

# Bratwurst nach Andy´s Art

Schwierigkeit: Mittel

Aufwand: Mittelmäßig

Für: 4 Person(en)

Zubereitungszeit: 2 Stunde(n) 30 Minute(n)

## Zutat

Menge	Name
500 Gramm	Schweinehals
200 Gramm	Schweinebauch
200 Gramm	Grüner Speck ( geräucherter Speck vom Schwein)
300 Gramm	Suppenfleisch ohne Knochen (vom Rind)
20 Gramm	Salz
5 Gramm	Pfeffer
2 Gramm	Piment (frisch gemahlen)
8 Gramm	Knoblauch (getrocknet)
8 Gramm	Zwiebelpulver (getrocknet)
3 Gramm	Muskatblüte (frisch gemahlen)
5 Gramm	Paprikapulver (Edelsüß)
5 Gramm	Paprikapulver (Scharf)
3 Gramm	Zucker ( fein gemahlen)
4 Esslöffel	Majoran (getrocknet)
4 Esslöffel	Petersilie (getrocknet)
6 Esslöffel	Maggie Würze
250 Gramm	Eiswürfel (zerstoßen)

## Zubereitung

### Wichtig für dieses Gericht:

Die Arbeitsmittel, der Arbeitsplatz und die gesamte Umgebung muss sauber und möglichst hygienisch sein.

Am besten keine Holzbretter bei der Zubereitung verwenden und alle Utensilien vor der Verarbeitung mit kochendem Wasser übergießen und entsprechend abkühlen lassen.

Einweghandschuhe sind empfohlen.

### Nun aber zur Zubereitung:

1. Das gesamte Fleisch klein schneiden und mit allen Zutaten mischen. Danach für ca. 2 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

2. Die gesamte Menge durch den Fleischwolf drehen ( Lochscheiben: 5 mm (medium) )
  
3. Die Masse wieder ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben.
  
4. Die abgekühlte Masse mit den zersetzten Eiswürfeln vermischen und nochmals bei geringster Geschwindigkeit durch den Fleischwolf drehen ( Lochscheiben: 3 mm (fein) )
  
5. Die fertige Wurstmasse mit einem Wurstfüller, möglichst blasenfrei, in natürlichen Schweinedarm (Kaliber 28/30 mm) füllen und alle ca. 12 cm abdrehen.
  
6. Eventuelle Luftblasen durch einstechen mit einer Nadel entlüften, ansonsten kann das Wurstbrät oxidieren.
  
7. Weitere 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

### **Wichtig:**

Es handelt sich um ein Frischeprodukt welches noch **am selber Tag gegrillt** werden muss. Die frischen Würste können **nicht lange gelagert werden** weil wir hier keine Konservierungsstoffe und / oder Nitropökelsalz verwenden.