



SCHWARZWÄLDER BRATWURST

Für 4 Personen

Für 1 kg Brät

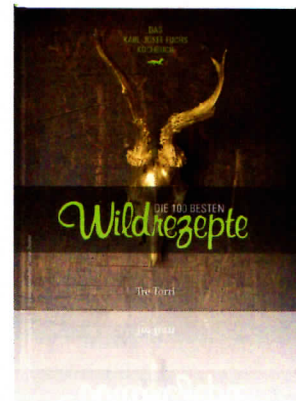
- 4 Frühlingszwiebeln
- 50 g schwarze Nüsse oder Walnüsse
- 500 g Wildbret aus Schulter und Hals (z. B. Wildschwein, Reh, Hirsch)
- 250 g gut durchwachsender Wildschweinbauch
- 250 g Hausschweinebauch
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Salz
- 3 g gemahlener Pfeffer
- 1 g gemahlener Koriander
- 1 g geriebene Muskatnuss oder Muskatblüte
- 3–5 g Phosphat
- Schwarzwälder Kirschwasser
- 3–4 m Schafsaitleinge (Ø 22–24 mm)
- Sonnenblumenöl zum Braten

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Die Nüsse grob hacken. Wildbret, Wildschwein- und Schweinebauch in kleine Würfel schneiden. Darauf achten, dass alle Fleischsorten eine Temperatur von 4 °C haben und schnell verarbeitet werden. Die Knoblauchzehe schälen und mit dem Fleisch durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen.

Salz, Gewürze, Phosphat, Nüsse, Frühlingszwiebelringe und einen Schuss Kirschwasser zugeben und alles sehr gründlich miteinander vermengen. Das Brät mit einer Würstfüllmaschine in die Saitleinge füllen und zu Würsten von beliebiger Länge abdrehen.

Die Bratwürste in ausreichend leicht köchelndem Wasser circa 4 Mi-

Die hundert besten Wildrezepte



Das Kochbuch zu den WuH-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbfotos, 49,90 €. Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey
Zeitschriftenverlag,
Bestell-Hotline (Ortstarif)
(0049) 02604 978-777,
kundenservice.shop@paulparey.de

nuten brühen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und gleich in einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten braten oder auf einem Grill zubereiten.

Information: Meine Wildwurstrezepte werden alle aus kaltem Fleisch hergestellt, weil wir Jäger in der Regel ausgekühltes Wildfleisch verarbeiten. Deshalb benötigt man Phosphat für die Bindung. Für die Herstellung von Wurstwaren aus schlachtwarmem Fleisch kann man darauf verzichten, da es eine natürliche Bindungseigenschaft besitzt. Nach dem Auskühlen baut sich diese allerdings ab, sodass man diesen Zusatz hinzugeben muss, wenn man das Wildbret nicht gleich nach dem Zerwirken verarbeiten will oder kann.