

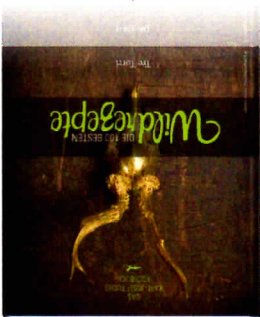
Die Würste kann man auch aus 50 Prozent (%) Reh-, Hirsch- oder Wildschweinfleisch und 50 % Haus-
schweinbauch herstellen.

INFO

- 3 Wacholderbeeren
- 2 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 1,5 g Fenchelsamen
- einige Stängel frisches Fenchelgrün
- 500 g Wildbrät aus Schulter und Hals (z. B. Hirsch, Reh, Wildschwein)
- 250 g gut durchwachsender Wildschweinbauch
- 250 g Hausschweinbauch
- 1 Knoblauchzehen
- 50 g Mozzarella
- 1 getrocknete Tomate
- 1 TL gereibelter Thymian
- 20 g Salz
- 3-5 g Phosphat
- 1 Msp. Chiliflocken
- 3-4 m Schafsalzlinge
- Sonnenblumenöl zum Braten

Das Kochbuch zu den Wuh-Rezepten von Karl-Josef Fuchs. Regionales und Saisonales kreativ kombiniert. 240 Seiten, zahlreiche Farbphotos. 49,90 € Bestell-Nr. 10010647

Erhältlich beim Paul Parey Zeitschriftenverlag, Bestell-Hotline (Ortstarf) (0049) 02604 978-777, kundenservice.shop@paulparey.de



Wildrezepte
Die 100 besten



SALSICCIA - Wildbratwurst Toskana

Für 1 kg Brät

Wacholderbeeren, Piment- und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Zugabe von Fett rösten. Fenchelsamen zugeben und nur ganz kurz mitrösten. Abkühlen lassen und in einem Mörser zu Pulver zerstoßen. Fenchelgrün waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Wildbrät, Wildschwein- und Haus-
schweinbauch in kleine Würfel schneiden. Darauf achten, dass alle Fleischsorten eine Temperatur von 4 °C haben und schnell verarbeitet werden. Die Knoblauchzehen schälen. Mozzarella und getrocknete Tomate würfeln. Das Fleisch mit der Knoblauchzehen durch die feine oder einem Grill zubereiten.

Die Bratwürste in ausreichend leicht köchelndem Wasser circa vier Minuten brühen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und gleich in einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten braten oder auf einem Grill zubereiten.

Das Brät mit einer Wurstfüllmaschine in die Salzlinge füllen und zu Würsten von beliebiger Länge abdrehen.

Die Bratwürste in ausreichend leicht köchelndem Wasser circa vier Minuten brühen. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und gleich in einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten braten oder auf einem Grill zubereiten.