

Hausgemachte Schweinswürste

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 1 Stunde 45 Minuten

MARINIEREN: ca. 24 Stunden

Für 4 Personen

1 kg Schweinefleisch für Wurst, in ca. 4 cm grossen Würfeln, evtl. angefroren
400 g Halsspeck, in 2 cm grossen Stücken

1 EL Rosmarin, fein gehackt
1 EL Thymian, fein gehackt
1 EL Oregano, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
50 g in Öl eingelegte Tomaten, fein gehackt
1 dl Weisswein
½ EL Fenchelsamen, zerstoßen
2-3 g Phosphat
18-20 g Sel des Alpes
½ TL Chilipulver
Muskat
Pfeffer

50 g Schweinsdärme, gewässert
2 EL Bratbutter



© le menu

Aus der Sendung



Zubereitung

Fleisch portionenweise 2-mal durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8) drehen. Fleisch mit allen restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer sehr gut mischen. 24 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Masse in den Naturdarm füllen, zu Würsten von je ca. 10 cm Länge abbinden. Bratbutter in eine heisse Pfanne geben, Würste bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten goldbraun braten, dabei 2-mal wenden.

Tipps

- Dazu passen geschmorte Zwiebeln und ein Senf-Aprikosen Chutney.

www.lemenu.ch

