



Räuchern & Kochen by Bohni

Grobe Bratwurst a la Kochbohni

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: 2 Stunden
Wartezeit: 12 Stunden

Benötigtes Zubehör:

- Messer
- Schneidebrett
- Schüssel
- Fleischwolf
- Wurstfüller
- Schweinedarm Kaliber 26/28 oder 28/30
- Küchenwaage
- Gewürzwaage
- Evtl. Gewürzmühle

Zutaten:

- 800 Gramm Schweinefleisch
- 400 Framm Bauschspeck grün

Gewürze pro Kilo

Fleisch:	20 Gramm Salz
	3 Gramm Pfeffer
	2 Gramm Muskat
	2 Gramm Kümmel (gemahlen)
	Eiswasser

Zubereitung:

Fleisch und Speck in wolfgerechte Stücke schneiden. Fleisch und Speck vor dem Wolfen ca. 1 Stunde im Tiefkühler anfrieren lassen, dann lässt es sich leichter wolfen.

Den Darm mindestens 30 Minuten in lauwarmem Wasser wässern.

Das angefrorene Fleisch und den Speck mit der mittleren Scheibe wolfen. Auf das so gewonnene gewolfte Fleisch nun die Gewürze streuen und zu einem glatten Brät kneten. Dabei immer wieder Eiswasser zugeben, damit eine geschmeidige klebrige Konsistenz entsteht.

Das so hergestellte Brät nun in den Wurstfüller gebe. Den Darm auf die leicht eingölte (neutrales Speiseöl) Tülle ziehen. Das Ende des Darms mit einem Knoten verschließen. Jetzt den Darm langsam mit dem Brät fülle. Dabei darauf achten, dass der Darm möglichst „luftfrei“ gefüllt wird. Weiterhin sollte der Darm nicht zu straff gefüllt werden, sonst könnte er beim anschließenden „Abdrehen“ platzen. Die Arbeit mit dem Wurstfüller braucht etwas Übung. Aber „Übung macht den Meister“.

Also nicht verzweifeln, wenn es bei der ersten Bratwurstherstellung nicht so recht klappen will.

Ist das Brät vollständig in den Darm gefüllt, die zweite Seite des Darms ebenfalls mit einem Knoten verschließen. Übrigens: Aus dem Rest Brät, das zwangsweise im Wurstfüller bleibt, mache ich eine Frikadelle und brate diese an.

Jetzt gehts ans Portionieren der Wurst. Das „Abdrehen“. Dazu die Wurst an der gewünschten Länge mit Daumen und Zeigefinger abdrücken und 3 bis 4 mal Richtung Deinem Körper um die „Wurstachse“ drehen. Dann eine Wurstlänge auslassen und das Abdrehen an der gewünschten Länge wiederholen, solange bis die komplette Wurst portioniert ist.

Jetzt die Bratwürste eine Nacht im Kühlschrank trocknen lassen. Dann kannst Du sie problemlos an den abgedrehten Stellen durchschneiden ohne das sie aufgeht.

Fertig ist die „Grobe Bratwurst a la Kochbohni“.

Wer seine Bratwurst nicht so würzig mag, kann mit den Gewürzen experimentieren. Die Bratwurst ist wie der Name schon sagt, sehr grob. Magst Du es etwas feiner, nimmst Du einfach die feine Scheibe beim Wolfen.



So sieht die Bratwurst vor dem Abdrehen aus.