

Grobe, Rohe Bratwurst Z. Sofort Essen

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Kg

750	Gramm	Schweinefleisch
250	Gramm	Roher, nicht geräucherter Schweinespeck oder Schweinebauch
50	ml	Milch
1		Ei
1		Zwiebel
1	Teel.	Salz
1	Teel.	Pfeffer
4	Stängel	Majoran
1		Knoblauchzehe und weitere Gewürze nach Wunsch

Anleitung:

Zuerst wird der Darm in warmem Wasser eingeweicht. Das Wasser sollte warm sein, darf aber nicht kochen. Während der Darm gewässert wird, werden das Fleisch und der Speck in grobe Würfel geschnitten und durch den Fleischwolf gedreht. Verwendet wird dabei die grobe Scheibe. Nun wird die Milch mit dem Ei verquirlt und zusammen mit der fein gehackten Zwiebel und dem klein geschnittenen Majoran zu der Fleischmasse gegeben. Wer möchte, kann außerdem klein gehackten Knoblauch oder auch etwas Käse hinzufügen. Nun wird die Masse mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend gut miteinander vermischt.

Jetzt wird der Darm auf die Wursthülle des Fleischwolfes oder auf einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle gezogen. Das Ende des Darms wird dann mit einem ganz normalen Knoten zusammengeknotet. Jetzt wird die Wurstmasse in den Fleischwolf oder den Spritzbeutel gegeben und vorsichtig in den Darm gefüllt. Hierbei ist wichtig, langsam und mit wenig Druck zu arbeiten und den Darm auch nicht zu fest zu füllen, denn ansonsten platzt er. Nach jeweils 20cm wird der Darm dabei entweder um die eigene Achse abgedreht oder mit einem Knoten abgebunden. Die fertigen Bratwürste sollten am besten direkt gegrillt werden, da das Fleisch roh ist und die selbstgemachte Bratwurst keine Konservierungsstoffe enthält.

Wird sie nicht direkt zubereitet, ist sie im Kühlschrank einen Tag lang haltbar, eingefroren hält sie zwei bis drei Wochen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann