

## Gebührte - Kalbscurrywurst

Kategorien: Wurst, Metzgerei

Zutaten für: 12 Stück

500	Gramm	Kalbfleisch (z. B. Semerrolle)
200	Gramm	Schlagsahne
2	Teel.	Madras-Currypulver
		Je 1/2 TL Salz und frisch gemahlener Pfeffer
1 1/2		M Bratwurst darm.; ca.

### Anleitung:

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Mit der Sahne und den Gewürzen in den Blitzhacker geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Den gewässerten Darm auf die Tülle ziehen und die Masse (nicht zu fest!) in den Darm füllen. Alle 10 cm abbinden. Die Bratwurst in nicht mehr kochendem Wasser etwa 5 Minuten ziehen lassen (brühen), damit sie beim Braten nicht platzt.

Herausnehmen und abkühlen lassen. pro Stück ca. 90 kcal, F 6 g

### Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann