

Alte Bauerebratwurst



Meine Wahl.

 Gesamtzeit: 45 min

 Aktivzeit: 45 min

 Mittel



Zutaten

für 16 Stück

1.6 kg Schweizer Schweinefleisch vom Metzger (zum Würsten)

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.



Meine Wahl.

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

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