

Schweinsbratwurst

Zutaten: (ergibt ca. 10 Bratwürste, je nach Länge)

- ca. 2,2 m Schweinsdarm
- 900 g Schweinshals
- 100 g Nackenspeck
- 2 TL Kümmel
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 16 g Salz

Zubereitung:

Schweinsdarm in kaltem Wasser einlegen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.

Schweinshals und Nackenspeck in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. anfrieren.
Fleischwolfmesser und Schale ebenfalls für ca. 1 Std. in den Tiefkühler stellen.

Kümmel, Majoran und Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Fleisch mit dem mittleren Messereinsatz durch den Fleischwolf lassen. Fleisch mit Salz und der Kümmel-Pfeffermischung würzen, Masse mit der Küchenmaschine gut mischen. Messer aus dem Fleischwolf entfernen, Wurstaufsatz fachgerecht aufsetzen. Schweinsdarm auf den Wurstaufsatz fädeln. Fleischmasse durch den Fleischwolf in den Darm pressen, alle 15-20 cm Darm zusammendrücken und 2-3 cm frei lassen. Aussparungen im Darm eindrehen und dadurch die Wurstenden verschliessen. Würste mit einer Schere voneinander trennen.

Die Wurstmasse sollte immer gut gekühlt sein. Die Würste sofort gut einpacken, im Kühlschrank aufbewahren und innert 2 Tagen grillieren und geniessen.