



Hier der Link
direkt zum
Video

<https://youtu.be/SGieNek2CjE>

Gewürze für 1 KG

- 16 g Salz
- 4 g schwarzer Pfeffer
- 1g Piment
- 1g Majoran

Fleisch

- 400 g Schweineschulter
- 600 g Schweinebauch

Zubehör

- Schweinedarm 28/30
- Fleischwolf
- Wurstfüller oder Kombigerät

Howdy, lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes solltet ihr eure Gewürze bereitstellen. Wenn Ihr eine relativ originale Bratwurst haben wollt, messt bitte die Gewürze genau ab. Seit jedoch an dem Punkt schon experimentierfreudig, dann legt los. Verändert die Mengen oder gebt noch weiter Gewürze hinzu. Gerne darüber auch mal einen Kommentar auf dem Kanal wie es geworden ist.

Bereiten wir das Fleisch vor. Löst, wenn vorhanden, die Knochen raus und schneidet das Fleisch in rechteckige Stücke. Diese gebt ihr nun in eine große Schale und gebt die Gewürze hinzu. Jetzt knetet und mischt ihr die Gewürze unter das Fleisch.

Nun können wir schon das Brät zubereiten. Für Bratwurst am besten die 3 mm Scheibe verwenden. Solltet ihr keine haben, nehmt ihr bitte die kleinste, die Ihr habt und wolft das Fleisch 2-mal durch. Fangt an, das Fleisch gemischt (Schulter/ Bauch) in den Fleischwolf zu geben.

GANZ WICHTIG. Stellt das Fleisch nach dem Wolfen unbedingt erst einmal für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank, damit es wieder heruntergekühlt wird.

In der Zwischenzeit wässert ihr bitte euren Schweinedarm. Die Größe eurer Wurst bestimmt ihr selber. Ich benutze für Bratwurst aber immer Schweinedarm mit Durchmesser 28/30. Hier bitte auch mindestens 1 Stunde wässern. Dann gut spülen, damit eventuelle Salzreste abgewaschen sind und euch nicht den Geschmack versauen.

Wenn die Wartezeit vorbei ist, nehmt ihr den Darm und zieht ihn auf die Füllhülse. Dann kann es schon losgehen, befüllt nun langsam euren Darm. Wenn ihr fertig seid und nicht alles so gleichmäßig ist, drückt ihr alles so hin, damit es euch gefällt und dreht die Wurst ab. Wichtig Luftblasen anstechen!

So, nun seid ihr eigentlich schon fertig. Entweder Ihr grillt eure Würstchen direkt frisch oder Ihr brüht sie und friert sie euch für später ein.

So und jetzt ab in die Figur 😊