



Fotos: Jan Schemmer

WILDBRATWURST

Försterin Art

VON WILDREBELL JAN SCHEMMER

ZUTATEN

FÜR 2 KG MASSE

- › 1,4 kg Wildbret-Zuschnitte (grobe Sehnen entfernt) – Rehwild oder Schwarzwild
- › 0,6 kg Wildschwein- oder Hausschwein-Deckelspeck (von Keule und Schulter)
- › 100 g Milch (3,5% Fett)
- › 35 g Kochsalz (16,7 g/kg)
- › 13 g Trüffelöl oder Trüffelaroma (6,0 g/kg)
- › 20 g gemahlene Steinpilze (9,5 g/kg)
- › 4 g schwarzer Pfeffer (gemahlen, 1,9 g/kg)
- › 1 Zweig Rosmarin (frisch gehackt)

ZUBEREITUNG

- › Wildbret und Speck mit Kochsalz vermischen und wölfen (5 mm Lochscheibe). Wer es feiner mag, nimmt die 3 mm Lochscheibe.
- › Fleischmasse mit restlichen Gewürzen und Zutaten von Hand gut durchmischen, bis die Masse anfängt, an den Fingern und an der Schüsselwand zu kleben.
- › Temperatur immer unter 4°C halten, notfalls Fleisch nach Wölfen zurück in die Kühlung geben oder kurz ins TK-Fach stellen.
- › Brätmasse luftfrei in Wursthüllen einfüllen und dann über Füllrohr in vorher gewässerte Schafsdärme Kaliber 24/26 füllen.
- › Den ganzen Darm nicht zu stramm abfüllen und dann Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen.
- › Lufteinschlüsse mit einem Wursthupfer entfernen.
- › Würste entweder direkt zubereiten oder gekühlt (unter 4°C) für max. 24 Stunden lagern.
- › Vakuumiert können die Bratwürste auch bestens tiefgefroren gelagert werden.



Die warmen und erdigen Noten von Steinpilz und Trüffel verleihen der Wildbratwurst „Försterin Art“ ihren ganz eigenen Charakter. Mit ihrer tiefen Würzigkeit ist sie ein wahrer Gaumenschmaus und passt perfekt in die kalte Jahreszeit.

Zu der Wildbratwurst „Försterin Art“ passen hervorragend Kartoffelbrei und Senf.