

Fränkische Bratwurst

Zutaten:

1 kg Schweinebauch ohne Knochen
1 kg Schweineschulter oder Kamm
40 gr Salz
2 Knoblauchzehen
2 Esslöffel getrockneten Majoran
1 Esslöffel Korianderkörner
8-10 Nelken
3 gr Muskatblüte (Macis)
4 Teelöffel Pfefferkörner
1 Teelöffel Ingwerpulver
Etwas Zitronenabrieb
1l Milch

Zubereitung:

Koriander, Nelken, Pfefferkörner und Muskatblüte im Mörser oder einer Gewürzmühle zerkleinern.
Knoblauchzehen zerdrücken.
Fleisch in wolgerechte Stücke schneiden und mit allen Gewürzen und dem Zitronenabrieb vermischen.
Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
Milch in Crushed Ice Beutel füllen und gefrieren lassen.
1 Stunde vor der Verarbeitung Fleisch im Gefrierschrank anfrieren lassen.
Fleischwolf vorbereiten und mit der 3 mm Lochscheibe bestücken.
Gesamte Fleisch 1 mal durchlassen.
Die Milcheiswürfel dazu geben und kurz durchmischen. Jetzt noch einmal durchlassen. Brät mindestens 5 Minuten gut durchkneten.
Messer und Lochscheibe aus dem Wolf nehmen und durch den 20 mm. Wurstfülltrichter ersetze. Eingeweichten und gespülten Darm auf den Trichter ziehen, Ende zu Knoten. Brät in den Darm lassen.

Anschließend Würste abdrehen und bei 72 grd C. 35 Minuten brühen.

Durch die Milch und das intensive Durchkneten entsteht die Eiweißbindung. Gleichzeitig erfolgt die Kühlung durch die Form als Eis. Ohne Kühlung würde das Brät zu warm, was die Bindung wegen der Eiweißgerinnung verhindern würde.