



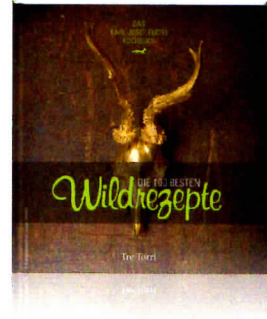
# WILDBRATWÜRSTCHEN

## THÜRINGER ART

Für 1 kg Brät

500 g	Wildbret aus Schulter und Hals (z. B. Rot-, Reh-, Schwarzwild)	je 1 g	gemahlener Koriander, geriebene Muskatnuss oder Muskatblüte
je 250 g	gut durchwachsender Wildschweinbauch und Hausschweinebauch	1 Prise	gemahlener Kümmel
1	Knoblauchzehe		Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
20 g	Salz	3 – 5 g	Phosphat
je 3 g	getrockneter Majoran (je nach Intensität) und gemahlener Pfeffer	3 – 4 m	Schafsaitlinge
			Sonnenblumenöl zum Braten

## 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

Wildbret, Wildschwein- und Hausschweinebauch 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, Zitronenabrieb und Phosphat zugeben und alles sehr gut miteinander vermengen. Das Brät mit einer Wurstfüllmaschine in die Saitlinge füllen und zu Würsten von beliebiger Länge abdrehen.

Die Bratwürste in ausreichend leicht köchelndem Wasser circa 4 Minuten brühen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und gleich in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten braten oder auf einem Grill zubereiten.

### INFO

*In der Regel verwendet man für die Bratwurstherstellung Schafsaitlinge (Ø 22 – 24 mm) oder Schweinedärme (Ø 26 – 28 mm). Schweinedärme ergeben dickere Würste mit Biss. Die Saitlinge sind etwas komplizierter zu verarbeiten. Generell unterliegen Bratwürste der Hackfleischverordnung. Diese besagt, dass am Tag der Herstellung des Hackfleischs beziehungsweise Bräts die Produkte in einen anderen Zustand versetzt werden müssen. Entweder man friert sie ein oder man brüht sie, brät sie an und verzehrt sie gleich. Frisch abgedrehte Würste schmecken immer noch am besten!*