

Rezept

Fränkische Bratwurst

Ein Rezept von Fränkische Bratwurst, am 16.09.2024

Zutaten

ca. 4 m Schweinesaitlinge von 1 1/2 cm Ø	1 kg Schweinefleisch aus Schulter, Hals oder Bauch (600 g mageres, 400 g durchwachsenes Fleisch)
1 Zwiebel	Salz
schwarzer Pfeffer	1 TL getrockneter Majoran
geriebene Muskatnuss	Wursteinfüller
Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 KG BRATWURST | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Saitlinge bis zur Verwendung in kaltem Wasser einlegen. Sehnen und Flachsen vom Fleisch entfernen. Das Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und 30 Min. ins Gefrierfach stellen. Die Zwiebel schälen und würfeln.
2. 1 EL Salz, 1 TL schwarzer Pfeffer, den Majoran, 1 gute Prise geriebene Muskatnuss und die Zwiebelwürfel zum Fleisch geben und alles gut vermischen. Die Fleischmischung zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, dann in die Schüssel zurückgeben und alles gut durchkneten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskatnuss herzhaft abschmecken.
3. Den Darm vor dem Füllen über einen Wasserhahn ziehen und reichlich Wasser durchlaufen lassen. Den Darm anschließend über den Stutzen des Wursteinfüllers ziehen, das Darmende mit Küchengarn zubinden oder verknoten.
4. Die vorbereitete Wurstmasse nun vorsichtig in den Darm drücken und die Würste alle 10 cm abdrehen – immer abwechselnd einmal links-, einmal rechtsherum drehen und verknoten. Die Würste nicht zu prall füllen, sonst platzen sie beim Braten. Luftblasen mit einer Nadel aufstechen. Die Würste vor dem Braten am besten 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen, dann auseinanderschneiden und auf dem Grill oder in der Pfanne braten.