



Rinderbratwurst mit Glühweingewürzen

Rezept von Wolfgang Müller - Ausgabe 4-2018

Zutaten

- 1 kg Rinderhüfte ohne Sehnen
- 2 ½ kg Rinderschulter
- 1 ½ kg Rinderbrät-Grundmasse (vom Metzger des Vertrauens)
- 60 g Blattpetersilie
- 10 g Majoran
- 1 g Piment
- 1 ½ g Lebkuchengewürz
- 2 g Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- 2 g Abrieb von 1 unbehandelten Orange

Für die Gewürzmischung:

- 60 g Meersalz
- 10 g Zucker
- 8 g schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 2 ½ g Macis
- 1 g Zimt
- 3 g Rosenpaprika

Därme: Schweinedünndärme

Zubereitung

>> Zuerst die Därme mit handwarmem Wasser waschen und wässern, anschließend alle Zutaten der Gewürzmischung vermengen.

Die Rinderhüfte in 5 Millimeter große Würfel schneiden. Leicht salzen und kurz massieren. Rinderschulter in große Würfel schneiden. Mit der Gewürzmischung bestreuen und gut einmassieren. Rinderhüfte und Rinderschulter 2 Stunden kaltstellen.

Dann die marinierte Rinderschulter durch die 3-Millimeter-Scheibe des Fleischwolfs drehen. 10 Minuten kneten, bis die Eiweißbildung eingeleitet ist und eine homogene Masse entsteht. Anschließend Rinderschulter, Rinderbrät und die marinierten Rinderhüftwürfel gut miteinander vermischen. Majoran und Blattpetersilie fein hacken und zusammen zur Fleischmasse geben.

Die Masse in die Schweinedünndärme füllen und in beliebiger Größe abdrehen. Sollten Luftlöcher entstehen, diese mit einer Wurstnadel vorsichtig einstechen, damit die Luft entweichen kann.