



Bratwurst à la Vincent Klink

Man nehme für ca. 12 Würste:

750 g Schweineschulter	in grobe Würfel oder Streifen schneiden. Gut kühlen
250 g Rückenspeck	in grobe Würfel oder Streifen schneiden. Gut kühlen
9 g Pökelsalz	
9 g Meersalz	
4 g schwarzen Pfeffer aus der Mühle	
2 g gemahlene Muskatblüte	
1 g gemahlenen Kardamon	
1 g gemahlenen Ingwer	
10 g braune Senfkörner	
1 Zitrone	Schale abreiben, 2 g Abrieb abwiegen
ca. 2 m Schweinedarm 28/32	

- Schulter und Speck mit allen Gewürzen außer Senfkörnern und Zitronenabrieb vermengen und durch die 3-mm-Scheibe wolfen. In der Küchenmaschine 5 Minuten bei kleiner Drehzahl auf Bindung reiben und dabei nach und nach Zitronenabrieb und Senfkörner zufügen. Mit dem Wurstfüller in den Darm füllen und Würste von ca. 100 g abdrehen.