

Rezept

# Schlesische Bratwurst

Ein Rezept von Schlesische Bratwurst, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Kalbfleisch (Schulter)	<b>500 g</b> Schweinefleisch (Rücken)
<b>250 g</b> Schweinerückenspeck (grüner Speck)	<b>35 g</b> Salz
<b>4 g</b> gemahlener weißer Pfeffer abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>3 g</b> gemahlene Muskatblüte
<b>400 ml</b> Milch	<b>100 ml</b> kräftige Fleischbrühe
	<b>5</b> m Saitling (30/32)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 18 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

## Zubereitung

1. Den Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Die Kalbsschulter, den Schweinerücken und den Speck sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und kalt stellen. Die beweglichen Fleischwolfteile ebenfalls kalt stellen.
2. Alle Fleischsorten mit Salz bestreuen und zweimal durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Die Fleischmasse mit Pfeffer, Muskatblüte, Zitronenschale, Fleischbrühe und Milch in der Küchenmaschine mit den Knethaken gründlich vermengen, bis die Masse 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. 20 cm Länge abdrehen.
4. In einem großen Topf Wasser auf 45° erhitzen. Die Würste in den Topf geben, die Wassertemperatur auf 75-80° erhöhen und die Würste 45 Min. brühen. Die Würste mit einer Schaumkelle herausheben und in eiskaltem Wasser abkühlen lassen. Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen.