Bratwurst

selbst hergestellt … da weis mann was mann hat!

Zutaten:
750 g Schweinenacken
250 g Schweinebauch
… oder ab hier einer der Varianten
15 g Salz
1 El Fenchel Samen
1 El Majoran
1 El Koriander Samen
1 Tl Pfeffer (gehäuft)
etwas Muskatnuss
½ Bund Petersilie (auch gerne Glatte)
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
… fürs füllen
1 Darm (ca. 2 m, Kaliber 28-30 beim Metzger vorbestellen)

Variante1: Österreicher-Art
Zutaten für 1 Kg Fleisch (Bratwurstmasse)
1 El.Salz
1 El. Senfmehl (Pulver)
1 El. Koriander
1 El. schwarzer Pfeffer
1 El. Fenchelsamen
1 Tl. Piment
1 Tl. Kreutzkümmel
1 El. Majoran
3 St. Zehen Knoblauch (oder 1 El- Granulat)

Variante2: Zutaten für 1 Kg Fleisch (Bratwurstmasse)
18 gr. Salz
2 gr. schwarzen Pfeffer gemahlen
1 gr. Macis (Muskatblüte) oder Musskatnuss, dann aber nur ganz wenig
1 gr. Ingwer
1 gr. Zitronenpulver oder Zitronenschale gerieben
3 gr. Majoran (oder mehr)

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.
Diese Würste können nun gegrillt, gebraten und auch gebrüht werden. Nur das einfrieren sollte mann sich gut überlegen.

Kommentar:
Bei der Herstellung der Wurst bitte auf die Temperatur achten! Es sollte so kühl wie möglich sein, denn in warmen Sommertagen kann das Brät sehr schnell „umkippen“, und dann war die mühe umsonst.

Je nach Geschmack können die Kräuter und Gewürze noch etwas verändert werden. Etwas Muskatnuss bringt den typischen Bratwurst Geschmack besser hervor. Eine Ergänzung der Gewürze ist nach belieben möglich, sollte aber sehr gut überlegt sein. z.B. etwas Currypulver für Currywurst, Gyrosgewürz für einen griechischen Einschlag gerne aber auch einen Rub eurer Wahl. Mit etwas *Süßer Senf* ergibt es auch eine hervorragende Variante.

Wer es einmal ausprobiert hat, wird die „Einheits-Wurst“ aus dem Supermarkt nicht mehr mögen.

Tipp:
Zum Wintergrillen, schon im Herbst statt dem Schweinenacken, Wildfleisch benutzen, ggf. brühen und einfrieren, oder besser das TK-Wildfleisch benutzen und dann sofort mit einem Kräuterschnaps auf den herbstlichen oder winterlichen Grill.

Der Schnaps oder Likör ***ist für den Griller*** nicht für die Wurst! 🙂

Historie:
Bin auch heute noch am Ausprobieren und Testen von Varianten und Zutaten.

---

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=1615734441

Last update: **25.03.2022 18:16**