

Wildrezept

Wilde Bärlauchbratwurst

Sommerzeit – Grillzeit! Wie schön ist es doch, nicht nur für das Wildfleisch selbst zu sorgen, sondern es auch eigenhändig zuzubereiten. Diesmal zeigt Reinhold Winterl Schritt für Schritt, wie Sie Bratwürste vom Wild selbst herstellen können.



TIPP
„Medium“ oder noch leicht rosa schmecken die Würste am besten

ZUTATEN

Fleisch:

- 1 Teil mageres Schalenwild (bevorzugt Rehwild)
- 1 Teil fetter Wildschweinbauch
- 1 Teil Wildschweinschulter oder -nacken

Pro Kilogramm Fleisch:

- 15 g Speisesalz
- 100 g Bärlauch
- 3 g Majoran
- 3 g Paprikapulver
- 3 g schwarzer Pfeffer
- 10 g frischer Knoblauch
- 1,5 g Chilipulver
- 100 g Cashewnüsse
- 1 TL Honig
- 1 Zwiebeln

Darm: Schafsaitleing 20/22

ZUBEREITUNG (s. nächste Seiten):

Fleisch in etwa 5 Zentimeter große Würfel schneiden und mit den ganzen Zutaten sauber durchmischen. Anschließend auf der 3 mm-Scheibe wolfen, nochmals durcharbeiten und abfüllen.

Beim Wolfen sollte darauf geachtet werden, dass die Fleischtemperatur bei 1 bis 3 Grad liegt. Beim Durchmengen des Bräts sollte dann eine Temperatur von 11 Grad erreicht werden, so bindet die Wurst optimal. Ein kleines Thermometer ist hierbei hilfreich.

Den Darm mindestens eine Stunde vor Gebrauch in handwarmes Wasser legen, damit er schön geschmeidig wird und hinterher beim Abfüllen oder Grillen der Wurst nicht reißt. Beim Abfüllen darauf achten, dass die Masse nicht zu streng in den Darm gefüllt wird, sonst platzen die Würste beim Abdrehen. Das Brät sollte schön gleichmäßig in Stärke und Menge im Darm verteilt sein. Für den Hausgebrauch gilt: „Lieber zu leicht als zu streng abgefüllt.“



Und so geht's:



Das Fleisch mit dem Bärlauch, den Zwiebeln und den übrigen Zutaten gut durchmischen.



Anschließend das Ganze in den Fleischwolf geben. Die Fleischtemperatur sollte bei 1 bis 3 Grad Celsius liegen, beim Durchmengen des Bräts sollten dann 11 Grad erreicht werden.

► Fortsetzung S. 36

Anzeige



LANDIG

DAS BESTE FÜR IHR WILDBRET

LU9000® PREMIUM DER BESTSELLER



- » für 4 x Rehwild oder 2 x Schwarzwild je 75 kg
- » Temp. - 5 bis + 16 °C
- » Schweißwanne gratis!

Das Premium-Modell mit vollhygienischem, glatten Innenbehälter!

Maße, H x B x T in mm
Außen 2090 x 770 x 750
Innen 1740 x 675 x 585

Optional:
Mittelbahn &
Außen-Rohrbahn:
99,90 Euro

statt 1.699,- Sonderpreis für BJV - Mitglieder	statt 1.699,- Sonderpreis
1.349,-	1.399,-

LU10000® PREMIUM DER GIGANT AUS EDELSTAHL



- » für 6 x Rehwild oder 4 x Schwarzwild
- » Temp. + 1 bis + 15 °C
- » Rohrbahnanlage gratis!

Serienmäßig zerlegbar & optional mit Seitenwandkühlung.

Maße, H x B x T in mm
Außen 2400 x 900 x 900
Innen 1930 x 800 x 800

Höhe 2100 mm
bei Aggregat
seitlich.

statt 2.899,- Sonderpreis für BJV - Mitglieder	statt 2.899,- Sonderpreis
2.199,-	2.299,-

V.400® PREMIUM VAKUUMIERGERÄT

GETESTET
Ergebnis:
SEHR GUT*



- » 3-fach Schweißnaht
- » Manometer Anzeige
- » Edelstahlgehäuse

inkl. Gratis-Set
im Wert von
70,- Euro!
799,-

Das Original von Lava
– eine Anschaffung
fürs Leben!

Vakuumiergeräte & Zubehör direkt bestellen unter: www.la-va.com

SERVICE TELEFON 07581489590
WWW.LANDIG.COM

alle Preise in €, inkl. MwSt. / zzgl. Fracht
* Wild und Hund Ausgabe 03/2012



4
Beim Einfüllen des Bräts in den Wurstfüller durch formen die Luft aus dem Brät pressen.



5
Nur wenn der Darm gut gewässert ist, gelingt ein tadelloses Auffädeln.



7
Die Würste abdrehen und im Anschluss möglichst nicht mehr anheben, sonst ergeben sich Druckstellen, oder die Abdrehstelle geht wieder auf.



6
Die Würste nicht zu streng abfüllen, sonst besteht die Gefahr, dass sie im nächsten Schritt beim Abdrehen platzen.



9
Beim Grillen die Wurst nicht anstechen, damit der Saft nicht herausläuft.



8
Nicht zu viele Würste aufeinander legen, am besten nicht mehr als zwei.

DER AUTOR



Reinhold Winterl

ist Jäger, Metzger und Koch aus Bernried im Bayerischen Wald, wo er gemeinsam mit seiner Familie auch spezielle Wild-Workshops anbietet. Sein Schwerpunkt ist die saisonale Naturküche.

Kontakt: www.hotel-winterl.de