



Zutaten

- 500 g fettes Schweinefleisch (z.B. Nacken oder Schulter)
- 250 g Schweinebauch
- 3 Knoblauchzehen fein gehackt
- 4 Schalotten fein gewürfelt
- 1 kleines Bündel Majoran, fein gehackt
- 3 EL scharfer Senf
- 1 gestrichener EL Kümmel (ganz)
- Salz, Pfeffer
- Schweinedarm

vom Grill, Hauptgang

Deutsche Bratwurst mit Senf & Majoran

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für deutsche Bratwurst mit Senf & Majoran. Jetzt nachkochen und die Vielfalt der Aromen erleben! | Kochateliers

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
2. Das Schweinefleisch grob würfeln und zusammen mit dem Kümmel durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Diese auskühlen lassen und dann zum Fleisch geben, ebenso alle anderen Gewürze und Kräuter. Die Fleischmasse herzhaft abschmecken.
4. Zur Probe am besten eine kleine Frikadelle braten und probieren. Wenn nötig nachwürzen. Durch den Wurstaufsatz vorsichtig in den Darm füllen und zu einer großen Wurstschnecke formen. Würste jeweils abdrehen.
5. Das Rezept ergibt mehr Würste als benötigt. Diese lassen sich wunderbar für die nächste Grillparty einfrieren.