



Bratwurst Nürnberger-Art

Rezept für 10Kg Bratwurst Nürnberger-Art

6kg Schweineschulter schier entseht) oder Nacken.

4Kg magerer Schweinebauch.

Hierbei kann der Bauch ruhig etwas kerniger sein (fetter) dann bleibt die Wurst auch nach dem Braten in der Pfanne oder nach dem Grillen saftig! Mit unserer Komplettmischung 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 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 Haftung

Gewürzwerkstatt Geiler-Schmacko