



Kerneier Denkmal in  
Bruchhausen

# Paprikabratwurst

Rezept von J. Schmidt

## Zutaten:

5 kg Schweinefleisch (Schweinehals)

4 Esslöffel süßer Paprika

2 Esslöffel scharfer Paprika

80 g Salz

etwas Pfeffer und Piment

10 Knoblauchzehen

10 m Schweinedärme 28 mm (wird nicht der ganze Darm

verbraucht, so sollte man ihn leicht einsalzen und einfrieren; aufgetaut wird er bei Bedarf wieder im warmen Wasser)



## Gerät:

Fleischfleischwolf, ausgestattet mit einem Schneidmesser und einem groben Sieb, 2. Größe (Lochscheibe mit 6 mm dicken Bohrungen)

Zuerst wird das Fleisch in Gulaschgröße geschnitten. Anschließend werden die Gewürze (Paprika, Salz, Pfeffer und Piment) über das geschnittene Fleisch gestreut und alles gut vermengt. Das Fleisch wird nun in dem Fleischwolf eingebracht und gedreht. Gleichzeitig werden nacheinander die Knoblauchzehen mit dem zu schneidende Fleisch mit zerkleinert. Der Fleischwolf wird umgebaut. Ein Hörnchen wird aufgeschraubt. Auf das Hörnchen wird der Darm (1-2 m)geschoben. Das gewürzte und gemahlene Fleisch wird nun in den Fleischwolf eingebracht. Durch Drehen wird die Fleischsmasse in den Darm gedrückt. Am Anfang den Darm zuhalten und nach einer Länge von 15-20 cm die Wurst 3 mal herumdrehen, so dass wieder eine neue Wurst entsteht.



## Zubereitung:

Die Bratwurst wird in Fett auf beiden Seiten in einer Bratpfanne angebraten, ½ Glas voll Wasser wird zugegeben. Die Wurst langsam köcheln lassen und nach ca. ½ Stunde ist die Bratwurst fertig.