



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Paprikabratwurst

Paprikabratwurst

Zutaten Fleischmasse:

- 5 kg Schweinefleisch, z. B. Schweinehals
- *alternativ: 5 kg gemischtes Hackfleisch aus Rind und Schwein*
- 100 g edelsüßes Paprikapulver
- 15 g scharfes Paprikapulver
- 80 g Salz
- 15 g Pfeffer
- 15 g Piment
- gut ½ l Wasser
- 10 Knoblauchzehen, zerdrückt
- ca. 10 m Schweinedarm, 28 mm



Zutaten für die Därme:

- armes Wasser
- Salz
- 1 Zwiebel, kleingeschnitten

Benötigtes Gerät:

- Fleischwolf mit Schneidemesser
- grobe Lochscheibe, ca. 6 mm
- Wurstfüllhorn



Vorbereitung:

Den Schweinedarm in warmes Salzwasser mit der kleingeschnittenen Zwiebel legen. Dadurch wird er geschmeidig und erhält ein angenehmes Aroma. Wird nicht der gesamte Darm benötigt, kann er leicht eingesalzen und eingefroren werden. Zum späteren Gebrauch den Darm wieder in warmem Zwiebelwasser auftauen und einlegen.

Zubereitung:

1. Das Fleisch zunächst in etwa gulaschgroße Stücke schneiden.
2. Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Piment über das Fleisch streuen und alles gründlich vermengen.
3. Das gewürzte Fleisch durch den Fleischwolf mit der groben 6-mm-Lochscheibe drehen. Dabei die zerdrückten Knoblauchzehen nach und nach mit dem Fleisch durch den Wolf geben.
4. Das gemahlene Fleisch mit dem Wasser gründlich vermengen, bis eine gleichmäßige, leicht bindende





Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Wurstmasse entsteht.

5. Den Fleischwolf zum Wurstfüllen umbauen und das Füllhorn anbringen. Etwa 1–2 m Darm auf das Füllhorn schieben. Am Anfang des Darms etwas Platz lassen und das Ende festhalten.
6. Die Wurstmasse durch langsames Drehen in den Darm drücken. Den Darm nicht zu prall füllen, damit er beim Abdrehen und Garen nicht platzt.
7. Sobald etwa 15–20 cm Wurst gefüllt sind, den Darm dreimal in eine Richtung drehen. Danach erneut 15–20 cm füllen und die nächste Wurst abdrehen. So fortfahren, bis die gesamte Masse verarbeitet ist.

Braten:

1. Etwas Fett in einer großen Bratpfanne erhitzen und die Bratwürste von beiden Seiten anbraten.
2. Etwa ein halbes Glas Wasser zugießen.
3. Die Würste bei niedriger Hitze langsam köcheln lassen und gelegentlich wenden.
4. Nach ungefähr 30 Minuten sind die Bratwürste durchgegart und können serviert werden

Tipp:

Da es sich um rohe Fleischbratwurst handelt, sollte sie vollständig durchgegart sein. Die Kerntemperatur sollte mindestens etwa 70 °C erreichen.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse