

Rezept Bauernbratwurst

von Daniel Schnider, eidg. dipl. Metzgermeister

für ca. 35 - 40 Würste

5.000 kg	Schweinefleisch mager
1.000 kg	Halsspeck
0.500 kg	Kalbsbrät

114 g	Kochsalz
5 g	Muskat
5 g	Pfeffer weiss, gemahlen
3 g	Majoran
2 g	Nelkenpulver

2	Zwiebeln, gehackt
---	-------------------

Fleisch und Speck fein (in 4-6mm Körnung) hacken oder bereits gehackt beim Metzger beziehen, Brät darunter mischen und mit den Gewürzen und den gehackten Zwiebeln mischen. Die Masse kneten, bis sie gut gebunden ist.

Dies ist ein Basisrezept. Es lässt sich problemlos nach eigenem Gusto erweitern oder verfeinern. Zum Beispiel mit Beigabe von Chili, Kräutern, Gewürzen, gehackten Tomaten oder Käsestücklein.

Abfüllen der Wurstmasse in Schweinsdünndärme (Kaliber 28/30mm), die beim Metzger erhältlich sind.

Die fertigen Würste grillieren oder ca. 20 Minuten in 75-80 Grad heissem Wasser garen.

Die Würste sind zum baldigen Verzehr als Frisch-Produkt gedacht, können aber auch problemlos tief gefroren werden. Dann sind an Stelle von frischen Zwiebeln getrocknete oder Röstzwiebeln zu verwenden, wie sie beim Grossverteiler zu kaufen sind.