



Bratwurst à la Vincent Klink

ca. 10 Würste

700 g Schweineschulter ohne Schwarte

300 g Rückenspeck ohne Schwarte

18 g Pökelsalz

4 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

2 g Macisblüte, gemahlen

1 g Kardamon, gemahlen

1 g Ingwer, gemahlen

10 g braune (gelbe) Senfkörner

1 Bio-Zitrone

Schulter und Speck in Streifen oder Würfel schneiden, so dass sie sich gut wolfen lassen
Schale von der Zitrone reiben und 2 g abwiegen

Schulter und Speck durch die 4er oder 6er Scheibe wolfen. Die exakt abgewogenen Gewürze zugeben und alles in der Küchenmaschine 10 Min. kneten, so dass eine gute Bindung entsteht. In 23er Schweinedarm füllen und Würste à 100 g abbinden. Nicht zu fest stopfen, sonst platzen die Würste beim Braten.