

REZEPT-TIPPS!

ZUM SELBERWURSTEN...

Rostbratwurst

Zutaten für ca. 14 Würste à 150 g

1 kg Hackfleisch, gemischt
1 kg Schweinehack
3 mittelgroße Zwiebeln
1 EL Öl
3 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Pimentkörner
1 EL Wacholderbeeren
3 EL Kümmelsamen
Je ½ Bund Petersilie, Thymian und Majoran
½ geriebene Muskatnuss
2 Knoblauchzehen
1 EL Salz

Schweinedarm in Lake, Kaliber 30/32, abgespült und mind. 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht.

So wird's gemacht

1. Zwiebelwürfel in Öl braten. Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Kümmelsamen in einer Pfanne anrösten und dann in einem Mörser fein zerstoßen. Petersilien-, Thymian- und Majoranblätter abzupfen und fein hacken.
2. Zwiebeln, Gewürze, Kräuter, Salz und Muskat zum Hackfleisch geben. Knoblauch pressen und dazugeben. Alles gründlich miteinander vermengen.
3. Geeignete Fülltüle auf den Wurstabfüller aufsetzen und den vorbereiteten Schweinedarm auffädeln und zuknoten.
4. Den Darm nicht zu fest mit der Wurstmasse füllen. Etwa 18 cm lange Würste abdrehen.

Thüringer Bratwurst

Zutaten für ca. 25 Würste à 80 g

2 kg Hackfleisch, gemischt
3 EL weiße Pfefferkörner
3 EL Kümmelsamen
Je ½ Bund Petersilie und Majoran
½ geriebene Muskatnuss
3 Knoblauchzehen
4 TL Salz

Schweinedarm in Lake, Kaliber 26/28, abgespült und mind. 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht.

So wird's gemacht

1. Pfefferkörner und Kümmelsamen in einer Pfanne anrösten und dann in einem Mörser fein zerstoßen. Petersilien- und Majoranblätter abzupfen und fein hacken.
2. Pfeffer, Kümmel, Petersilie, Majoran, Salz und Muskat zum Hackfleisch geben. Knoblauch pressen und dazugeben. Alles gründlich miteinander vermengen.
3. Geeignete Fülltüle auf den Wurstabfüller aufsetzen und den vorbereiteten Schweinedarm auffädeln und zuknoten.
4. Den Darm nicht zu fest mit der Wurstmasse füllen. Etwa 15 cm lange Würste abdrehen.

Merguez (scharf)

Zutaten für ca. 55 Würste à 45 g

2 kg Lammhack
3 EL Pimentkörner
3 EL Kreuzkümmel
2 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL Koriandersamen
25–30 g getrocknete mittelscharfe Chilischoten
3 Knoblauchzehen
1 EL Salz
1 Bund frischer Koriander

Lammdarm in Lake, Kaliber 22/24, abgespült und mind. 20 Minuten in warmem Wasser eingeweicht.

So wird's gemacht

1. Pimentkörner, Kreuzkümmel, Pfefferkörner, Koriandersamen und Chili in einer Pfanne anrösten und dann in einem Mörser fein zerstoßen. Korianderblätter abzupfen und fein hacken.
2. Angeröstete Gewürze, Salz und Koriander zum Hackfleisch geben. Knoblauch pressen und dazugeben. Alles gründlich miteinander vermengen.
3. Geeignete Fülltüle auf den Wurstabfüller aufsetzen und den vorbereiteten Lammdarm auffädeln und zuknoten.
4. Den Darm nicht zu fest mit der Wurstmasse füllen. Etwa 15 cm lange Würstchen abdrehen.

Guten Appetit!

