

## Selbstgemachte Bratwurst

Wir wissen genau, was in unsere selbstgemachte Heimathäppchen-Wurst kommt, nämlich Schweinefleisch, Sahne und Gewürze. Diese Zutaten verarbeiten wir zu feinen Bratwürsten, die ganz ohne Hülle auskommen.



Portionen: 20 Stück  
Vorbereitung: 8 h  
Zubereitung: 2 h  
Zeit gesamt: 10 h  
Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die selbstgemachte Bratwurst:

- 150 g Sahne
- 700 g Schweinenacken ohne Knochen
- 300 g Bauchspeck
- 15 g Salz
- 3 g frisch gemahlener Pfeffer
- 1 ½ g frisch geriebene Muskatnuss
- 1 g Piment
- 1 g Korianderpulver
- 1 g Paprika edelsüß
- 1 g Chilipulver

- 4 g Senfpulver
- 1 g brauner Zucker
- 1 ½ g getrockneter Thymian
- 1 ½ g getrockneter Majoran

#### **Außerdem:**

- Salz zum Brühen

#### **Besondere Utensilien:**

- Eiswürfelbehälter
- Fleischwolf
- Küchenmaschine
- Spritzbeutel mit 15-mm-Lochtülle
- Digitales Küchenthermometer

#### **Zubereitung:**

- **Für die selbstgemachte Bratwurst** die Sahne in einem Eiswürfelbehälter über Nacht einfrieren.
- Schweinenacken und Bauchspeck in Würfel schneiden und eine halbe Stunde anfrieren.
- Das angefrorene Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.
- Hackfleisch zusammen mit den Gewürzen und der Hälfte der Sahneiswürfel in die mit dem Hackmesser ausgestaffierte Küchenmaschine füllen und bei mittlerer Geschwindigkeit zu einer glatten Masse verarbeiten, dabei nach und nach die restlichen Sahneiswürfel hinzufügen.
- In der Zwischenzeit einen Topf mit vier Litern Wasser und 60 Gramm Salz auf 75 °C erhitzen. **Tipp:** Der Salzgehalt des Wassers soll dem Salzgehalt der Wurst entsprechen, also 15 Gramm pro Liter. Die Flüssigkeit darf nicht kochen.
- Bratwurstmasse in den mit der Lochtülle ausgestaffierten Spritzbeutel füllen.
- Zwanzig Bratwürste, mit einer Länge von circa 15 cm, auf ein angefeuchtetes Schneidebrett spritzen und in das heiße Wasser einlegen.
- Bratwürste 25 Minuten abbrühen, aus dem Sud nehmen und abkühlen lassen.
- Die selbstgemachte Bratwurst kann nun gebraten oder gegrillt werden.