

Schneeballkugeln (Raffaello)



Bild und Rezept von Diane Weiß

Zutaten:

100gr Puderzucker
2 Pckg Vanillezucker
100gr Butter
300gr weiße Schokolade
etwas Rum
4 EL Orangensaft
160gr Kokosraspeln
Mandeln
Kokoraspeln zum Wälzen

Zubereitung:

Die Butter mit dem Vanillzucker und Puderzucker mit dem Flexi oder K-Haken schaumig schlagen und beiseite stellen.

Die Schokolade mit der Trommeraffel oder feinen Scheibe im Multi raspeln und dann in der CC schmelzen.

Nun die schaumige Butter mit Rum, Orangensaft und den Kokosflocken in die geschmolzene Schokolade geben und mit dem Flexi verrühren.

Die fertige Masse kurz in den Kühlschrank stellen.

Anschließend eine Mandel nehmen und diese mit der Masse

umhüllen, in mundgerechte Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.

1 Tag trocknen lassen.

Fondant – Variationen



Foto von Melody Minya/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Melody Minya

Zutaten:

1 kg Puderzucker
450 gr. Marshmallows
3 EL Wasser
etwas Palmin

Zubereitung:

Knethaken und Schüssel mit etwas Palmin einreiben.

Marshmallows und Wasser in Schüssel geben und 3-4 x für je 30 Sekunden in Microwelle geben.

Knethaken einsetzen und 500 gr. Puderzucker unterarbeiten.

Restlichen Puderzucker (ggf. braucht man auch weniger, lt. letztem Versuch Melody Minya waren es 800 gr) unterkneten.

In Klarsichtfolie packen und kühl stellen.

Tipp Bet Ty: Anstelle Wasser Zitronensaft nehmen, das nimmt etwas die Süsse.



Foto Melody Minya/Rezept Nr. 1

2. Rezept von Mona Pansegrau, aus dem berühmten rosa Buch und in Teilen abgewandelt:

Zutaten:

5TL gemahlene Gelatine

125ml Glukosesirup

1EL Glyzerin

1kg Puderzucker

Zubereitung:

Schüssel vorher schön mit Kokosfett einreiben sowie den Knethaken.

Gelatine quellen, über Wasserbad auflösen und Glukosesirup dazu geben. sowie Glyzerin.

Puderzucker in die Schüssel sieben, mit Knethaken bestücken. Glukosesirupmischung dazu und dann auf niedrige Stufe kneten. Puderzucker lass ich immer etwa 1/4tel auf der Seite und brauche es nicht.

Joghurt-Dinkel-Brot



Foto von Anna Weidner

Rezept aus Genussmagazin Oktober 2015 und in Teilen von Anna Weidner abgewandelt

Zutaten:

500 g Dinkel 1050 (oder 630)

500 g Weizen 1150 (oder 550)

1 EL Honig

3 TL Salz

1/2 Würfel Hefe

500 g Naturjoghurt

300ml Milch

Zubereitung:

Honig, Milch, Joghurt und Hefe vermengen und auf ca 35° erwärmen. Restliche Zutaten zugeben und mind. 10min. kneten lassen (Knethaken).

Teig aus der Schüssel nehmen, in zwei Hälften teilen, jedes rund wirken und im Gärkorbchen ca 1 Std gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Teiglinge auf ein Backblech oder Pizzastein geben und nach Belieben einschneiden.

In den Ofen geben und in den ersten 10 min mit Schwaden backen. Dann Schwaden ablassen und bei 180° weiterbacken. Ca 50 min.

Einfach unten auf das Brot klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig

Crab Rangoon – fritierte Wontons mit Krabben Frischkäse Füllung



Rezept und Foto von Melody Minya

Zutaten:

1 Pck Krabben (frische sind perfekt, aber die imitierten sind auch geeignet)

1 Pck Philadelphia

1 Tl fein gehackte Knoblauch

1 Schuss Worcestershire Sauce

Halber Tl Salz

1 Msp Pfeffer

1 Pck Wonton Wraps

1 Ei geschlagen

Öl zum Fritierten

Zubereitung:

Krabben kochen und aus der Schale nehmen.

Danach die Krabben in ca. 5mm Stücke würfeln.

Alle Zutaten (außer Ei) zusammen vermengen (Flexi). Ei aufschlagen.

Jeweils 1 Tl von der Krabbencreme in die Mitte des Wonton Wraps geben, die Kanten mit Ei einstreichen und zum Dreieck falten. Verschließt die Kanten gut, damit beim Fritierten die Füllung nicht raus läuft.

Nun die Crab Rangoons im Öl fritieren bis sie gold braun und knusprig sind. (Die Wontons sollten im Öl schwimmen)
Die Füllung reicht für ca. 20 Wontons.



Fotos von Melody Minya

Schneemützen (Snow Caps)



Foto und Rezept von Evi Börchers

Zutaten:

125 g Zartbitterschokolade
50 g weiche Butter
75 g Rohrzucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
150 g Mehl
1 TL Backpulver
2-3 EL Backkakao
4 EL Milch
75 g Puderzucker

Zubereitung:

Die Schokolade mit der Trommelraffel Nr. 5 fein gerieben und dann im Wasserbad geschmolzen, etwas abkühlen lassen.

Butter mit Rohrzucker, Vanillezucker und Salz mit dem Flexi schaumig rühren. Das Ei und die geschmolzene Schokolade unterheben.

Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und abwechseln mit der Milch mit dem Flexi unterrühren .

Sollte der Teig zu flüssig werden etwas Mehl unterheben.

In Frischhaltefolie als Kugel geformt mind. 2 Std. kühlen.

Dann kleine Stücke vom Teig nehmen, zu einer Kugel formen, leicht flach drücken und im Puderzucker wälzen.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln im vorgeheizten Ofen abbacken.

O/U 200 Grad – vorgeheizt

Umluft 180 Grad

Backzeit: Ca. 15 Minuten

Auf dem Gitter gut auskühlen lassen.



Fotos von Evi Borchers

Pistazienhörnchen



Rezept und Foto von Evi Börchers

Zutaten:

300 g Mehl,
200 g Sanella
100 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
50 g gem. Mandeln
2 x 50 g gehackte Pistazien
Puderzucker

Zubereitung:

Mit der Gewürzmühle 50 g Pistazien fein mahlen (mit P-Taste – und es wird dann schnell ein dicker Klumpen□)

Mehl in der Schüssel geben, Butter in Flöckchen drauf. Zucker, Vanillenzucker Salz, Ei, Mandeln und die in gemahlene Pistazien dazugeben und alles mit dem K-Haken auf Stufe 1 verkneten.

Mindestens 1 Std. kühlen.

Teig in fingerdicke Rolle formen und Ca 5 cm dicke Stücke schneiden und zu Hörnchen formen. Mit gehackten Pistazien

bestreuen und diese vorsichtig andrücken.
Abbacken , etwas auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: ohne Pistazien bestreut abbacken, dann mit Kuvertüre bestreichen und die Pistazien darauf streuen.

O/U vorgeheizt 175 Grad

Umluft 150 Grad

Gas Stufe 2

Backzeit Ca. 15 Minuten



Foto von Evi Borchers

Kräftiger Frankenlaib



Foto von Andreas Paasch

Ursprungsrezept von Plötzblog und von Andreas Paasch
abgewandelt:

Zutaten:

Sauerteig:

350g Roggenmehl Typ 1150

290g Wasser

35g Roggenanstellgut

Hauptteig:

fertiger Sauerteig

530g Roggenmehl Typ 1150

100g Weizenmehl Typ 1050

450g Wasser

14g Frischhefe

22g Salz

5g Gewürze gemahlen/geschrotet (Kümmel, Koriander, Anis,
Fenchel) Wer Kümmel gern hat, kann auch noch etwas mehr ganzen
Kümmel mit in den Teig geben.

Zubereitung:

Sauerteigzutaten miteinander vermischen und 18-20 Stunden bei
Zimmertemperatur (etwa 21°C) reifen lassen.

Den fertig gereiften Sauerteig mit den restlichen Zutaten mit

dem Profiknethaken 5 Minuten bei minimaler Geschwindigkeit (min) vermischen, dann weitere 2 Minuten mit der nächsthöheren Geschwindigkeit (1) auskneten. Rechtzeitig mit dem Spatel Mehl- und Teigreste vom Schüsselrand in die Mitte bringen, damit alles gut miteinander vermischt wird.

Den ausgekneteten Teig 15 Minuten in der Rührschüssel abgedeckt ruhen lassen.

Arbeitsfläche gut mit Roggenmehl bestreuen und den Teig darauf stürzen, bzw. aus der Schüssel kratzen und ebenfalls gut bemehlen und zu einem Runden Laib schleifen. Dabei die Hände immer gut bemehlen, weil der Teig ziemlich klebrig ist. Der Teig muss nicht mehr geknetet werden, das hat ja die Maschine erledigt, sondern nur noch falten und rund formen.

Eine runde Gärform sehr gut mit Roggenmehl, oder einer Mischung aus Roggen- und Reismehl ausstreuen. Den Teigling mit dem Schluss nach unten in die Gärform legen, leicht andrücken, so dass er schön rund wird. Dann mit Roggenmehl bestreuen und mit der flachen Hand auf der Teigoberfläche verreiben.

Den Teigling etwa 30-45 Minuten bei 24°C gehen lassen, bis er sein Volumen deutlich vergrößert hat und auf der Oberfläche schöne kleine Risse bekommen hat.

Den Backofen rechtzeitig vorher (etwa eine Stunde) auf 275°C vorheizen, am Besten mit einem Backstein, ansonsten mit Blech.

Den Teigling nach der Gare auf ein Pizzablech mit Backpapier, oder Brotschiesser lupfen, so dass die fein gerissene Oberfläche oben bleibt (Schluss nach unten). Oder mit Hilfe eines zweiten Bleches, den Teigling zweimal vorsichtig wenden.

Den Teigling auf den Backstein oder vorgeheizten Blech schießen und mit Schwaden (60g Wasser auf eine mit aufgeheizte Blechschüssel mit Schrauben, Muttern oder anderen Edelmetallteilen spritzen, so dass sehr schnell viel Wasserdampf entsteht). Ofentür schnell schliessen und nach 15 Minuten wieder kurz öffnen, damit der Wasserdampf wieder

entweichen kann. Vorsicht, sehr heiss!

Ebenfall jetzt die Temperatur auf 190°C senken und weitere 55 Minuten das Brot ausbacken. Die Kerntemperatur sollte 98°C betragen, dann ist das Brot fertig.

Wer gern eine dickere Kruste mag, lässt das Brot 30 Minuten abkühlen und schiebt es für weiteres Mal für 10 Minuten bei Maximaler Temperatur in den Ofen, bis es schön dunkelbraun ist. Das sorgt auch für eine bessere Frischhaltung.

Am besten schmeckt das Brot am nächsten Tag!



Foto von Andreas Paasch

[Schmandplätzchen LowCarb](#)



Foto von Martina Witzel

Rezept zur Verfügung gestellt von Martina Witzel, die die Rezeptidee in Daggis Low Carb Küche gefunden hat:

<https://www.facebook.com/1599650030288830/photos/a.1599701326950367.1073741828.1599650030288830/1752928584960973/?type=3&theater>

Zutaten:

50g Butter
75g Erythritol
3 Msp Steviaextakt
1 Prise Salz
1 Eigelb
mindestens 1/2 Fläschchen Vanillearoma
100g Schmand
40ml Sahne
1 TL Guarkernmehl
150g weißes Mandelmehl

Zubereitung:

K-Haken einsetzen,

Butter bei 50°C, Kochstufe 3, 1 Minute weich werden lassen,

Temperatur ausschalten

Erythritol, Steviaextrakt, Salz , Eigelb, Vanillearoma auf Stufe 5, 5 Minuten unterrühren

Schmand, Sahne auf Stufe 5, 3 Minuten unterrühren

Guarkernmehl und weißes Mandelmehl mischen, auf Stufe 1 löffelweise dazugeben

Fertigen Teig zur Kugel formen, in Folie wickeln und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen

Ofen auf 150°C Umluft vorheizen. Teig ausrollen, Kekse ausstechen, ca 15 Minuten in der Mitte backen.

Optional: Mit mindestens 85%iger Schokolade dekorieren.

Windringerl



Rezept und Foto von Monika Pintarelli

Zutaten:

4 Eiweiß

1 Prise Salz

70 gr. Zucker

100 ml Wasser

300 gr. Zucker

Zum Einfärben:

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

Zur Dekoration:

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel

Zubereitung:

4 Eiklar mit 1 Prise Salz und 70 g Kristallzucker mit Ballonschneebeisen steif schlagen.

100 ml Wasser mit 300 g Kristallzucker aufkochen und 3 Minuten kochen lassen , danach langsam zur Vormasse einrühren und weiterschlagen bis die Masse kalt ist .

Masse teilen einfärben mit

Instantkaffeepulver

Ribiselmarmelade

mit dem Spritzsack und Sterntülle kleine Ringerl auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen und mit

Zuckerstreusel

Instantkaffeepulver

Silberperlen

Schokoladestreusel verzieren.

Bei 80 Grad Heißluft ca. 2 /3 Stunden trocknen lassen
Kochlöffelstiel in die Tür klemmen.

Gutes Gelingen

Bratwurst selber gemacht Rezeptvariationen



Rezept Nr. 1, Foto und Video zur Verfügung gestellt von Zuckerschnee.de

1. Rezept Zuckerschnee.de

Zutaten:

800g mageres Schweinefleisch (ich habe hier welches vom Bug genommen)

200g Schweinebauch

25g Salz

1lg Paprika edelsüß

3g gemahlener bunter Pfeffer

5g Knoblauch

1 Zwiebel

etwa 4m Schafsdarm (Ich habe den vom Metzger meines Vertrauens)

etwas Speiseöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

Zubereitung:

Zuerst wolft ihr die 200g Schweinebauch durch eine feine Fleischwolfscheibe (Durchmesser 3mm), danach die 800g Schweinefleisch durch eine mittlere Scheibe (Durchmesser 5mm). Da sich im Wolf selbst noch große Stücke an Fleisch befinden ist es sinnvoll, nochmal etwa eine Hand voll schon gewolftes oben reinzugeben, damit auch wirklich alles fein gewolft

wird.: -)

Schneidet dann die Zwiebel in ganz feine Würfel. Ich habe das hier mit einer Häckselscheibe meiner Kenwood Cooking Chef gemacht. Ihr könnt das aber auch mit einer Reibe machen. Umso feiner die Zwiebel desto besser. Den Knoblauch gebt ihr noch durch eine Presse.

Mischt dann das Hack mit der feinen Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen gut durch.

Montiert anschließend den Wurstaufsatz mit einem kleinen Durchmesser (für einen 20mm Darm) und ölt diesen etwas mit Speiseöl ein, so flutscht der Darm besser drauf und reißt nicht ein. Zieht den Darm dann komplett auf.

Nun fangt ihr an die Würstchen stopfen. Am Besten macht ihr das zu 2. dann kann einer Würstchen abdrehen und einer Stopfen. Zu Beginn wird einiges an Luft raus kommen. Sobald der erste Ansatz an Fleisch zu sehen ist, stoppt ihr mit dem Nachstopfen und macht einen Knoten in den Darm. Nun geht es los mit dem Füllen. So etwa alle 10cm dreht ihr euch eine Wurst ab. Dabei darauf achten dass jede Wurst in eine andere Richtung abgedreht wird. Also einmal im Uhrzeigersinn drehen, bei der nächsten gegen den Uhrzeigersinn usw.

Habt ihr das Fleisch komplett eingefüllt, macht ihr am Ende einen weiteren Knoten. Schneidet dann die Würstchen auseinander und grillt sie auf einem Grill oder bratet sie euch in der Pfanne an.

Lasst es euch schmecken

Vielen Dank für das Video Zuckerschnee

2. Rezept Martina Thomaser



Zutaten:

ca. 800g Schweineschulter

400g Kalbsschulter

Zubereitung:

Schweineschulter und Kalbsschulter faschieren und dann ca. 10 Minuten mit den gewünschten Gewürzen (normalerweise: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Knoblauchwasser, Majoran...) ver"kneten".

Und dann nur noch in den Schweinedarm einfüllen, mein Mann hat den breiten Aufsatz zum Füllen genommen.

Beim Anbraten aber bereits ins lauwarme Öl legen, damit sie nicht aufplatzen.

3. Rezept Würstchen Pfälzer Art zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller



Fotos Julia Müller, Rezept 3-5

Die Variationen sind jeweils für ca. 20-25 Würstchen. Da wir aber drei Würzen testen wollten, haben wir alles gedrittelt. Viel Spaß damit!

Zutaten:

Fleisch: *(ergibt 20-25 Würstchen)*

1 kg durchwachsene Schweineschulter

0,5 kg Rinderbauch oder -Wade

0,5 kg Schweinenackenspeck

Würze:

3 EL schwarze Pfefferkörner

2 EL Pimentkörner

1 EL Wacholderbeeren (kann man sparsam mit umgehen)

1 EL Kümmelsamen

je 1/2 Bund Petersilie, Majoran und Thymian

2 Knoblauchzehen

25g Meersalz

Abgeriebene Schale von Bio-Zitrone

250g Zwiebelwürfel in 1 EL Öl angebraten

1/2 gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Pfeffer, Piment, Wacholder und Kümmel in Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen.

Kräuter abzupfen und Gewürze, Kräuter, Zwiebel, Knoblauch, Zitrone und Muskat zum Fleisch geben. Gut durchmischen. Durch

die mittlere Scheibe im Fleischwolf drehen. Anschließend etwa 1/4 der Menge erneut wolfen.

Wurst-Aufsatz aufsetzen, Darm aufziehen, wursten

4. Rezept – Italienische Bratwurst zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:

Gleiches Fleisch wie Rezept 3, ergibt wieder 20-25 Würstchen, statt Schweinespeck kommt

0,6 kg Lardo (italienischer mariniertes Speck)

Würze:

3EL Fenchelsamen

3 EL schwarzer Pfefferkörner

1 EL Pimentkörner

1 El Wacholder

5 getrocknete Chilischoten

1 Bund Oregano

1 Zweig Rosmarin

3 Knoblauchzehen

200 g fein gewürfelte Zwiebeln in 1 EL Öl angedünstet

3 Lorbeerblätter

Abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone

20 g Salz

1/2 abgeriebene Muskatnuss

180g Fenchel (ca. 1 Knolle) ganz fein gewürfelt (wir denken, raspeln wäre noch besser)

Darm wie oben

Zubereitung:

Alle Körner und Samen in der Pfanne anrösten und im Mörser zerstoßen. Kräuter abzupfen. Fleisch mit allen Zutaten gründlich mischen, durch die mittlere Scheibe drehen, 1/4 erneut durch den Wolf drehen, wursten.

Anmerkung Julia Müller: Den Fenchel erst nach dem Wolfen untermischen!

5. Rezept "Tex-Mex-Würze" zur Verfügung gestellt und ausprobiert von Julia Müller

Zutaten:

Gleiches Fleisch wie Rezept Nr. 3 für 20-25 Würstchen (eigentlich eine Marinade für Grillfleisch)

Würze:

3 Knoblauchzehen

3 TL Senfkörner

2 EL Salz

2-3 TL Chilipulver

3 TL Cayennepfeffer

3 TL Paprikapulver

1,5 TL gemahlener Koriander

1,5 TL Kreuzkümmel

zwei oder drei EL türkische Paprikapaste

Zubereitung:

Körner wieder anrösten, im Mörser zerstoßen, alle Zutaten mit dem Fleisch gut mischen. Weitere Vorgehensweise wie oben.

grober Schweinedarm 30/32 (vorher ca. 20 min in warmem Wasser einweichen)

6. verschiedene Rezepte von Susanne Barber ausprobiert und zur Verfügung gestellt aus dem Buch "Wurst selbst gemacht"

Die Rezepte stammen aus dem Buch „Wurst selbst gemacht“ von Chris Carter und James Peisker und wurden auf die Kenwood Küchenmaschine umgeschrieben.

Generell solltet ihr folgendes beachten:

Das Fleisch sollte gut gekühlt sein, am besten vorab 2 – 3 Stündchen im Froster liegen, damit es beim Schneiden schön die Form hält und beim Verarbeiten nicht zu warm wird. Wir haben ab und an beim ersten Wolfen auch kleinere Eiswürfel oder Crushed Eis mit durch den Fleischwolf laufen lassen. Je nachdem, wie die Temperatur vom Fleisch ist.

Die Vorbereitungen könnt ihr gerne alleine machen, zum Befüllen seid ihr jedoch am besten zu zweit. So kann eine Person das Wurstbrät gleichmäßig und ohne Pausen in den Fleischwolf geben (hier könnt ihr auch vorsichtig den Stopfer zum Einsatz bringen), während die zweite Person die Würstchen am Wurstaufsatz entgegennimmt und ggf. bereits abdreht. Ihr könnt jedoch auch eine Endloswurst machen und diese erst nach dem Befüllen abdrehen. Ist für das Handling gerade beim ersten Wursten einfacher. Die Würste könnt ihr nach Belieben lang oder kurz machen. Unsere sind ca. 10- 15 cm lang. Lufteinschlüsse sollten vermieden werden.

Die Würstchen sollen nach dem Befüllen eine Nacht offen im Kühlschrank stehen, damit der Darm trocknen kann (am nächsten Tag die Würste am abgedrehten Bereich mit einer Schere voneinander trennen).

Nach der Nachtruhe könnt ihr entweder zur Grillparty einladen, Familie und Freunde versorgen oder portioniert euren Froster für die kommende Grillsaison befüllen ;-).

Und nach getaner Arbeit natürlich aufräumen. Und weil es bereits so oft schief lief: achtet bitte darauf, dass **keine alubeschichteten Teile des Fleischwolfes** in der **Spülmaschine** landen! Auch hier ist Handarbeit angesagt.

Currywurst

Zutaten:

2,3 kg Schweineschulter pariert
6 – 7 Meter Schweinedarm, Kaliber 29/32
50 g Salz
7 g weißer Pfeffer, gemahlen
7 g Ingwerpulver
7 g Muskatnuss, frisch gerieben
9 g Garam masala (indische Gewürzmischung)
2 Eier
235 ml Sahne

Das gekühlte Schweinefleisch in lange dünne Streifen schneiden und direkt ein erstes Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Das Brät nach dem ersten wolfen mit den Gewürzen, den Eiern und der Sahne ordentlich und kräftig durchkneten (gut ist die Masse dann, wenn etwas Wurstbrät an der Hand haften bleibt, wenn man die Handfläche nach unten dreht).

Das gewürzte Wurstbrät ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten und den Darm nochmal kurz mit frischem Wasser ausspülen. Dann den Darm vorsichtig auf den Wurstaufsatz ziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Kalbfleisch-Knackwurst

Zutaten:

1,8 kg Kalbfleisch parierte, (am besten vorab für 2 Stunden im Froster)

5 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

18 g Salz

4 g Himalaya Salz

7 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

4 g Paprikapulver edelsüß

1 Prise frische Korianderblättchen abgezupft

1 Prise Piment, frisch gemahlen

28 g Milchpulver

Das gekühlte Kalbfleisch in schmale Streifen schneiden und ein erstes Mal durch die mittlere Lochscheibe wolfen – Stufe 1.

Das Wurstbrät mit den übrigen Zutaten mischen und die Masse mit den Händen sehr gut durchkneten. Das könnt ihr auch mit der Kenwood machen – mit dem K Haken – dann habt ihr allerdings mehr Teile zu spülen, mit den Händen geht's auch.

Das gewürzte Wurstbrät ein weiteres Mal mit mittlerer Lochscheibe wolfen und zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm kurz mit frischem Wasser ausspülen und dann vorsichtig auf den Wurstfüller aufziehen.

Jetzt startet das Befüllen. Knotet den Darm vor dem Wurstaufsatz zusammen und startet gerne erstmal auf Stufe „min“, auf Dauer hat sich bei uns Stufe 1 durchgesetzt, so geht es fix es entstehen keine Luftblasen und die Würstchen sind schön kompakt.

Bacon- Jalapeno/Pimento- Bratwurst

Zutaten:

1,7 kg Schweineschulter, pariert

570 g Bacon gekühlt

5 – 6 Meter Schweinedarm Kaliber 29/32

42 g Salz

7 g weißer Pfeffer, gemahlen

7 g Ingwerpulver

7 g Muskatnuss, frisch gerieben

50 g Jalapenos oder Pimentos (je nach gewünschter Schärfe)

2 Eier

235 ml Sahne

56 g Frühlingszwiebeln, grob gehackt

Das Schweinefleisch in schmale Streifen schneiden und gemeinsam mit dem Bacon bereits das erste Mal wolfen – mittlere Lochscheibe, Stufe 1.

Nun das Brät mit den übrigen Zutaten gut vermengen, ein zweites Mal wolfen und kurz zur Seite stellen.

Den Fleischwolf auf den Wurstfüllaufsatz umrüsten, den Darm mit frischem Wasser ausspülen und auf den Wurstfüller ziehen. Den Darm vor dem Wurstfüller verknoten und gleichmäßig mit dem Brät befüllen – anfangs Stufe „min“, dann Stufe 1.



