Rezept

Rehbratwurst

Ein Rezept von Rehbratwurst, am 12.10.2024

Zutaten

- **1,5 kg** Rehfleisch (Schulter oder Keule)
- **20 g** getrocknete Herbsttrompeten (Pilze; ersatzweise getrocknete Steinpilze)
- **100 ml** Milch (3,5 % Fett)
- **2 g** gemahlener Piment
- **500 g** fetter Schweinerückenspeck (grüner Speck)
- **2 Zweige** Rosmarin
- **32 g** Salz
- **4 g** gemahlener schwarzer Pfeffer
- **5** m Schweinedarm (26/28)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 20 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 270 kcal

Zubereitung

1. Den Darm in einer Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen. Das Rehfleisch von Sehnen und Häuten befreien, waschen und trocken tupfen. Rehfleisch und Schweinespeck in ca. 2 cm große Würfel schneiden und 1 Std. kalt stellen. Die Herbsttrompeten im Blitzhacker fein mahlen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und sehr fein hacken.

2. Rehfleisch und Speck mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Die Fleischmasse in der Küchenmaschine mit dem Knethaken 10 Min. mischen. Die Milch und zum Schluss Pfeffer, Piment, Rosmarin und gemahlene Herbsttrompeten unterkneten.

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. Würste mind. 2 Std. ruhen lassen.