

Rezept

Bratwurst im Glas

Ein Rezept von Bratwurst im Glas, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)	1 kg Schweinefleisch (Nacken)
5 Knoblauchzehen	45 g Salz
6 g gemahlener schwarzer Pfeffer	6 g gerebelter Majoran
2 g gemahlener Piment	2 g frisch geriebene Muskatnuss
2 g gemahlener Kardamom	2 g Vitamin-C-Pulver (Ascorbinsäure aus der Apotheke)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 7 Gläser (à 400 ml) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Den Schweinebauch und -nacken sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 30 Min. tiefkühlen. Die beweglichen Fleischwolftteile kalt stellen. Den Knoblauch schälen, fein hacken, mit 2 Prisen Salz bestreuen und mit dem Messerrücken zu einer Paste zerdrücken.
2. Die Fleischwürfel mit dem restlichen Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Die Fleischmasse mit Knoblauchpaste, Pfeffer, Majoran, Piment, Muskatnuss, Kardamom und Zitronensäure in der Küchenmaschine mit dem Knethaken gut vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.
3. Den Backofen auf 150° vorheizen. Eine große Auflaufform mit hohem Rand mit einem Geschirrtuch auslegen. Die Fleischmasse in saubere Gläser füllen. Dabei 1-2 cm Platz bis zum Glasrand lassen, da sich die Masse während des Garens stark ausdehnt. Gläser fest verschließen und in die Auflaufform stellen, sodass sie sich nicht berühren. So viel heißes Wasser einfüllen, dass die Gläser zu zwei Drittel darin stehen.
4. Die Bratwurst im Glas im Ofen (Mitte, Umluft 130°) 2 Std. einkochen, zwischendurch bei Bedarf heißes Wasser nachfüllen. Die Gläser aus der Auflaufform nehmen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.