

Sauerländer Rinder-Bratwurst

Für ca. 8 Würste:

1 kg Rinderbrust	100 g Butter	2 Brötchen
1 Zwiebel	20 g Pökelsalz	Pfeffer
Muskatnuss	gemahlene Nelken	natürliches Glutamat

Die Rinderbrust in grobe Stücke schneiden und in ca. 1,5 l Wasser weich kochen (ca. 2 Stunden); danach abtropfen lassen, wiegen und mit der gewürfelten Zwiebel durch den Fleischwolf drehen (3 mm-Scheibe). Die dem Fleisch durch das Kochen entzogene Wassermenge als Kochbrühe hinzufügen. In der restlichen Kochbrühe die Brötchen einweichen. Die Fleischmasse mit den ausgedrückten Brötchen und den übrigen Zutaten - Gewürze nach Geschmack - gründlich mischen (Küchenmaschine). Nun die Masse in Därme füllen und in 80° C heißem Wasser ca. 30 min. brühen; danach auskühlen lassen. Im Kühlschrank sind die Würste ca. 2 Wochen haltbar. Dazu passen Bratkartoffeln mit geschmorten Zwiebeln. Die Würste vorsichtig und langsam in Butter anschwitzen; dabei immer wieder mit der flüssigen Butter übergießen. Beim Essen wird das Brät aus dem Darm gedrückt.

NN am 10. Januar 2016