

KARTOFFELWURST **Spezialität vom Jägerhof Maar**

Zutaten

- 250g magerer Schweinebauch
- 250g Schweineschulter
- 100g Kartoffeln
- 15g (Pökel-) Salz
- 2,5g Pfeffer
- jew. 1 Msp. Muskat und Knoblauchpulver
- Schweinedarm für Bratwürste (vom Metzger)



Zubereitung

1. Fleisch in Stücke schneiden und mit den Gewürzen vermengen.
2. Kartoffeln weich kochen und zusammen mit der Fleischmasse durch den Fleischwolf lassen.
3. Darm in warmem Wasser einweichen und über die Tülle eines Spritzbeutels ziehen. Fleischmasse in den Spritzbeutel füllen und damit den Darm befüllen. Würste nach 10 bis 15cm Länge mehrfach abdrehen und in siedendem Wasser abbrühen. Das verhindert ein Platzen in der Pfanne.
4. In der Pfanne goldgelb braten und mit Bratkartoffeln und gebratenen Zwiebeln servieren. Auch ohne Darm lässt sich die Masse gut zu Bratlingen verarbeiten oder gestockt in einer Kastenform verwenden.

