



Wildbratwürstchen Salsiccia – ein moderner Klassiker

Zutaten

(für 4 Portionen)

- 1,5 kg Wildschweinschulter
- 500 g fetter Speck
- 2 EL Fenchelsamen, leicht geröstet
- 3 – 4 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 35 g Meersalz
- 100 g Wasser oder Weißwein
- 1 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL Paprika

Zubereitung Wildbratwürstchen Salsiccia

Fleisch und Speck parieren, zerkleinern und auf die richtige Temperatur (max. +4°C) herunterkühlen. Die Teile des Fleischwolfs im Gefrierschrank kühlen und erst kurz vor der Benutzung herausholen.

5 m Bratdarm zwei Stunden lang lauwarm wässern. Mehrfach mit Wasser spülen. Das Fleisch mit dem Meersalz bestreuen. Fleisch und Speck mit einer groben Lochscheibe mahlen. Fleisch, Speck und Flüssigkeit mit den Zutaten für die gewünschte Würzung per Hand vermengen, bis die Masse gut bindet. Achtung: Die Temperatur darf +4°C nie übersteigen!

Eine kleine Frikadelle vom Wurstbrät formen und mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. So kann die Würzung überprüft und das fertige Brät gegebenenfalls nachgewürzt werden. Den Bratdarm komplett auf das Füllrohr des Wurstfüllers aufziehen. Den Darm dabei immer wieder befeuchten, damit er sich besser aufziehen lässt. Anschließend das Wurstbrät bis zur Mündung pressen. Den Darm vorn durch einen Knoten schließen und nicht zu fest mit der Masse befüllen. Zum Schluss das andere Darmende ebenfalls verknoten.

Würste von 10 bis 12 cm Länge abdrehen: Mit Daumen und Zeigefinger der einen Hand vom Ende her eine Wurstlänge abklemmen und von hier aus mit der anderen Hand eine weitere. Die so bemessene Wurst nach vorn drehen. Dann von der folgenden Wurst wieder die Enden abklemmen und in die entgegengesetzte Richtung drehen. Die Würste bis zur Zubereitung einige Stunden im Kühlschrank bei max. +4°C ruhen lassen.

Tipp: Wichtig ist das vorherige Anrösten der Fenchelsamen. Das ergibt die feine Fenchelnote.



WildGenuss
NRW