

Curry-Wurst

Für 4 Personen

1 Zitrone	3 g Pfefferkörner, weiß	3 g Senfkörner
1 g Ingwer, gemahlen	4 g Currypulver	1 g Cayennepfeffer
500 g Kalbshackfleisch	27 g Kochsalz	100 g Crushed-Eis
1 Ei	900 g Schweinebauch	Schweinedarm

Die Schale der Zitrone abreiben. Den Pfeffer und die Senfkörner in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit dem Ingwer, Currypulver, Cayennepfeffer und dem Zitronenabrieb in einem Mörser gut zermahlen. Das Kalbfleisch in circa einen Zentimeter dicke Würfel schneiden und diese gut durchkühlen. Anschließend die Würfel in eine Küchenmaschine geben und mit dem Salz mixen. Während des Mixens das Crushed Eis zugeben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Danach das Ei zugeben und kurz mitmixen. Den Schweinebauch anfrieren und anschließend in sehr feine Würfel schneiden. Die Speckwürfel mit den gemörserten Gewürzen unter die Kalbsfleischmasse arbeiten. Die Fleischmasse in einen handelsüblichen Spritzbeutel geben und in die in Wasser eingeweichten Schweinedärme füllen. Die Würste nach Wunsch abdrehen. (Wer die Würste länger lagern möchte, sollte diese circa 20 Minuten in mit Salz gewürztem, nur schwach simmerndem, Wasser kurz abkochen und danach in Eiswasser abkühlen). Die Bratwürste in einer heißen Pfanne mit wenig Bratfett anbraten oder auf dem Grill grillen.

Tim Mälzer am 20. Januar 2012