



WURST

Seite wird ständig ergänzt

DIY - selber machen

Rezept in PDF

Einkaufszettel

2mal Hähnchenbrust

250g Bauchspeck (gut mit Fett durchwachsen)

Seperat

1mal Hähnchenbrust (wird gepökelt und gegart)

Gewürze für das Wurstbrät

3g Pfeffer, schwarz

1g Kardamompulver

0,7g Muskat-Blüte-Pulver (Macis)

10g Knoblauchpulver

20g getrocknete Zitronenschalen, zerkleinert (Mörser)

220g Emmentaler

1/2 Paprika, zerkleinert

1 Esslöffel Tomatenpulver

1 Esslöffel Senfpulver

100ml Eisschnee (Crushed Ice)

Für die Schinkenfee sollte noch dazu eingerührt werden:

1 Ei

100 ml Vollmilch

10-20 Gramm Aspik