

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Bratwurst/Bratwurstbrät

500g Schweinebauch
500g Schweinenacken
1 EL Salz
½ TL Pfeffer
1 Msp. Muskatbüte oder Muskatnuss
etwas Zitronenabrieb
1 Prise Kardamom

Für Bratwürste:
5-10m Naturdarm (beim Metzger bestellen)



Den Schweinebauch von Schwarte und Knochen befreien und mit dem Schweinenacken grob würfeln. Das Fleisch mit den Gewürzen vermischen und kurz im Gefrierfach runter kühlen.

Die Fleischwürfel durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfes lassen. Die Masse dann mit den Händen 5 Minuten auf Bindung kneten. (Wer die Wurst oder das Brät fein möchte, kann diese nochmal durch eine feine Scheibe lassen oder mit etwas Crasheis in einem Mixer fein pürieren.)

Das Brät kann nun für verschiedene Gerichte verwendet werden, oder zu Bratwürsten weiterverarbeitet werden.

Für Bratwürste:

Den Naturdarm 30 Minuten in lauwarmem Wasser wässern und auf ein Wurstfüller aufziehen.

Die Wurstmasse mithilfe eines Wurstfüllers in die Naturdärme füllen und nach Belieben lange Würste abdrehen. Eventuell vorhandene Luftschlüsse mit einer Nadel anstechen, damit die Luft entweichen kann. Die fertigen Würste mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Würste können direkt gegrillt werden, neigen dann aber dazu gerne zu platzen. Oder Sie brühen sie für etwa 15-20 Minuten in einem etwa 65 Grad heißen Wasserbad vor.