

# Rezept Bratwurst



Bildung mit Erfahrung seit 1928  
I. Bayerische Fleischerschule Landshut  
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE

## Zutaten:

60% Schweinefleisch von der Schulter (SIII)  
40% Schweinebauch (SIV)  
Pro Kilogramm Fleisch = 1 kleines Ei

16-18g/kg Kochsalz  
3g/kg Pfeffer weiß  
1g/kg Marcis  
2g/kg Majoran  
1g/kg Kümmel gemahlen  
1g/kg Zwiebelpulver  
0,5g/kg Zitrone



Gesamtes Fleisch über die 5mm Scheibe wolfen.  
Die gesamten Gewürze untermengen, bindig mischen und in Schweinedärme Kaliber 28/30 füllen. Auf gewünschte Menge abdrehen.

Falls die Würste gebrüht werden sollen, bitte mehr Salz verwenden (bis zu 20g/kg).  
Eventuell auch die Würzung etwas erhöhen.  
(Wenn man die Würste brüht, sind diese länger haltbar).