

Hausgemachte Schweins-Bratwurst

Zutaten für 30 Bratwürste à 180 g:

4 kg mageres Wurstfleisch
2 kg Halsspeck
1 Zwiebel
½ Stengel Lauch
2 dl Weisswein
50 g Schweinefett

pro kg Fleisch:

18 g Salz
5 g Mischgewürz (Thymian, Majoran, Pfeffer, Macis)

1 Bund eingesalzene und eingelegte Schweinsdärme

Zubereitung:

Zwiebel und Lauch grob schneiden im Schweinefett andämpfen.

Das Fleisch in grobe Würfel schneiden und mit den Zwiebeln und Lauch vermengen.

Alles durch die 5mm Scheibe des Fleischwolfes drehen.

Die Masse in einen grossen Behälter zum Würzen und kneten geben.
Salz und Gewürz beifügen.

Die Masse gut durchkneten, bis das fleischliche Eiweiss schön bindet.

Masse unter mehreren Malen in einen Würstfüller drücken und verschliessen.

Einen ganzen Darm satt über das Füllrohr des Würstfüllers stülpen, ohne Luft einschüsse.

Probehalber 1 – 2 Würste machen, vom Darm schneiden und das Gewicht von 180 g kontrollieren.

Bei den nächsten Würsten die Füllmenge auf das Gewicht anpassen.

Zum Lagern können die Würste im Salzwasser unter dem Siedepunkt durchgegart und vakuumiert werden.

