Bratwurst

selbst hergestellt … da weis mann was mann hat!

Zutaten:
750 g Schweinenacken 250 g Schweinebauch 15 g Salz 1 El Fenchel Samen 1 El Majoran 1 El Koriander Samen 1 Tl Pfeffer (gehäuft) ½ Bund Petersilie 1 Zwiebel 1-2 Knoblauchzehen 1 Darm (ca. 2 m, Kaliber 28-30) beim Metzger vorbestellen

Zubereitung:
Den Nacken und den Schweinebauch in ca. 3×3 cm. dicke Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Anschließend die Gewürze in einen Mörser geben, fein zermahlen und das Fleisch damit würzen.

Die Fleischwürfel, den Zwiebel und den Knoblauch wolfen (4mm Lochscheibe) und die fein gehackte Petersilie dazu geben. Alles gut miteinander durchkneten, sodass ein natürliche Bindung entsteht.

Den in kaltes Wasser eingelegten Darm (mind. 15 Minuten um Salzreste zu entfernen) auf das Füllhorn aufziehen und das Brät einfüllen. Sobald das Brät am Ende des Füllhorns zu sehen ist den Darm verknoten und die Wurst vorsichtig abfüllen. Sollten sichtbare Lufteinschüsse zu sehen sein, kann man diese punktuell mit einer Nadel aufstechen.

Die Würste nun auf Portionen abdrehen. **Kommentar:**

Historie:

---

start
Grillen

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:bratwurst?rev=1448269606

Last update: **25.03.2022 18:16**