

## Rezept

# Griechische Bratwurst

Ein Rezept von Griechische Bratwurst, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>1,5 kg</b>	Lammfleisch (Schulter oder Keule)	<b>500 g</b>	mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
<b>30 g</b>	Salz	<b>8 g</b>	gerebelter Oregano
<b>4 g</b>	gerebelter Thymian	<b>4 g</b>	gemahlener Koriander
<b>5</b>	Knoblauchzehen		abgeriebene Schale von 2 Bio-Orangen
<b>1 g</b>	Fenchelsamen	<b>1</b>	Ei
<b>150 ml</b>	trockener Weißwein	<b>5</b>	m Schweinedarm (26/28)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 15 Würste | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

## Zubereitung

1. Den Schweinedarm in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 1 Std. kalt stellen. Die beweglichen Fleischwolffteile ebenfalls kalt stellen.
2. Das Fleisch mit Salz, Oregano, Thymian und Koriander bestreuen und zweimal durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Die Masse in die Küchenmaschine geben.
3. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit Orangenschale, Fenchel und Ei unter die Fleischmasse mengen. Den Wein unterarbeiten, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.
4. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 20 cm Länge abdrehen und einzeln abschneiden. Die Bratwürste mind. 10 Std. trocknen lassen.