

Kartoffelwurst aus der Pfalz

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Kartoffeln; roh
500	Gramm	Zwiebeln
500	Gramm	Schweinebauch
300	Gramm	Suppenfleisch; (Rind)
250	Gramm	Dörrfleisch
		Pfeffer, Salz, Muskat
		Majoran
		Thymian
		Bohnenkraut

Anleitung:

Zutaten

Zubereitung Die geschälten Kartoffeln und Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen, ebenso den Schweinebauch sowie das gekochte Suppen und Dörrfleisch. Die weiteren Gewürze zu der Masse geben und in Kunst- oder (beim Metzger gekauften) Naturdarm füllen.

Die Kartoffelwurst zwei Stunden in heissem(ca. 80 - 90 Grad C.) Wasser sieden.

Quelle:

Was die Grossmutter noch wusste.
Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann