Salsiccia (Italienische Bratwurst mit Fenchel)

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Italien

Zutaten für: 8-10 Würste

An die italienische Bratwurst kommen Fenchel und Chili. Sie schmeckt lecker einfach so aus der Pfanne oder vom Grill oder auch auf der Pizza Oder über Pasta.

1	kg	Schweineschulter, in 2 cm Würfel geschnitten
200	Gramm	Schweinefett, in 2 cm Würfel geschnitten
3	Essl.	Fenchelsamen
4		Knoblauchzehen, fein gehackt
1 1/2	Essl.	Paprikapulver
1	Essl.	Salz
4	Teel.	Chiliflocken
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
30	ml	Trockener Weißwein
1		Schweinedarm

Anleitung:

Schweinefleisch und Fett 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Fleischwolf ebenfalls 30 Minuten ins Gefrierfach legen, dadurch lässt sich das Fleisch leichter durchdrehen. In der Zwischenzeit Fenchelsamen in einer Pfanne ohne Fett bei starker Hitze rösten, bis sie duften und zu qualmen beginnen. Vom Herd nehmen und im Mörser oder einer Gewürzmühle fein zerstoßen. Mit Knoblauch, Paprika, Salz, Chili und Pfeffer vermischen.

Das angefrorene Fleisch und Fett durch den kalten Fleischwolf durch eine mittelgroße Lochscheibe drehen. Dann Hackfleisch mit den Gewürzen und dem Weißwein vermischen. Fleischmasse 2-3 Minuten in einer Schüssel mit den Händen gut vermischen. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde oder über Nacht durchziehen lassen. Schweinedarm ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann gut ausspülen. Das geht am besten, wenn man einen Trichter auf den Darm steckt und kaltes Leitungswasser durchlaufen lässt.

Schweinedarm auf eine mittelgroße Wursttülle aufziehen und Fleischmasse langsam durchdrücken. Sobald die Wursttülle mit Fleischmasse gefüllt ist, Schweinedarm am Ende zuknoten und dann langsam die Fleischmasse durch die Wursttülle in den Darm drücken, dabei die Wurst mit der anderen Hand abstützen. Wenn die ganze Fleischmasse durchgedrückt ist, Darm am anderen Ende ebenfalls zuknoten. Die Würste je nach gewünschter Länge in regelmäßigen Abständen abdrehen, dabei die Richtung nach jeder Wurst ändern.

Mit einem Metallspieß 2-3 kleine Löcher in jede Wurst stechen, damit beim Braten Luft entweichen kann. Nach Geschmack braten oder grillen oder im Kühlschrank bis zu 3 Tage aufbewahren. Eingeforen halten sich die Würste 3 Monate.

Zeit: 1 Stunde > Ruhezeit: 1Stunde Ziehen lassen > Fertig
in:2Stunden

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann,
"Ich würste mich immer stets gutes geigen"
www.Heizmanns-Rezepte.de