



# Räuchern & Kochen by Bohni

## *Rote Wurst/Rote Bratwurst*

Ein Süddeutscher Leckerbissen

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
- Küchenmaschine oder Kutter
- Räucherofen
- Sous Vide Stick

**Zutaten:**

- 300 Gramm mageres Rindfleisch
- 400 Gramm fetter Schweinebauch
- 100 Gramm Schweinerückenspeck
- 200 Gramm Crushed Ice

### **Gewürze pro Kilo**

**Fleisch:**

- 18 Gramm NPS
- 3 Gramm Kutterhilfsmittel
- 2 Gramm Pfeffer
- 0,5 Gramm Knoblauchpulver
- 0,5 Gramm Muskat
- 0,5 Gramm Koriander
- 0,5 Gramm Ingwer

### **Zubereitung:**

Fleisch und Speck in wolfgerechte Stücke schneiden. Dabei das Fleisch und den Speck getreent halten. 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.

Wolfe das Fleisch und den Speck 2mal durch die feine Scheibe. Nun das Fleisch mit NPS und den Gewürzen in den Kutter oder die Küchenmaschine geben und anstellen. Gib dann das Kutterhilfsmittel dazu. Gib dabei das Crushed Eis hinzu, damit die Masse nicht zu warm wird. 12 Gard wären optimal. Anschließend

nach und nach das gewolfte Fett dazugeben. Die Masse muss eine schöne Bindung haben (glatt und klebrig).

Das so hergestellte Brät nun in den Wurstfüller gebe. Den Darm auf die leicht eingeölte (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 muss die Wurst getrocknet werden. Dazu gibst Du sie bei 50 Grad (ohne Rauch) für 20 Minuten in den Räucherofen. Wenn der Darm nicht mehr feucht ist, die Temperatur auf 60 Grad erhöhen und Räucherspäne zugeben. Die Rote Wurst sollte nun ca. 1 Stunde geräuchert werden.

Nach dem Räuchern muss sie noch gebrüht werden. Dies geschieht für 20 Minuten bei 70 Grad.

Nach dem Brühen muss die Wurst schnell abgekühlt werden. Dazu nimmst Du Eiswasser und lässt sie ein paar Minuten darin Schwimmen.

Fertig ist die rote Bratwurst oder wie sie in Süddeutschland genannt wird „die Rote“.