

Kartoffelwurst

aus dem Hunsrück

Die Zutaten:

- 850g Schweinebauch
- 300g mageres Rindfleisch
- 1kg Kartoffeln
- 150g Paniermehl
- 12g Salz
- 1 TL Pfeffer (gestrichen)
- ½ TL Nelkenpulver (gestrichen)
- 3g Majoran
- 1 TL Muskat
- Wurst darm



Man kann die Hunsrücker Kartoffelwurst aus dem Kessel essen oder anbraten.

Zum Anbraten empfehle ich die Wurst ab zu trocknen und in Mehl zu wenden um sie dann zu braten.

	Energie	Fett	KH	EW	Ballaststoffe
	5086 kcal 21294 kJ	62,6%	20,7%	16,8%	1,1%
pro Portion	509 kcal 2129 kJ	35,3g	26,6g	21,4g	0,1g

Die Zubereitung:

- Knorpel aus dem Schweinebauch entfernen, Schwarte dran lassen.
- Schweinebauch und Rindfleisch grob zerkleinern.
- Das Fleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, zum Kochen bringen und weich kochen.
- Die Kartoffeln schälen, vierteln und im Salzwasser gar kochen.
- Den Wurst darm wässern.
- Das weich gekochte Fleisch und die Kartoffeln durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes geben.
- Paniermehl und Gewürze hinzu geben und alles zu einer gleichmäßigen Masse vermischen, abschmecken.
- Die grobe Scheibe in den Fleischwolf einsetzen und das Wurstfüllhorn einschrauben.
- Den Wurst darm entwässern und auf das Füllhorn ziehen.
- Die Wurstmasse nicht zu prall in den Darm füllen.
- Einzelne Würste abbinden. Da die Masse neigt weich zu werden bietet es sich nicht an die Wurst ab zu drehen, da dann die Masse später aus dem Darm laufen kann. Traditionell werden die Würste ca. 250g schwer.
- Die Kartoffelwurst in einem Topf mit Wasser für eine Stunde bei 80°C ziehen lassen.

QR-Code scannen und Video schauen!

