

Rezept

Entenbratwurst Asia Style

Ein Rezept von Entenbratwurst Asia Style, am 23.04.2024

Zutaten

4 Entenkeulen (mit Haut)	3 Entenbrüste (mit Haut)
30 g feines Meersalz	4 g gemahlener schwarzer Pfeffer
5 g Fünf-Gewürze-Pulver (aus dem Asienladen)	2 g frisch geriebene Muskatnuss
2 g Ingwerpulver	3 EL helle Sojasauce
2 EL Rohrohrzucker	Soft und abgeriebene Schale von 1 Saft
7 m Saitling (18/20)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 115 kcal

Zubereitung

1. Den Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Die Entenkeulen und -brüste waschen und trocken tupfen, die Keulen entbeinen. Das gesamte Fleisch mitsamt Haut und Fett in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch mit Salz bestreuen und 1 Std. kalt stellen. Die beweglichen Fleischwolffteile ebenfalls kalt stellen
2. Das Fleisch durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Pfeffer, Fünf-Gewürze-Pulver, Muskatnuss, Ingwerpulver, Sojasauce, Zucker, Limettensaft und -schale gründlich untermengen, bis die Masse zu kleben beginnt.
3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Saitling füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen. Würste auseinanderschneiden und mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.