



Thüringer Bratwurst

Man nehme für 10 Würste:

250 g Rückenspeck
750 g Schweineschulter
18 g Meersalz
4 g schwarzen Pfeffer
4 g gemahlene Kümmel
4 g Majoran
1 Ei
100 ml Milch
ca. 2 m Schweinedarm 28/32

- Speck und Fleisch in grobe Würfel schneiden und kaltstellen
- Milch gut kühlen
- Gewürze abwiegen und vermengen

Speck, Fleisch und Gewürze vermengen. Durch die 3-mm-Scheibe wölfen. In der Küchenmaschine 3-4 Min. bei kleiner Drehzahl auf Bindung reiben. Dabei zuerst das Ei und dann nach und nach die Milch zufügen. Das fertige Brät in den Darm füllen und Würste à 100 g abdrehen.