

Fenchel - Paprika - Wurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-------|----|--|
| 1 1/2 | kg | Schweinefleisch, durchwachsen |
| 2 | | Meter Wurst darm (Liefernachweise E-mailen) |
| 100 | ml | Orangensaft |
| 1 1/2 | | Essl. Salz |
| 1/2 | | Teel. Pfeffer |
| 1 | | Teel. Fenchelsamen |
| 1 1/2 | | Teel. Paprika, edelsüss |
| 1 | | Teel. Majoran |
| 2 | | Essl. Öl |

Anleitung:

Den Wurst darm mehrere Stunden - am besten über Nacht - in Orangensaft einlegen. Das Fleisch in schmale Streifen und anschließend in möglichst kleine Würfelchen schneiden. Das Fleisch in eine große Schüssel legen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Salz und Gewürze zugeben und gut vermischen. Den Wurst darm in lauwarmem Wasser gründlich waschen und mit der Fleischmischung füllen. Den Darm etwa alle 12 cm mit Küchengarn abbinden. Die Würste 1 Tag im Kühlschrank abstehen lassen. Danach in wenig Öl langsam braun braten.

Quelle:

Oskar Marti, Ein Poet am Herd, Herbst in der Küche
Hallwag, 1994 ISBN 3-444-10433-2
Rezept erfasst mit *RK*17.08.2015 von K.H.