

Rezept

# Englische Frühstückswurst

Ein Rezept von Englische Frühstückswurst, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 kg</b> mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)	<b>600 g</b> fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
<b>200 ml</b> kalte Hühnerbrühe	<b>ca. 200 g</b> Semmelbrösel
<b>3 g</b> gemahlener weißer Pfeffer	<b>6 g</b> Salz
<b>1 g</b> Ingwerpulver	<b>2 g</b> frisch geriebene Muskatnuss
<b>5</b> m Schweinedarm (26/28)	<b>1 g</b> gerebelter Salbei

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 28 Würste | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Den Darm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Schweineschulter und -speck in ca. 2 cm große Würfel schneiden, Schulter 1 Std. kalt stellen, Bauch 30 Min. tiefkühlen. Bewegliche Fleischwolftteile ebenfalls kalt stellen. Semmelbrösel 30 Min. in der kalten Hühnerbrühe quellen lassen. Es sollte eine feste, aber noch formbare Masse entstehen. Falls nötig, noch etwas mehr Semmelbrösel untermischen.
2. Fleisch- und Speckwürfel mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Semmelbröselmasse, Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer und Salbei zur Fleischmasse geben und alles mit den Händen grob vermischen. Masse nochmals durch den Fleischwolf drehen und anschließend gut mischen. Dabei die Temperatur mit dem Thermometer kontrollieren. Sollte sie über 4° steigen, die Masse nochmals kurz tiefkühlen!
3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Masse in den Darm füllen und Würste von ca. 8 cm Länge abdrehen. Die Würste mind. 2 Std. ruhen lassen.