

Fränkische - Bratwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Fleisch

Zutaten für: 1 Rezept

4	kg	Schweineschulter ohne Knochen und Schwarte
6	kg	Schweinebauch ohne Knochen, Knorpel und Schwarten (nicht zu fett)
180	Gramm	Salz
20	Gramm	Pfeffer
10	Gramm	Macis
10	Gramm	Ingwer
3	Gramm	Kardamom
10	Gramm	Zitronenschale oder Zitronenpulver
5	Gramm	Piment
20	Gramm	Majoran, gerebelt
		Darm (Schweinedärme), 26/28

Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 1 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal / Kalorien p. P.
: keine Angabe

Das Fleisch würfeln, mischen, mit den Gewürzen vermengen und durch die 5 mm Scheibe wolfen. Alles nochmal gut durchmischen und in Schweinedärme mit 26/28 Kaliber füllen. In Franken werden die Bratwürste in Bündel gefüllt, die bekommt man nur nicht überall. Die Nürnberger Bratwürste werden in Saitlinge Kaliber 22/24 gefüllt (ca. 30 g schwer).

Die Bratwurst wird nicht gebrüht sondern roh gebraten oder gegrillt oder saure Zipfel gemacht.

Im Schweinedarm eignen sie sich gut zum Räuchern.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann