

Rezept für eine grobe Wildbratwurst

Zutaten:

- 800 g gem. Wildfleisch aus der Schulter (z.B. Wildschwein, Reh oder Hirsch)
- 200 g Schweinehals
- 16-18 g LIVING.ACTIVE Wildbratgewürz Nr. 3
- 16-18 g Halit Salz
- Darm Empfehlung: Naturdarm Kaliber 24/26

Zubereitung:

1. Das Wildfleisch und den Schweinehals in kleine Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben.
2. Die Gewürzzubereitung und das Halit Salz über das Fleisch streuen und
3. gründlich durchkneten bis das Gewürz und das Salz gleichmäßig verteilt sind.
4. Die Fleisch-Gewürz-Mischung mit einer 4,5 mm Lochscheibe durch den Wolf lassen und danach richtig kräftig durchkneten damit eine schöne Bindung gewährleistet wird.
5. Nun eine kleine Bratprobe machen und gegebenenfalls nochmals nachwürzen.
6. Die Hackfleischmasse gut vermischen. Die Wildhackfleischmasse mit Hilfe eines Wurstfüllers in die Därme füllen und ca. 15 cm lange Würste abdrehen.

Hinweise:

Unser Wildbratwurstgewürz ist frei von jeglichen Zusatzstoffen, künstlichen Geschmacksverstärker und Nitritpökelsalz. Daher muss die Wurst zwingend stark erhitzt werden. Benutzen Sie einen Grill oder braten Sie die Wurst mit unserem Wacholder-Delikatessöl in der Pfanne.

Genießen Sie Ihre eigenen hausgemachten Wildbratwürste mit einem leckeren Coleslaw Salat, einem frischem Steinofenbrot und unserem Schwarzbach Senf Kaliber .30-06.

Es ist ungemein wichtig das Fleisch mit der Gewürzmischung und dem Salz vor dem wölfen gut zu vermischen, da beim wölfen durch die Gewürze Reibung entsteht und hierbei das Fleischeiweiß aufgebrochen wird.

Auch muss die Hackmasse sehr gut durchgemischt werden. Benutzen Sie hierfür eine Küchenmaschine. Falls Sie keine vorhanden haben drücken Sie beim vermischen mit den Handballen gut durch die Masse um eine perfekte Bindung zu erreichen.