



# Schlesische Bratwurst

Schlesische Weißwurst

## Die Zutaten:

1kg Kalbfleisch  
500g Schweinerücken  
250g grüner Speck  
32g Salz  
3g Pökelsalz  
4g Pfeffer (weiß)  
3g Muskatblüte  
½ TL Zucker  
Zitronenabrieb  
400 ml Sahne (gut gekühlt)  
Wurst darm

## Die Herstellung der schlesischen Wurst:

- Den Wurst darm in lauwarmen Wasser einlegen.
- Kalbfleisch, Schweinerücken und Speck passend für den Fleischwolf zuschneiden.  
Die Fleischstücke und die Fleischwolfschnecke über Nacht in den Kühlschrank stellen oder für ca. 1 Stunde in den Gefrierschrank stellen.
- Zum wölfen die 2mm Scheibe in den Fleischwolf einsetzen. Das Fleisch einmal durchwölfen.
- Erneut durch den Fleischwolf drehen.
- Die Gewürze und Sahne mit der Fleischmasse in eine Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken so lange kneten, bis sie zu kleben beginnt (ca. 15 Minuten). {Es bekommt die Konsistenz vergleichbar mit einer feinen Schmierwurst.}
- Zum durchkühlen die Masse in ein (zwei) Gefrierbeutel geben, flach drücken und für 45 -60 Minuten in den Gefrierschrank geben.  
Den Wurst darm entwässern und auf das Füllhorn ziehen.  
Hier habe ich die Erfahrung gemacht, dass er sich besser aufziehen lässt, wenn das Wurstbrät schon eingefüllt ist und bis vorne an den Einfüllstutzen gelaufen ist.
- Nun das Brät gleichmäßig in den Darm füllen. Ca. 18 bis 20 Zentimeter lange Würste abdrehen.



## Die Zubereitung:

- Die frische Wurst mit kochendem Wasser übergießen und ein paar Minuten ziehen lassen.
- Mit Küchenkrepp abtropfen.
- Mehl auf einen flachen Teller geben und die Wurst darin wälzen.
- In einer Pfanne Öl erhitzen und die Würste bei mittlerer Hitze braun braten.



## Die Lagerung (Haltbarkeit):

- Die Wurst ist roh, fein zerkleinert und somit direkt an dem Tag zuzubereiten, an dem sie gemacht wird. Bislang habe ich sie maximal einen Tag im Kühlschrank gelagert. Sie fängt an sehr schnell schmierig zu werden.
- Länger hält sich die Wurst, wenn man sie brüht. Hierzu wird sie in 80°C heißes Wasser gegeben. 45 Minuten ziehen lassen.
- Gebrüht kann man die Schlesische auch einfrieren. Auftauen lasse ich sie über Nacht im Kühlschrank.

QR-Code scannen und Video schauen!

