



Rezept für 10Kg Bratwurst Nürnberger-Art

6kg Schweineschulter (schier entseht) oder Nacken. Dann 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 Salz & Gewürzmischung nach Angaben würzen durch die 3 mm Scheibe Wolfen und gut durchmengen dann in 22/24 oder 24/26 Saitlinge abfüllen und mit einer Nadel / Stipper einstechen das die Luft entweicht. Dann am besten auf einem Stock die Wurst schön auseinander hängen das sie sich nicht berührt und überall schön Luft durchziehen kann. Für eine halbe Std. Abtrocknen lassen ab in den Kühlschrank, einfrieren oder direkt in die Pfanne/ Grill. Die Mengenangaben kann man natürlich nach eigenen Vorstellungen verändern, man sollte aber immer darauf achten dass der Magerfleisch Anteil in dem Falle die Schulter immer zwei Kilo mehr beträgt wie der Fettanteil in diesem Fall der Bauch!

Unsere Rezepte und Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler Schmacko