

Rezepte „Selbstgemachte Bratwürste“

Grundbrät:

500g Schweinenacken
500g Schweinebauch ohne Schwarte
100g Rückenspeck vom Schwein

Fleisch in Würfel schneiden und mit der mittleren Scheibe durch den Fleischwolf drehen, anschließend kalt stellen.

Gewürze pro 1kg Brät - Fränkische Bratwurst

18,0g Salz
4,5 g Pfeffer
2,5 g Majoran
1,0 g Piment
1,5 g Muskatblüte (Macis)
1,0 g Knoblauchpulver

BBQ Bratwürste

40 g BBQ Pork von Ingo Holland
150 g Cheddar in kleinen Würfeln
50 g Eingelegte Jalapeños in kleinen Würfeln

Salsiccia

18 g Salz
5 g Pfeffer
6 g Fenchelsaat im Mörser zerstoßen
80ml Trockener Rotwein

Gewürze zum zuvor gewürfeltem Fleisch geben und in der Küchenmaschine bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Minuten durchkneten.

Danach mit dem Wurstfüllaufsatz des Fleischwolfs in einen zuvor 20-30 min gewässerten Darm füllen und in die gewünschte Größe abdrehen.

Dann können die Würste auch schon auf den Grill.

Beste Grüße von den BBQ Chefs