

Thüringer Rostbratwurst

Zutaten:

1 kg Schweinebauch ohne Knochen
1 kg Schweineschulter oder Kamm
400 gr. Rinderbrust
1l Milch
40 gr Salz
5 gr Pfefferkörner
1 gestr. Teelöffel Kümmelkörner
3 gr. Muskatblüte
1 Esslöffel Korianderkörner
1 Esslöffel getr. Majoran
1 Teelöffel braunen Rohrzucker
1 Knoblauchzehe

Zubereitung

Koriander, Kümmel, Pfefferkörner und Muskatblüte im Mörser oder einer Gewürzmühle zerkleinern.

Knoblauchzehe zerdrücken.

Fleisch in wolfgerechte Stücke schneiden und mit allen Gewürzen 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.

Schweinefleisch 1 mal durchlassen.

Die Milcheiswürfel und Rindfleisch 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 Grad 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.