

Rezept

Thailändische Bratwurst

Ein Rezept von Thailändische Bratwurst, am 29.06.2026

Zutaten

1,25 kg fetter Schweinebauch (ohne Schwarte)	750 g mageres Schweinefleisch (Schulter ohne Schwarte)
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 Stück Ingwer (daumengroß)	3 Chilischoten
4 g gemahlener schwarzer Pfeffer	2 g frisch geriebene Muskatnuss
2 g gemahlener Koriander	2 g Kurkumapulver
2 EL helle Sojasauce	4 EL Fischsauce (aus dem Asienladen)
2 Frühlingszwiebeln	6 Stängel Koriandergrün
30 g Salz	abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
8 m Saitling (1/20)	Wurstgarn

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 30 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Den Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen. Beide Fleischsorten sorgfältig von Sehnen und Knorpeln befreien und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Schweineschulter 1 Std. kalt stellen, den Schweinebauch 30 Min. tiefkühlen. Die beweglichen Fleischwolftteile kalt stellen.
2. Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Chilischoten längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Zerkleinerte Zutaten mit Pfeffer, Muskatnuss, gemahlenem Koriander, Kurkuma, Sojasauce und Fischsauce in einem Mörser zu einer glatten Paste verreiben. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen und grob hacken.
3. Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Gewürzpaste, Limettenschale, Frühlingszwiebeln und Koriander gut mit dem Fleisch mischen, bis die Masse leicht zu kleben beginnt. Das Füllrohr (20 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von 10 cm Länge abdrehen und evtl. mit Wurstgarn abbinden (siehe Seite 19). Vor dem Braten mind. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.