

Enten-Bratwurst

Für 12 Personen

4-5 m frischer Schweinedarm	3 Entenkeulen (entbeint)	2 Entenbrüste
8 g Salz	8 g Pökelsalz	3 g schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 g Zimt (gemahlen)	1 g Kardamom (gemahlen)	1 g Macisblüte (gemahlen)
1-2 Tl Majoran	2-3 El Öl	

Darm in kaltem Wasser 1 Std. wässern, dabei das Wasser mehrfach wechseln. Entenkeulen und -brust mit der Haut in Stücke schneiden. Entenfleisch durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Das Entenhack (ca. 1 Kg) sorgfältig mit den Gewürzen mischen.

Darm auf einen Wurstaufsatz einer Küchenmaschine ziehen. Entenbrät in die Wurstmaschine geben und den Darm damit füllen. Oder wie Schlachter Hans Wagner es beschreibt: Hack in einen Spritzbeutel geben und das Entenbrät spiralförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.

Die Entenbratwurst spiralförmig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit etwas Öl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der untersten Schiene ca. 20-25 Min. garen. Machen Sie die Wurst ohne Darm, verkürzt sich die Garzeit um ca. 5 Min., die Wurst wird sonst zu trocken.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009