

## Rezept

# Ungarische Bratwurst

Ein Rezept von Ungarische Bratwurst, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Schweinefleisch (Nacken)	<b>1 kg</b> Schweinebauch (ohne Schwarte)
<b>35 g</b> Salz	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>4 g</b> gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>3 g</b> scharfes Paprikapulver
<b>25 g</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>1 g</b> gemahlener Kümmel
<b>10 g</b> Zucker	<b>100 g</b> Sahne
<b>5</b> m Schweinedarm (26/28)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 15 Würste | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 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 und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Schweinenacken 1 Std. kalt stellen, den Bauch 30 Min. tiefkühlen. Die beweglichen Fleischwolfteile kalt stellen.
2. Beide Fleischsorten mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 4,5 mm) geben. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Zucker und Sahne zur Fleischmasse geben. Alles gut mischen, 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. 20 cm Länge abdrehen und einzeln abschneiden. Die Bratwürste vor dem Verzehr mind. 2 Std. ruhen lassen.