www.besserbissen.de

Für etwa 12 Würstchen mit 10 cm Länge

Einkauf in der Fleischerei

600 g Schweineschulter oder -nacken mit Fettdeckel - der Fettgehalt sollte bei 20-25% liegen
400 g Rind - mageres, sehnenfreies Fleisch - z.B. aus der Schulter oder Keule

Das Fleisch durch eine 6 mm Lochscheibe wolfen lassen.

ca. 1,5 m Schweinedarm mit 28 mm Durchmesser (Kaliber 28/30)
Zur Aufbewahrung den Darm kräftig salzen und im Kühlschrank lagern. Etwa 2 Stunden vor der Zubereitung wässern.

4 g Natriumdiphosphat (Kutterhilfe)

Trockene Würzmischung

5 g weißer Pfeffer - fein gemahlen
4 g Majoran gerebelt
2 g Paprikapulver
Msp Muskatblüte oder Muskatnuss - fein gemahlen
Msp Thymian - fein gemahlen

Frische Gewürze

1/4 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe - geschält und so fein wie möglich gewürfelt

Zusätzlich

200 ml eiskaltes Wasser
20 g Kochsalz

Zubereitung

Das Fleisch in einer großen Schale mit Salz, Diphosphat, frischen und trockenen Gewürzen vermischen. Dies geht am besten mit den Händen.

Nun etwas eiskaltes Wasser zufügen und dabei die Masse kräftig mit den Händen verkneten. Wenn sich das Wasser komplett mit der Masse verbunden hat, erneut etwas Flüssigkeit dazu geben, bis die komplette Menge eingearbeitet ist. Alternativ den Knethaken einer Küchenmaschine verwenden.

Das Wurstbrät ist perfekt, wenn die Masse eine leicht zähe Konsistenz aufweist und an den Händen klebt.

Viele Fleischwolf-Aufsätze werden mit einer Wurstfülltülle geliefert. Damit lässt sich ein Wurstdarm gut füllen.
Den Aufsatz anstelle der Lochscheibe auf den Fleischwolf schrauben und den Darm darauf komplett auffädeln. Das Ende unbedingt offen lassen, damit die Luft entweichen kann.
Nun das Wurstbrät hinein füllen und dabei den Darm dicht ohne Lufteinschlüsse füllen.

Danach durch Drehen des Darms Würstchen beliebiger Länge aufteilen.

Die Würstchen können nun direkt gegrillt werden oder für die spätere Verwendung bei 70-80 °C im Wasserbad oder Dampfgarer abgebrüht werden. Das Wasser darf auf keinen Fall kochen, da die Würstchen sonst platzen.

In kaltem Wasser auskühlen lassen und danach vakuumieren, einfrieren oder innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Zusammenfassung der entscheidenden Faktoren für eine gute Bratwurst:

1. Das Fleisch wird vorgeschnitten (z.B. im Fleischwolf) und anschließend mit Phosphat und Gewürzen gemischt oder fein gekuttert.

2. Während des weiteren mixens oder kutterns wird nach und nach soviel Wasser (eiskaltes Schüttwasser) zugefügt, wie das zerkleinerte Fleisch zu binden in der Lage ist. Dank des Wasserbindevermögens von Eiweiß (im Fleisch) mit Salz und Phosphat, bleibt das zugefügte Wasser später auch nach dem Garprozeß im Brät gebunden. Die Wurst ist also knackig und saftig sowie biss- als auch schnittfest; sowohl in kaltem als auch warmen Zustand.

3. Durch das Zerkleinern und mischen von Fleisch und Fett mit Wasser, Salz und Phosphat ensteht eine gelartige Konsistenz.

4. Die Temperatur des Bräts sollte bei der Zubereitung 18 °C nicht übersteigen, damit das Gel stabil bleibt. Ein Maximum an Wasser bleibt dann gebunden. Wird die fertige Wurst schließlich auf etwa 70-80 °C erhitzt, entsteht ein stabiles Netzwerk aus denaturiertem Eiweiß mit eingebundenem Wasser-Fett-Gemisch. Wird die Wurst zu stark erhitzt, tritt Wasser und/oder Fett aus und die Wurst schrumpelt zusammen oder der Darm platzt durch die kochende Flüssigkeit auf.

5. Der Fettgehalt der Wurstmasse sollte bei etwa 20-35 % liegen.

Grill-Tipps:

1. Vorbereitung des Gas- oder Kohlegrills

Einen Kugelgrill (mit Deckel) zur Hälfte mit durchgeglühter Kohle oder Briketts aus einem zu 3/4 gefüllten Anzündkamin füllen.

Die Temperatur auf dem Grill sollte 200-220 °C betragen. Um dies zu überprüfen, hält man die flache Hand etwa 4 cm über den Grillrost. Kann man bis drei zählen, ohne gleich vor der Hitze zurückzuweichen, kann es losgehen.
Ist die Temperatur zu hoch, den Deckel schließen und warten, bis sich eine dünne Ascheschicht um die Briketts/Kohle gebildet hat und die Temperatur gefallen ist.

Die Temperatureinstellung gilt auch für einen Gasgrill, auch hier ist ein Bereich ohne direkte oder zu hohe Hitze wichtig.

2. Grillen der Würstchen

Wie auch bei einem guten Steak, darf die Kerntemperatur bei einem Würstchen nicht zu hoch sein. Wenn durch hohe Hitze die Masse gerinnt, trennt sich Eiweiß von Fett und Wasser und die Wurst schrumpelt zusammen und wird trocken.

Die Wurst sollte zunächst also vorsichtig erhitzt werden; zunächst also für 5 min in die „indirekte Zone“ des Grills legen und den Deckel schließen.

Danach bei direkter Hitze nur noch vorsichtig bräunen und sofort servieren.

Ein guter Trick ist, eine Schale mit heißem Sauerkraut auf den Grill zu stellen (indirekte Zone) und darin die Wurst zunächst zu erwärmen. So kann man später auch gleich die Beilage servieren.