Rindsbratwurst (Whiskywurst)

Meine Wahl.

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.