

so wird's gemacht

Die **Vorbereitung** sieht wie folgt aus:
1,3 kg Schweinenacken werden in Scheiben, dann in Streifen geschnitten.



800 g Rinderhack gebe ich dazu.
25 g Nitritpökelsalz, 5 g schwarzer Pfeffer und 5 g edel-süßes,
angeräuchertes Paprikapulver werden unter gemischt.



Man kann dies mit einem Handrührgerät vornehmen. Jedoch der "letzte Schliff" sollte mit der Hand gemacht werden. Abschließend eine kleine Geschmacksprobe und ist das Brät in Ordnung, dann kommt es für 2 Stunden in den Gefrierschrank oder mindestens über Nacht in den Kühlschrank.

Jetzt wird die **Wurst gestopft!** Dazu zu nehme ich einen Kunstdarm, den ich vorab einweiche.



Hierbei lässt sich auch Backfolie verwenden. Ich ziehe jedoch den Original-Look vor. Anschließend kommt die Wurst in den Brühkessel bei 80 ° für 1 1/2 Stunden. Danach abschrecken im kalten Wasser und für eine Nacht in den Kühlschrank.

