Käse-Bratwürstchen

mit Rindfleisch und Käse

Zutaten: für ca. 8 Würstchen
400 g Schweineschulter
150 g Schweinebauch
200 g Rindfleisch aus der Keule
100 g Schinkenspeck **grün**
150 g Emmentaler Käse
50 g Eiswürfel
1-2 St Knoblauchzehen
1 EL geröstete Zwiebeln
1-2 TL Salz
2 Tl Majoran
1 Tl Tymian
½ Tl Pfeffer (gehäuft)
etwas Muskatnuss

1 Darm (ca. 2,5 m, Kaliber 28-30 beim Metzger vorbestellen)

Variante:

Zubereitung:
Das Fleisch in ca. 2×2 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 gewürzten Fleischwürfel, den Zwiebel, die Eiswürfel und den Knoblauch „wolfen“ (4mm Lochscheibe). 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.

Start

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:kaese-bratwuerstchen?rev=1474394694

Last update: **25.03.2022 18:16**