

Rezept

Südafrikanische Bratwurstschnecke

Ein Rezept von Südafrikanische Bratwurstschnecke, am 19.04.2024

Zutaten

850 g mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	850 g mageres Rindfleisch (Oberschale)
1 Knoblauchzehe	300 g fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
4 g gemahlener schwarzer Pfeffer	32 g Salz
2 g frisch geriebene Muskatnuss	2 g gemahlener Piment
1-2 g gemahlene Gewürznelken	2 g gemahlener Koriander
20 ml Worcestershire-Sauce	50 ml Rotweinessig
5 m Schweinedarm (20/26)	20 ml Weinbrand (z.B. Brandy oder Cognac)
	16 Holzspieße (Schaschlikspieße)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 8 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Den Darm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Das Schweine- sowie das Rindfleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, den Schweinespeck in sehr feine Würfel schneiden. Fleisch, Speck und die beweglichen Fleischwolfteile kalt stellen.
2. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Schweine- und das Rindfleisch zweimal durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Mit Speckwürfeln, Salz, Pfeffer, Piment, Muskatnuss, Koriander, Gewürznelken und Knoblauch gut mischen. Anschließend die Masse 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Essig, Worcestershiresauce und Weinbrand unter das Fleischbrät mischen. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von 60-70 cm Länge abdrehen.
4. Die Würste auf der Arbeitsfläche zu Schnecken aufrollen. Jeweils über Kreuz zwei Holzspieße durchstechen, sodass die Form fixiert wird. Würste 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.