



WURST

Seite wird ständig ergänzt

DIY - selber machen

Rezept in PDF
Einkaufszettel

was sie dazu brauchen

*auf 1 Kilo Fleisch
für die Grobeinlage:*
1,3 kg Schweinehals

für das Feinbrät:
800 g Rinderhack

Gewürze:
25 g Nitritpökelsalz
5 g Pfeffer, schwarz
5 g Paprika, edelsüß, geräuchert
5 g Kräuter der Provence oder Kräutermischung nach eigenem
Geschmack