

THÜRINGER WILD

natürlich – regional – lecker

Uhlstädter Wildbratwürste

Zutaten für die Wurstmasse:

- 500 g mageres, sehnenarmes Wildfleisch
- 300 g Schweinebauch ohne Schwarte
- 100 g grüner Schweinespeck ohne Schwarte

Außerdem:

- 15 g Koch- oder Pökelsalz
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 1/4 TL gemahlene Muskatblüte
- 1 EL gerebelter Majoran
- 1 TL gerebelter Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Salz,
- 150 g fein zerstoßenes Crushed Ice
- Salz nach Geschmack
- enge Schweinedärme im Kaliber 26/28 oder 28/30
- Salzwasser oder Fleischbrühe zum Garen



Zubereitung

- Das küchenfertige Wildfleisch, den küchenfertigen Schweinebauch und den grünen Speck in 1-2 cm große Würfel schneiden.
- Ein Backblech mit Frischhaltefolie auslegen, die Fleisch und Speckwürfel darauflegen und im Froster etwa zwei Stunden anfrieren lassen.
- Das Fleisch aus dem Froster nehmen, durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen und in eine Rührschüssel geben.
- Die Gewürze und die geschälten und mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen zum Hackfleisch geben und das Ganze mit dem fein zerstoßenen Crushed Ice erneut durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.

THÜRINGER WILD

natürlich – regional – lecker

- Das Hackfleisch mit Salz abrunden. Die Masse locker in die vorbereiteten Schweinedärme füllen und Würste abdrehen. Salzwasser oder Fleischbrühe auf 70-75 °C erhitzen. Die Würste einlegen und etwa 20-25 Minuten darin gar ziehen lassen. Die Bratwürste aus dem Sud nehmen und in reichlich kaltem Wasser abkühlen lassen. Jetzt können die Uhlstädter Bratwürste auf dem Grill oder in der Pfanne gebraten werden.