Selbstgemachtes.de

Bratwurst im Darm

Rezept für 1 kg Wurst

Zubereitung:

600 g magere Schweineschulter, 400 g fetter Schweinebauch	durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.
20 g Salz, 3 g Pfeffer, 1,5 g Muskat, 1 g Glutamat, 1/2 g Majoran	abwiegen und mischen.

Mit der selbst hergestellten Würzmischung würzen und mind. 5 min mit den Händen durchmischen. Den Abfüllaufsatz für Würste auf den Fleischwolf montieren und Schweinedünndärme aufziehen. Eine lange Wurst füllen. Die Würste nach Bedarf abdrehen und gleich in die Pfanne, auf den Grill oder einfrieren.

Info:

Die fertige Bratwurst nicht länger als etwa 4 Wochen eingefroren lassen.