

Kochen

Simon Tress

Samstag, 21.12.2019

**Bratwürste selbst herstellen
und grillen**

Für ca. 20 Würste

Zutaten

Für das Grundrezept

Schafssaitling (beim Metzger bestellen)
250 g Schweinebauch
250 g Schweinefleisch, z. B. Hals, Brust
12 g Salz
50 ml Wasser
etwas Öl

Für die Variante 1

6 g Lebkuchengewürzmischung
10 g Ingwer, gehackt
2 TL Thymianblättchen
1 EL Olivenöl
1 g Pfeffer, schwarz

Für die Variante 2

3 Knoblauchzehen
1 TL Bio-Zitronenschale, Abrieb
0,5 TL Kümmelsamen
2 TL Majoran
1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. **Für das Grundrezept** Schafssaitling mehrmals mit heißem Wasser gründlich spülen, danach

mindestens 2 Stunden in lauwarmem Wasser wässern.

2. Das Fleisch grob würfeln. und zweimal durch den Fleischwolf mit einer Scheib von 3 mm Lochdurchmesser drehen.

3. Fleisch mit Salz würzen. Nach und nach Wasser zugeben und dabei gut vermengen.

4. Die Masse in den Wurstfüller füllen, den Schafssaitling auf die Tülle ziehen und diesen vorsichtig füllen.

Dabei die Würste auf jeweils 12 cm abdrehen

5. Die fertigen Würste etwa 4 Stunden kaltstellen.

6. **Für die Variante 1** die Gewürzmischung, Ingwer und Thymian unter das grob gewürfelte Fleisch geben.

7. Olivenöl und Pfeffer ebenfalls untermischen, alles gut mischen und wie im Grundrezept weiterverarbeiten.

8. **Für die Variante 2** den Knoblauch abziehen und fein hacken.

9. Knoblauch mit Zitronenschale, Kümmel und Majoran unter die Fleischmasse geben.

10. Die Masse wie im Grundrezept weiterverarbeiten.

