



WURST

Seite wird ständig ergänzt

DIY - selber machen

Rezept in PDF

Was sie für eine Wurstmenge von ca. 10cm Durchmesser, Länge
20cm benötigen:

600g Schweinenacken
(hier entbeintes Kottelet)

40g Speckwürfel
(hier: fettarm, klein gewürfelt)

190g Hähnchenbrust
(hier: selbst geräuchert, kann durch Speck ersetzt werden)

15-20g Kochsalz

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1/2 Teelöffel frisch gemahlene Pimentbeeren
(hier: im Mörser gestoßen)

1 Teelöffel Rosmarinpulver

1 Zweig Rosmarin
(hier 2 kleine Zweige)

1 Teelöffel Knoblauchpulver
(kann auch eine frische, gepresste Zehe sein)

150-200 ml Milch

1 Ei
(beides als Kutterersatz)

1 Teelöffel Gelatine