



Bratwurst Fränkischer-Art

Rezept für 10Kg Bratwurst Fränkischer-Art

**6kg Schweineschulter schier (entseht)
4Kg Magerer Bauch.**

**Hierbei kann der Bauch ruhig etwas kerniger sein (fetter) dann bleibt die Wurst auch nach dem Braten in der Pfanne oder nach dem Grillen schön saftig!
Mit unserer Komplettmischung nach Angaben würzen durch die 3 mm Scheibe Wolken und gut durchmengen dann in Schweinedarm Original: Der (Bündel/Schleißdarm) Außenschicht des Schweinedünndarms, alternativ 26/28 Schweinedarm abfüllen und mit einer Nadel/Stipper einstechen das die Luft entweicht. Für eine halbe Std. Abtrocknen lassen ab in den Kühlschrank, einfrieren oder direkt in die Pfanne/ Grill. Die Mengenangaben vom Fleisch kann man natürlich nach eigenen Vorstellungen verändern, man sollte aber immer darauf achten dass der Magerfleisch Anteil in dem Falle die Schulter zwei Kilo mehr beträgt wie der Fettanteil in diesem Fall der Schweinebauch!**

Unsere Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haft

Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko