Grobe Bratwurst – selbst hergestellt



Mein ganzer Stolz

Ich habe schon seit längerem nicht mehr gebloggt. Meine Tätigkeitsfelder haben sich den letzten Monaten deutlich verschoben. Ich bin seit drei Jahren Herausgeber der Stadtteil-Zeitschrift meines Stadtteils, in dem ich lebe. Und da die Stadtteil-Zeitschrift seit einem halben Jahr auch gedruckt erscheint, benötigt sie meine volle Aufmerksamkeit. Aus diesem Grund sind in den letzten Monaten nur sehr selten Rezepte veröffentlicht worden.

Aber dieses Rezept möchte ich Ihnen wirklich nicht vorenthalten. Es geht um die Herstellung von groben Bratwürsten aus Schweinefleisch. Sie sind kein Muslim:in und kein Vegetarier:in oder Veganer:in. Sonst würden Sie keinen

Rezept zur Herstellung von solchen Würsten aus Schweinefleisch lesen und diese dann noch herstellen wollen.

Sie brauchen für die Herstellung einen Fleischwolf. Als Zutaten benötigen Sie Schweinedarm. Sie erhalten diesen im Handel oder über Onlineshops. Schweinedarm kann auch problemlos eingefroren werden, Sie können also auch eine Packung mit einer größeren Menge Schweindarm kaufen, als für dieses Rezept benötigt wird.

Dann benötigen Sie Schweinefleisch. Und zwar insgesamt 1 kg. Schweinenacken, Schweinebauch und reines Schweinefett.

Legen Sie den Schweinedarm in der Länge, in der er benötigt wird, vor der Herstellung 3 Stunden in 30 °C warmes Wasser und weichen ihn ein.

Entfernen Sie beim Schweinefleisch sowohl Knochen als auch Knorpel und Sehnen und auch alle Schwarten. Dann schneiden Sie das Fleisch in kleine Würfel. Und geben es in eine Schüssel. Schließlich geben Sie noch die Gewürze hinzu und vermischen alles kräftig mit der Hand.

Verwenden Sie beim Fleischwolf eine 4-mm-Lochscheibe. Geben Sie das Fleisch in den Fleischwolf und wolfen Sie es in eine Schüssel durch. Schließlich geben Sie noch 100 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu und vermischen alles gut miteinander. Das Wurstbrät ist dann zum Füllen in den Schweinedarm geeignet, wenn es an der Hand kleben bleibt und nicht mehr nach unten in die Schüssel fällt.

Nun ziehen Sie den Schweinedarm auf die Wurstfülldüse am Fleischwolf. Sie können dabei nicht viel falsch machen, denn Schweinedarm ist wirklich sehr dehnbar und reißt dabei generell nicht. Denken Sie daran, die erste Wurst, die Sie füllen, braucht natürlich am Ende des Schweinedarms einen Knoten darin, dass das Brät nicht hinausläuft.

Nun geben Sie das Brät nach und nach in den Fleischwolf und

stopfen es mit dem zum Fleischwolf gehörigen Stopfer hinein. Die ersten Versuche mit der Herstellung von Bratwürsten wird vielleicht nicht auf Anhieb gelingen, denn der Fleischwolf drückt ab und zu auch etwas Luft in den Schweinedarm, was eigentlich nicht sein soll, denn aufgrunddessen würden Bratwürste beim Braten in der Pfanne aufplatzen. Halten Sie am besten ihre rechte Hand unter die Austrittsöffnung des Füllers, an der das Brät heraus kommt und geben Sie somit der entstehenden Bratwurst ein wenig Halt. Das Brät füllt somit den Schweinedarm für eine Bratwurst. Nach einer gewünschten Länge von etwa 10–15 cm drehen Sie die Wurst mehrmals um sich herum, damit der Schweinedarm abgebunden wird und eine neue Bratwurst mit dem Brät gefüllt werden kann.

So verfahren Sie, bis Sie das Brät aufgebraucht haben oder eben auch der Schweinedarm zu Ende ist. Das restliche Brät, dass ja gewürzt ist, eignet sich sehr gut zum Brotaufstrich, ähnlich wie Sie Schweinemett beim Schlachter dafür kaufen. Geben Sie die hergestellten Bratwürste auf einen großen Teller und lassen Sie sie 2 Stunden ruhen. Dann können Sie sie entweder zubereiten und in der Pfanne braten oder portionsweise in einem Gefrierbeutel im Gefrierschrank einfrieren.

Sie werden sehen, diese Herstellung von Bratwürsten wird Ihnen Spaß bereiten, ähnlich wie es mir ging. Ich hatte dabei schon überlegt, dass ich meinen Beruf verfehlt hatte und eigentlich Schlachter hätte werden sollen.

Die selbst hergestellten Bratwürste sind geschmacklich hervorragend. Ich habe vier von den Bratwürsten kurz nach der Herstellung in der Pfanne angebraten miit frischen Bratkartoffeln genossen. Ich verzichte allerdings hier auf ein Foodfoto des Gerichts. Ich habe die vier als allererstes hergestellten Bratwürste zubereitet, und die ersten beiden Bratwürste waren zu prall gefüllt. Ein Fehler, den man nicht machen sollte, denn solche Bratwürste platzen beim Braten in der Pfanne auf. Das Foodfoto wäre nicht sehr attraktiv

geworden. Aber, wie schon erwähnt, geschmacklich waren sie hervorragend.

Ich bin sehr stolz auf die Herstellung dieser Bratwürste. Sie kennen den Film „Cast Away – Verschollen“ mit Tom Hanks? Nach einigen Tagen allein auf der einsamen Insel gingt es ihm, Feuer zu machen, und er tanzt um das Feuer herum und schreit mehrere Male laut, „Ich habe es getan! Ich habe es getan!“. So ging es mir heute mit der Herstellung der Bratwürste, „Ich habe sie hergestellt!“.

Zutaten:

- 450 g Schweinenacken (Schweineschulter)
- 400 g Schweinebauch
- 150 g Schweinerückenspeck
- 20 g Salz
- 5 g gemahlener Kümmel
- 4 g frisch gemahlener Pfeffer
- 1 g geriebene Muskatnuss
- 1 g Knoblauchpulver (alternativ 1 Knoblauchzehe)
- 100 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
- 2 m Schweinedarm 30/32

Arbeitsgerät:

- Fleischwolf

Zubereitungszeit: Einweichdauer 3 Stdn. | Herstellung 1 1/2 Stdn.

Schulterbraten mit Mozzarella und Weinsauerkraut



Mit Mozzarella überbackener Braten und Sauerkraut

Vom Schulterbraten hatte ich eine etwa 5–6 cm dicke Scheibe mit Knochen gekauft, die 600 g wog. Zubereitet habe ich sie ganz klassisch mit einer Sauce aus Rotwein und Bratenfond. Zusätzliches Aroma geben gemahlener Kreuzkümmel und ein mitgegarter Rosmarinzweig, etwas Schärfe eine Chilischote, die ich im Ganzen mitkochte. Die Schulterbratenscheibe habe ich mit etwas Mozzarella im Backofen überbacken. Die sehr schmackhafte Sauce kommt bei dem Gericht leider nicht so sehr zur Geltung, will man nicht unnötigerweise das Sauerkraut darin ertränken.

Beim Sauerkraut habe ich auf fertig zubereitetes zurückgegriffen, das ich aber mit Wacholderberen, Kümmel und Lorbeerblättern verfeinert habe.

Das Gericht ist für eine Person mit großem Appetit, wenn man

etwas mehr Sauerkraut zubereitet, kann man die Bratenscheibe auch in zwei Portionen teilen und das Gericht auf zwei Tellern für zwei Personen servieren.

Zutaten für 1 Person:

- 600 g Schweineschulterbraten
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 200 ml trockener Rotwein
- 500 ml Bratenfond
- 125 g Mozzarella (1 Kugel)
- 125 g Weinsauerkraut
- 6 Wacholderbeeren
- Kümmel
- 2 frische Lorbeerblätter
- ½ TL Kreuzkümmel
- edelsüßes Paprikapulver
- Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Schulterbraten auf beiden Seiten mit Paprikapulver, gemahlenem Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Bratenscheibe auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen und das Gemüse im Öl anbraten. Braten wieder hineingeben und mit Rotwein ablöschen. Fond hinzugeben. Dann Chilischote und Rosmarinzweig dazugeben. Ebenso Kreuzkümmel. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Danach Chilischote und Rosmarinzweig

herausnehmen und Sauce abschmecken

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Sauerkraut darin etwas andünsten. Dann 300 ml Wasser dazugeben. 6 Wacholderbeeren, eine Prise Kümmel und zwei Lorbeerblätter für etwas Würze hinzugeben. Zugedeckt etwa 10 Minuten garen.

Backofengrill auf 220 ºC erhitzen. Bratenscheibe in eine Auflaufform geben, Sauce dabei warmhalten. Mozzarella in drei flache Scheiben schneiden, auf den Braten legen und den Braten einige Minuten auf oberster Ebene im Backofen überbacken. Der Mozzarella verträgt gern 4–5 Minuten bei dieser Temperatur, bis er verläuft und leicht gebräunt ist.

Beim Sauerkraut Lorbeerblätter entfernen und – wenn gewünscht – die Wacholderbeeren. Überbackene Bratenscheibe auf einen Teller geben, Sauce dazugeben und das Sauerkraut daneben.