Rezept

Grobe Bratwurst

Ein Rezept von Grobe Bratwurst, am 20.04.2024

Zutaten

- **1 kg** mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
- **2** Knoblauchzehen
- **2 g** frisch geriebene Muskatnuss
- **2 g** gemahlener Piment
- **5** m Schweinedarm (26/28)
- **1 kg** fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)
- **35 g** Salz
- **4 g** gemahlener schwarzer Pfeffer
- **2 g** gemahlener Koriander
- **4 g** gerebelter Majoran
- Wurstgarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

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 und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Schweineschulter 30 Min. kalt stellen, den Schweinebauch 30 Min. tiefkühlen. Die beweglichen Teile des Fleischwolfs ebenfalls kalt stellen.

2. Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Piment und Majoran zur Fleischmasse geben. Alles gut vermengen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt.

3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen und mit Wurstgarn abbinden. Vor der Zubereitung mind. 2 Std. ruhen lassen.