

Thüringer - Bratwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 12 Stück

750	Gramm	Schweinefleisch (z. B. Schulter)
250	Gramm	Roher fetter Speck (nicht gesalzen, nicht Geräuchert)
1		Ei
50	ml	Kalte Milch
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
4	Stängel	Majoran
		Je 1 TL Salz und frisch gemahlener Pfeffer
3		Meter Bratwurst darm.; ca.

Anleitung:

Zubereitung: Fleisch und Speck grob würfeln und durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Ei und Milch verquirlen und dazugießen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, Majoranblättchen abzupfen, alles fein hacken und zugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und alles gut vermengen. Den gewässerten Darm auf die Wursttülle des Fleischwolfes ziehen, das Ende zuknoten. Die Wurstmasse vorsichtig (nicht zu fest!) in den Darm füllen. Die Würste alle 20 cm abbinden. pro Stück ca. 195 kcal, F 14 g

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann