

# Hausmacher-Bratwürstchen

Menge für ca. 20 Personen = 5 kg

## Material:

1/3 Schweinebacken  
1/3 Schweineschulter  
1/3 Wammerl

} in Würfel schneiden

## Gewürzmischung pro kg Fleisch:

20 g Salz  
4 g Majoran  
1 g Pfeffer  
1 MS Macisblüte o. Muskatnuß  
1 MS Piment  
1 MS Nelken  
1 Prise Zitrone  
100 ml kalter Weißwein o. Wasser

} zum gewürfelten  
Fleisch geben und  
gut durchmengen

Anstatt der Gewürzmischung können sie auch 10-14 g /kg von Grubers-Rostbratwurst Bratwurstgewürz + 4 g/kg Majoran verwenden.

Das gewürzte Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und mit dem Weißwein (oder Wasser) gut vermengen. so lange mit den Händen durchrühren bis das Brät eine Bindung erreicht hat. Das Brät in 18/20 er oder 22/24 Saitling füllen und ca. 7 cm lang abdrehen. Am besten schmecken die Würstchen, wenn sie sofort gebraten werden. Können allerdings auch roh eingefroren werden.

Dieses Bratwurstrezept ist auch für die Herstellung von „sauren Zipfeln“ nach Nürnberger Art geeignet.

Wer die Würstchen etwas feiner will, kann das Brät 2 x durch den Wolf drehen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Ihr Fachgeschäft

Gruber Metzgereibedarf

Adalbert-Stifter-Str. 13, 84307 Eggenfelden

Tel 08721/8251

Öffnungszeiten: Mo. - Do. 8.00 - 12.00 und 13.00 - 17.00 h

Freitag 8.00 - 15.00 h