

Salsiccia Marke Eigenbau - Bratwurst selbermachen

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

28
Std.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 50 Stück

3,5 kg Schweineschulter
1,5 kg Schweinebauch mit Fett
10 Meter Schweinedärme Kaliber 28/30

Für die Gewürze

80 g Salz
40 g Pfeffer
20 g Fenchelsamen
200 ml trockener Weißwein
1/2 Knolle Knoblauch

Besonderes Zubehör

Mörser
Fleischwolf
Gasgrill

Hey, hast du am Wochenende schon was vor? Wie wär's denn mit einem richtig schönen Männerprojekt mit Fleischwolf und Schweinedarm? Klingt erst mal nach einer richtigen Sauerei, endet aber in feinsten italienischer Salsiccia Marke Eigenbau mit Fenchelsamen, Knoblauch und trockenem Weißwein. Wichtig: Vorher das TK-Gemüse rauswerfen - denn wer sich einmal die Mühe macht, legt sich am besten direkt einen Vorrat dieser

Salsiccia zum Einfrieren an.

Lass dich nicht von der langen Ruhezeit abschrecken. Vor allem der Weißwein soll ausgiebig mit Knofi durchziehen, ist aber auch schon früher bereit für die Weiterverarbeitung. Die fertige Salsiccia solltest du auf jeden Fall 3-4 Stunden ruhen lassen, damit sie "abbinden" kann. Beim Abbinden löst Salz ein Muskelprotein aus der Fleischmasse und bildet sowas wie einen "Klebstoff". Der hält alle Bestandteile noch besser zusammen - bindet sie also.

Noch ein Tipp: Wichtig ist, die Masse nicht zu prall in den Darm zu füllen. Sonst hast du anschließend beim Portionieren nicht genug Spiel, um die einzelnen Bratwürstchen abzdrehen. Dabei unbedingt genügend Drehungen machen, so kann sich beim Auseinanderschneiden der einzelnen Würste die Masse nicht rausdrücken.

- 1 -

Knoblauch schälen, in Weißwein geben und mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

- 2 -

Fenchelsamen im Mörser zerstoßen, sodass die ganzen Samen aufbrechen. Schweinedärme 10 Minuten vor Gebrauch wässern und mit Wasser durchspülen.

- 3 -

Fleisch in ca. 4 cm große Stücke schneiden, Salz hinzugeben und alles miteinander vermischen.

- 4 -

Fleisch durch den Fleischwolf drehen (5 mm Scheibe vorab einsetzen). Restliche Gewürze und Wein dazugeben

Salsiccia Marke Eigenbau - Bratwurst selbermachen

und alles gut miteinander vermischen.

- 5 -

Die Masse mit der Füllvorrichtung des Fleischwolfs in die gewaschenen Schweinedärme füllen.

- 6 -

Zum Portionieren den Schweinedarm alle 10-12 cm mit den Finger zusammendrücken, damit die Masse zur Seite geschoben wird. An den Lücken greifen und mehrfach (5-6 mal) verdrehen, um jede Bratwurst gut zu verschließen. Auf diese Weise den kompletten Darm bearbeiten. Darmende mit einem Knoten verschließen.

- 7 -

Die fertigen Würstchen für 3-4 Stunden im Kühlschrank liegen lassen, damit sie abbinden können. Bratwurst auf dem heißen Grillrost 3-4 Minuten pro Seite grillen. Oder Bratwurst auf Vorrat einfrieren.