

FRÄNKISCHE TAPAS



Rehbratwurst

Zutaten:

1,5 kg Rehfleisch
500 g grünen Speck
35 g Salz
Je 2 g schwarzen und weißen Pfeffer
2 g Piment
2 große Zweige Rosmarin
1 TL Macis
Harissa (nach Bedarf. Eine leichte Schärfe intensiviert den Geschmack)
Naturdarm Kaliber nach Wahl
Empfehlungen für Gewürzmengen pro Kilogramm Bratwurst:
20 g Salz
2 g Pfeffer
1 bis 2 g von anderen Gewürzen.

Zubereitung:

Das Rehfleisch von Sehnen und Knochen befreien und zusammen mit dem grünen Speck in fleischwolfgerechte Stücke schneiden. Das Rehfleisch in den Kühlschrank legen, bis es durchgekühlt ist. Den Speck für 2 Stunden ins Gefrierfach legen, damit er im Fleischwolf nicht verklebt. Ebens die Schnecke, das Messer und die Lochscheiben des Fleischwolfes ins Gefrierfach legen. Das erspart die Zugabe von Crash-Eis beim Wolfen.
Den Pfeffer und der Piment mit einem Mörser sehr fein gemahlen.
Den Rosmarin mit einem Wiegemesser ebenfalls ganz fein schneiden.
Die gekühlten Fleisch- und Speckstücke jetzt mit allen Zutaten gut vermengen. Erst dann durch den Fleischwolf drehen. Ich nehme die Lochscheibe mit 4 mm Löchern, wer ein feineres Brät möchte, sollte einem dementsprechenden Durchmesser wählen.
Das Brät kommt nun für gut zwei Stunden abgedeckt in den Kühlschrank, damit sich die Aromen gut darin entfalten können.
Vor dem Füllen, sollte man ein kleines Stück Brät in einer Pfanne anbraten und Probieren, nur so lässt sich feststellen, wie die Bratwurst später schmeckt und ob sie ausreichend gewürzt ist.
Fränkische Bratwürste erkennt man auch daran, dass sie keine Zwiebeln und Knoblauch enthalten.

Wurst füllen:

Um Bratwürste zu machen, benötigt man einen Wurstfüller und einen Darm.
Am besten verwendet man einen Naturdarm, den man bei seinem Metzger kaufen kann.
Es gibt sie aber auch im Internet, oder in Metzger-Fachgeschäften. Ob man einen Schweine, Lamm- oder anderen Darm wählt, spielt geschmacklich keine Rolle. Man sollte aber keinen Kunst-darm verwenden.
Die Darmgrößen werden in Kaliber angegeben.
Kaliber 28 / 30 gibt den Durchmesser des Darmes an, nämlich 28 bis 30 mm.
Dieses Kaliber passt also auf ein Füllrohr mit 25 mm Durchmesser.
Der Darm wird mindestens eine halbe Stunde im lauwarmen Wasser eingeweicht, bevor eines der Enden vorsichtig geöffnet und auf die Wursttülle geschoben wird.
Darauf achten, dass der Darm sich leicht schieben lässt und nicht reißt.
Den Wurstfüller möglichst ohne Luftschlüsse füllen und das Brät bis zum Ende durch das Füllrohr drücken. Den Darm nach vorne über das Füllrohr ziehen und abbinden. Dann wieder zurück auf das Füllrohr schieben.
Jetzt braucht man ein bisschen Fingerspitzengefühl und eigene Erfahrung.
Den Darm dabei aber nicht zu prall füllen, weil die Würste sonst platzen, wenn sie auf die entsprechenden Längen abgedreht werden.