



## Thüringer Bratwurst

Man nehme für ca. 10 Würste:

|                            |                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------|
| 800 g Schweineschulter     | in Würfel oder Streifen schneiden. Gut kühlen. |
| 200 g Rückenspeck          | in Würfel oder Streifen schneiden. Gut kühlen. |
| 18 g feines Meersalz       |                                                |
| 4 g schwarze Pfefferkörner |                                                |
| 4 g Kümmel                 |                                                |
| 4 g getrockneten Majoran   |                                                |
| 1 Ei                       |                                                |
| 100 ml Milch               | gut kühlen                                     |
| ca. 2 m Schweinedarm 28/32 |                                                |

- Pfefferkörner und Kümmel in einer trockenen Pfanne anrösten und anschließend fein mörsern.
- Fleisch, Speck und alle Gewürze vermengen. Durch die 3-mm-Scheibe wolfen. In der Küchenmaschine mindestens 5 Minuten bei kleiner Drehzahl auf Bindung reiben. Dabei zuerst das Ei und dann nach und nach die Milch zugeben. Das fertige Brät mit dem Wurstfüller in den Darm füllen und Würste von ca. 100 g abdrehen.

Dazu: z.B. Curry-Kartoffelpüree, Apfelchutney und Melone...