

## Pfälzer - Hausmacher Bratwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 1 Rezept

700	Gramm	Schweinebauch, durchwachsen
300	Gramm	Schweineschulter oder Nacken
		Gewürze pro kg :
20	Gramm	Kochsalz
3	Gramm	Pfeffer (weiß)
2	Gramm	Muskat
2	Gramm	Koriander
1		GPiment
1/4		GKardamom

### Anleitung:

In der Pfalz wird die Bratwurst grob hergestellt und ist kräftig im Geschmack.

Das Fleisch mit dem Salz und den Gewürzen im Fleischwolf durch die 4,5 mm Scheibe lassen, danach unter Zugabe von etwas Eiswasser gründlich mischen (verreiben). Das Brät wird in mittelweite Schweinedärme gefüllt und in der gewünschten Länge abgedreht.

### Quelle:

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