

Bratwurst, Nürnberger

Rezept für 1 kg Wurst



Zubereitung:

300 g Rindfleisch, 700 g Schweinebauch	mit den Zutaten
20 g Kochsalz, 2 g Pfeffer (weiß, gemahlen), 1/2 g Macis, 1/2 g Ingwer, 1 g Majoran (gerebelt)	gut vermengt durch die 3-mm-Scheibe gewolft, gut durchgeknetet und in Saitlinge (Dünndarm des Schafes) gefüllt. Davon werden Würstchen von etwa 8-10 cm Länge abgedreht.