

Thüringer Rostbratwürste

Zutaten für 1 kg Wurst

	Fleischwolf	30 Minuten in den Kühlschrank legen.
500	g Speck, ohne Schwarte	
500	g Schweineschulter	Fleisch in Stücke schneiden und 30 Minuten kühlstellen.
15	g Meersalz	
5	g Majoran, getrocknet	
5	g Kümmel	
5	g Pfeffer, weiss	
2	g Macis, gemahlen	
2	g Knoblauchpulver	Gewürze in der Gewürzmühle etwas zerkleinern. Gewürze zum Fleisch geben und im Fleischwolf durch die mittlere Lochscheibe drehen. Brätmasse mit dem K-Haken der Küchenmaschine 5-7 Minuten vermengen.
	Schweinedarm, Kaliber 28-30	Den Darm 30 Minuten wässern, durchspülen und ausdrücken. Das Wurstfüllhorn am Fleischwolf befestigen, den Darm aufziehen und die Masse bis zur Öffnung des Füllhorns pressen. Den Wurstanfang abbinden. Daraufhin das Brät gleichmässig in den Darm pressen. Hierbei darauf achten, dass die Wurst nicht zu fest mit der Masse befüllt wird und keine Luft einschüsse entstehen. Eine Wurst (ca. 15 cm) füllen, dann abdrehen, weitere Wurst füllen und auf die gegenläufige Seite abdrehen, usw. Das Wurstende abbinden. Würste abtrennen und entweder braten oder einfrieren.



CBB, 5. Feb. 2019