



## Rehbratwurst

Ca. 16 Stück

1000 g Rehfleisch (Schulter)  
500 g Schweinebauch (nicht zu mager!)  
10 g getrocknete Steinpilze  
1 Zweig Rosmarin  
25 g Salz  
3 g schwarze Pfefferkörner  
1,5 Piment  
75 ml Milch  
3 m Schweinedarm 28/32

- Schweinedarm in lauwarmem Wasser wässern
- Rehfleisch parieren und in Würfel schneiden
- Schweinebauch von der Schwarte nehmen und in Streifen schneiden
- Rosmarinnadeln vom Stiel zupfen und fein hacken
- Pilze mahlen
- Pfeffer und Piment in einer trockenen Pfanne anrösten und mörsern
- Das Fleisch vor dem Wolfen mit Gewürzen und Pilzpulver vermengen und gut kühlen

Das Fleisch wolfen (4,5-mm-Scheibe). Zusammen mit der Milch in die Küchenmaschine geben und bei niedriger Geschwindigkeit 5-10 Minuten kneten („auf Bindung reiben“). Schweinedarm auf eine passende Fülltüle aufziehen und mit dem Wurstfüller nicht zu fest füllen. Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen.