in der Küchenmaschine oder mit dem Mixer zu einer feinen, homogenen Masse verarbeitet. Nun wird die Wurstmasse in einen Spritzbeutel gefüllt, auf dessen Tülle der Darm aufgefädelt wurde. Dann wird der Darm mit der Wurstmasse gefüllt und dabei alle 10 bis 12cm abgedreht oder abgebunden. Anschließend werden die Bratwürste gebrüht. Dazu wird Wasser aufgekocht und der Herd anschließend ausgeschaltet. Wenn das Wasser aufgehört hat zu kochen, müssen die Bratwürste fünf Minuten lang ziehen. Sobald sie abgekühlt sind, können sie gegrillt oder gebraten werden.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann