

Käsewurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Schweinefleisch- Bauchfleisch oder Schulterstück
1/2	Ltr.	Milch
		Salz
		Pfeffer gemahlen
		Piment gemahlen
		Kräuter der Provence
250	Gramm	Emmentaler oder Schmelzkäse
		Ca 8 Meter Wurstdarm

Anleitung:

Das Fleisch würfeln und 4 mal durch den Wolf drehen (feine Scheibe). Die Gewürze zugeben und unter mäßiger Zugabe von Milch zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zwischendurch abschmecken. (Am besten kleine Teigportionen in der Pfanne kurz anbraten.) Den Käse würfeln und mit dem Teig vermengen.

Die Masse locker! in Därme füllen, kochendem(ca 80 - 90 Grad) Wasser 5 min ziehen lassen und dann grillen - oder einfrieren. Ergibt ca. 30-35 Würste.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann