



Bratwurst ~ Grillwurst

Selber machen

Die Zutaten für die Wurst:

600g mageres Schweinefleisch (Schulter oder Nuss)
 400g Schweinebauch (ohne Schwarte)
 1 Ei
 20g Salz
 2g Pfeffer
 1g Muskat (gemahlen)
 1 Knoblauchzehe
 2g Majoran
 Wurst darm

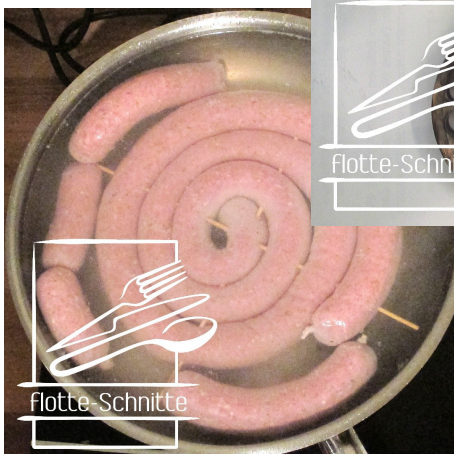
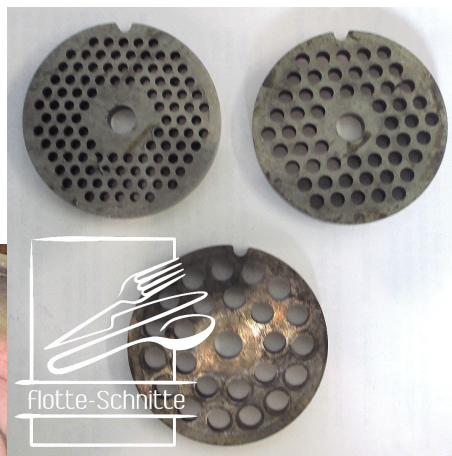


Den Wurst darm kann man beim Fleischer vorbestellen oder bekommt ihn (allerdings in größerer Menge) im Onlinehandel. Für die ersten Versuche reichen 15 – 20 Meter Darm.



Die Zubereitung des Wurstbräts:

- Zuerst wird gewolft. Das gut gekühlte Fleisch in grobe Streifen schneiden. Wenn das Fleisch vorher eingefroren war kann es auch noch zum Teil gefroren sein.
- Die Fleischstreifen durch die gewünschte Lochscheibe in eine große Schüssel wolfen (je größer die Löcher sind um so grober wird die Wurst nachher).
- Das Ei, die Gewürze und den geschälten und durch gepressten Knoblauch zugeben und alles gut vermischen.
- Etwas von der Masse in den mit der Fülltüle umgebauten Fleischwolf geben und vorlaufen lassen (die Tülle sollte gefüllt sein).
- Den gespülten Wurst darm aufziehen und am Anfang verknoten.
- Das Wurstbrät in den Wolf geben und mit dem Befüllen anfangen.
- Der Darm sollte nicht zu prall gefüllt werden, da er dann wahrscheinlich beim braten bzw. grillen platzt. Mit etwas Übung hat man das aber schnell raus.
- Wenn das ganze Brät in dem Wurst darm ist die einzelnen Würste durch abdrehen protonieren. Hier muss man darauf achten, dass man erst nach vorne abdrehet und dann die nächste Wurst nach hinten. Immer abwechselnd. – Dann zerschneiden.
- Wenn man die Grillwurst am selben Tag zubereitet kann sie nun im Kühlschrank lagern.
- Wenn man die Wurst auf Vorrat macht entweder umgehend einfrieren oder aber in einem 70°C heißen Wasserbad für ca. 45 Minuten brühen. Dann abkühlen lassen. So kann man sie bis zu drei Tagen im Kühlschrank aufbewahren oder auch einfrieren.



Bratwurst ~ Grillwurst

Selber machen

Der Wurstdarm:

- Ich empfehle den Wurstdarm im Fachhandel zu kaufen. Dort kann man ihn vorbestellen. Im Gegensatz zum Onlinehandel kann der Fachhandel vor Ort genauere Angaben über die Herkunft geben und hat bestimmt auch ein paar Tipps parat.
- Man sollte den Darm auf jeden Fall vor dem Befüllen wässern. Heißt: ein Ende suchen, den Wasserhahn anmachen (kaltes Wasser) und dann das Ende auf friemeln und so in den Wasserstrahl halten, dass der Darm sich füllt und somit durchgespült wird.
- Um den Wurstdarm haltbar zu machen kann man ihn auf verschieden Weisen lagern:
 - In einem Glas mit Schraubdeckel. Den Darm in das Glas legen und mit viel Salz bestreuen. Dann mit Wasser auffüllen. Die Lösung muss so gesättigt sein, dass sich das Salz nicht mehr auflöst. Das Glas verschrauben und im Kühlschrank lagern.
 - Wenn man den Darm in ca. 2 – 3 Meter lange Stücke teilt kann man ihn in kleine Tüten verpacken und einfrieren. Zum auftauen einfach am Tag vorher in den Kühlschrank legen und langsam auftauen lassen.

Variationen:

Wenn man erst einmal angefangen hat und gefallen daran gefunden hat seine Grill- und Bratwurst selber zu machen wird man schnell kreativ werden und experimentieren. Bislang habe ich eine sehr würzige Partywurst gemacht. Scharf gewürzt um den Getränkeumsatz an zu kurbeln. Eine Gemüsewurst. Hier habe ich auf ca. 1,5kg Gemüse ca. 500g. Kachelfleisch gegeben. – Irgendwann werde ich auch mal eine reine Gemüsewurst machen. Wie wäre es mit einer Currywurst, die passend gewürzt ist. Je nach Geschmack fruchtig oder scharf. Grillen, Ketchup drauf und fertig.



Tipp:

Mein Versuch eine Bratwurst mit wenig Fett zu machen (unter 10%) wurde von mir als – bislang – gescheitert erklärt. Die Wurst wird auch bei langen Grillversuchen nicht wirklich braun und der Wurstdarm dadurch nicht knackig.



QR-Code scannen und Video schauen!

