

## Gebührte - Entenwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 12 Stück

2	klein.	Entenbrustfilets ohne Haut (etwa 280 g)
100	Gramm	Schlagsahne
1		Ei
1/4	Teel.	Gemahlener Piment
1	Messersp.	Gemahlener Kardamom
		Je 1/2 TL Salz und frisch gemahlener Pfeffer
1		Meter Bratwurst darm; ca.

### Anleitung:

Das Entenfleisch in Würfel schneiden und im Blitzhacker fein hacken. Sahne, Ei und die Gewürze zugeben und alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Masse in den Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Den gewässerten Darm auf die Tülle ziehen und die Masse (nicht zu fest!) in den Darm füllen. Alle 6 cm abbinden. Die Würste in nicht mehr kochendem Wasser etwa 5 Minuten gar ziehen lassen (brühen), damit sie beim Braten nicht platzen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. pro Stück ca. 35 kcal, F 2 g

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann