


Alte Bauerebratwurst



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Mittel



Zutaten

für 16 Stück

- 1.6 kg** Schweizer Schweinefleisch vom Metzger (zum Wursten)
Därme vom Schwein (beim Metzger bestellen, Kaliber 32–34, ca. 1,2–1,5 m Darm pro Kilo Fleisch)
- 400 g** Weiches Schweinefett
- 36 g** Salz
- 4 g** schwarzer Pfeffer, geschrotet
- 1 g** Muskatpulver
- 1 g** Majoran
- 1** Ei
- 2 dl** Milch

Nährwerte

1 Wurst à 125 g enthält ca.:

- 373** kcal
- 23 g** Eiweiss
- 1 g** Kohlenhydrate
- 31 g** Fett

 enthält Gluten

 Laktosefrei

Zubereitung

- 1** Därme in lauwarmes Wasser einlegen. Am besten Schweinedärme vom Kaliber 32–34 verwenden.
- 2** Alle Zutaten zur Wurstmasse vermischen und für mindestens 10 Minuten kräftig durchkneten, bis die Masse klebt und Fäden zieht.
- 3** Einen Darm auf den Trichter bzw. die Wurstspritze aufziehen.
- 4** Die Wurstmasse in den Darm füllen, die Würste trennen und abdrehen.
- 5**



Der feine Unterschied.

Die Wurst 25 Minuten lang in 71 °C heissem Wasser brühen.

**Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer
Fleisch auf schweizerfleisch.ch.**

Schweiz. Natürlich.

