

Rezept

Calvados-Bratwurst

Ein Rezept von Calvados-Bratwurst, am 23.04.2024

Zutaten

100 g getrocknete Apfelringe	100 ml Calvados
1 kg fettes Schweinefleisch	1 kg mageres Schweinefleisch (Bauch und Schulter, ohne Schwarte)
35 g Salz	2 Zwiebeln (ca. 80 g)
½ Bund Petersilie	4 g gemahlener weißer Pfeffer
2 g gemahlener Koriander	2 g gemahlener Piment
4 g gerebelter Majoran	5 m Schweinedarm (26/28)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Die Apfelringe 2 Std. im Calvados einweichen, zwischendurch umrühren. Den Schweinedarm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen. Schweinebauch und -schulter in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit dem Salz vermischen und 30 Min. kalt stellen.
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Die Apfelringe abtropfen lassen, dabei den Calvados auffangen.
3. Fleisch, Apfelringe und Zwiebeln durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Petersilie, Pfeffer, Koriander, Piment, Majoran und Calvados untermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen. Würste mind. 2 Std. ruhen lassen.