

Rezept

Bratwurst

Ein Rezept von Bratwurst, am 20.04.2024

Zutaten

1 kg Nackenfleisch vom Reh	500 g grüner Speck oder stark durchwachsene Rehabschnitte
15 g Koriandersamen	8 g grüne Pfefferkörner
1 Stängel Zitronengras	1 rote Peperoni
30 g Ingwer	20 g Meersalz
schwarzer Pfeffer	1 Bund Koriandergrün
100 g Preiselbeeren	Chiliflocken zum Nachwürzen
Lammsaitlinge (Kaliber 22 / 24, ca. 5 m, beim Metzger vorbestellen)	1 Tropfen Öl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Zunächst das Fleisch mit der Faser in Streifen schneiden. - Diese haben den Vorteil, dass sie sich - wie es bei Fleischwürfeln nicht der Fall wäre - quasi fast von selbst durch den Fleischwolf ziehen und diesen weniger verstopfen. Anders als beim Parieren von Fleisch, ist es hier nicht nötig, Fett und Sehnen zu entfernen - der Fleischwolf wird's schon richten.
2. Gerade Rehfleisch ist von der Struktur her, sofern es nicht von der Keule kommt, durchzogen von Sehnen. Daher lassen wir es zweimal durch den Wolf: erst durch die grobe, dann zusammen mit dem in Streifen geschnittenen Speck oder den Abschnitten durch die mittlere Lochscheibe. Das Brät ist nun schön gleichmäßig und fertig für die Würzung.
3. Koriander und grünen Pfeffer in einem Mörser anmahlen; nicht völlig fein, aber auch nicht zu grob. Vom Zitronengras das äußerste Blatt entfernen und den Stängel sehr fein hacken. Die Peperoni waschen, putzen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken oder reiben.
4. Koriander, grünen Pfeffer, Zitronengras, Peperoni und Ingwer mit Meersalz und schwarzem Pfeffer sowie dem gehackten Koriandergrün und den Preiselbeeren zum Rehbrät geben und alles mit den Händen gründlich durchmischen, abschmecken und nachwürzen, auch mit Chili. Dann in die Füllmaschine geben. Jetzt geht's ans Aufziehen der Lammsaitlinge. Diese sollten zunächst in warmem Wasser mit dem Öl rund 30 Min. gewässert werden.
5. Nun bei der Wurstfüllmaschine die passende Tüllengröße wählen und den Saitling aufziehen. Das ist etwas Fummelei, doch hat man das erste Stück drauf, läuft der Rest wie geschmiert nach. Das überstehende Darmende verknoten, dann darf befüllt werden: Gleichmäßig kurbeln, sodass keine Luft in den Darm kommt. Und alle 20 cm den Darm abdrehen und eine neue Wurst starten. Bereits nach ein paar Würsten sieht das richtig gut aus!