



Fotos: Markus Mack

Chili-Cheese BRATWURST VOM NUTRIA

VON WILD REBELL MARKUS MACK

ZUTATEN

CA. 1,5 KG BRATWURST

- > 1 kg Nutria-Fleisch (ausgelöst)
- > 500 g Schweinebauch
- > 150 g Cheddar klein gewürfelt
- > 50 g Jalapeños in feinen Ringen
- > 18 g Salz
- > 3 g Paprikapulver edelsüß
- > 2 g Paprikapulver geräuchert
- > 2 g Knoblauchpulver
- > 2 g Pfeffer
- > 1 g Cayennepfeffer
- > Schweinedarm in der Größe 28/30 oder 30/32

ZUBEREITUNG

- > Beide Fleischsorten gründlich von Silberhaut und Sehnen befreien. In wolfegerechte Stücke schneiden und etwa eine Stunde einfrieren. Das Fleisch sollte nur angefroren sein.
- > Alle Gewürze gründlich vermengen und gleichmäßig über den Fleischstücken verteilen. Anschließend das Fleisch durch die mittlere Scheibe (ca. 4,5 mm) des Fleischwolfes lassen.
- > Das gewolfte Fleisch kräftig durchkneten, bis eine klebrige, gebundene Masse entsteht.
- > Den Käse und die Jalapeños vorsichtig unter das Brät mengen, bis alles gleichmäßig verteilt ist.
- > Den Schweinedarm für mindestens 30 min in lauwarmem Wasser einweichen.
- > Den Darm auf den Wurstfüller ziehen und das Brät stramm einfüllen. Auf die gewünschte Länge abdrehen.
- > Die frischen Bratwürste bei indirekter Hitze langsam grillen (150–160°C), damit der Käse im Inneren schmilzt, ohne dass der Darm verbrennt.

