


Rindsbratwurst (Whiskywurst)



Der feine Unterschied.

 Gesamtzeit: 30 min

 Aktivzeit: 30 min

 Mittel



Zutaten

für 8 Stück

- 0.7 kg** Schweizer Rindfleisch vom Metzger (zum Wursten)
Därme vom Schwein (beim Metzger bestellen, Kaliber 32–34, ca. 1,2–1,5 m Darm pro Kilo Fleisch)
- 300 g** Weisses Rinderfett
- 18 g** Salz
- 2 g** Pfeffer, geschrotet
- 1 g** Thymian, getrocknet
- 1 dl** Whisky (Laphroaig)

Nährwerte

1 Wurst à 125 g enthält ca.:

- 467** kcal
- 19 g** Eiweiss
- 0 g** Kohlenhydrate
- 41 g** Fett

 Glutenfrei

 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.