

Bratwurst

Das Rezept bezieht sich auf eine Menge von 10 kg Fleisch.
Das ergibt ~20 Paar Bratwurst. Andere Mengenverhältnisse können linear abgeleitet werden.

Zutaten

• Schweinefleisch	10 kg	(Speckanteil 20%)	100 %
• Salz	200 g		2 %
• Schwarzer Pfeffer	50 g		0,5 %
• Paprikapulver	100 g		1 %
• Knoblauch	100 g	(ca. 20 Zehen)	1 %
• Naturdarm	1 Päckchen		ca. 15 m
• Zucker	1 EL		0,2 %

Zubereitung

Das Fleisch durch die 3 mm Scheibe des Fleischwolfes mahlen. Wer die Bratwurst lieber etwas grober bevorzugt, nimmt eine 5 mm Scheibe. Den Knoblauch fein hacken. Die frisch geöffneten Gewürze mit ca. 200 ml warmem Wasser zu einer Paste vermengen. Alles gut mit dem Fleisch mischen. Naturdarm innen und außen gut mit lauwarmem Wasser waschen. Die Wurstspritze dicht und möglichst luftblasenfrei füllen. Alle Zutaten erhalten Sie bei Ihrem Metzger.

Tipp:

Wer es etwas milder mag, kann – bis auf das Salz – weniger Gewürze verwenden. Mein Großvater hat den Knoblauch am Abend gehackt und über Nacht in etwas Wasser stehen lassen. Nur dieses Knoblauchwasser wurde dann der Bratwurst zugefügt. So wird die Wurst milder und auch für Genießer zugänglich - die Knoblauch weniger mögen oder nicht so gut vertragen.

Haltbarkeit

- Frische Bratwurst in reichlich Schweineschmalz braten, darin dann abkühlen lassen.
- Frische Bratwurst in Schweineschmalz kurz braten, abkühlen lassen und einfrieren.
- Nachdem die Bratwurst über Nacht abgetrocknet ist - einen Tag räuchern.
(Buchenholzspäne oder Räuchermehl; kalt räuchern)

Wir genießen die frische Bratwurst und lassen sie selten länger als 4 Wochen im Keller hängen.





Räucherammer; über Buchenholz räuchern...



Links

3 mm Scheibe
1 Tag Rauch
2 Wochen alt

Mitte

3 mm Scheibe
2x gemahlen
1 Tag Rauch
3 Tage alt

Rechts

5mm Scheibe
2 Tage Rauch
3 Wochen alt

Buchenholz-
späne aus dem
Metzgereibedarf