

Bratwurst vom Reh

Von und mit
Martin Garber



Wildbratwurst

Zutaten für 1 kg Wurstmasse:

- 700 g mageres Wildbret
- 300 g Schweinebauch
- 18 g Kochsalz
- 4 g Pfeffer, gemahlen
- 1 g Piment, gemahlen
- 1 g Majoran, getrocknet
- 2 m Schweinedarm 30/32

1 Mehr als mageres Wildbret, fetten Schweinebauch und dazu noch eine Handvoll Gewürze braucht es nicht.

2 Wildbret und Speck gemeinsam wölfen: So ergibt sich schon eine gut durchmischte Masse.

3 Je nach Vorliebe kann die Wurstmasse auch mit frischen oder getrockneten Kräutern aromatisiert werden.

Herzhaftes aus eigener Manufaktur

Es klingt aufs Erste nach einem Riesenaufwand, selbst Wildwürste herzustellen: Wildbret parieren, wölfen, cuttern, Brät abrühren, Speck abschwarten, Därme putzen ... Jedoch geht es auch einfacher. Wir haben ein „Einsteigerrezept“ für Rehbratwürste ausprobiert, das sich mit wenigen Zutaten und Hilfsmitteln in jeder Jägerküche ohne großen Aufwand umsetzen lässt.

Es braucht nicht viel, um eine schmackhafte Wildbratwurst zu zaubern. Ein kleiner (handbetriebener) Fleischwolf mit einer Abfülltülle reicht neben einem scharfen Messer völlig aus. Mit ein bisschen Glück gibt's zur oftmals vorhandenen Küchenmaschine einen Aufsatz zum Faschieren – dann geht das Ganze noch einfacher von der Hand.

Auf die Plätze, fertig, Wurst!

Das Wildbret, in unserem Fall die beiden Blätter eines Jahrlings, von

Knochen, Feist und groben Sehnen befreien und in Würfel schneiden, sodass sie leicht in den Fleischwolf passen. Den Schweinebauch von der Schwarte lösen, eventuelle Knorpeln entfernen und ebenfalls würfeln. Ideal für die Konsistenz der Wurst hat sich eine 3-mm-Lochscheibe bewährt – nicht zu grob und nicht zu fein soll die Wurstmasse der Bratwurst sein. Gemeinsam werden Wildbret und Schweinespeck faschirt, um bereits eine halbwegs gemischte Masse zu erhalten. Dort hinein kommen nun

die Gewürze (18 g Kochsalz, 4 g Pfeffer, 1 g Piment, 1 g Majoran), ehe das Wurstbrät kräftig durchgemengt wird. Wildbret, Speck und Gewürze müssen so lange geknetet werden, bis Fleischsaft austritt, alles abbindet und so eine rosafarbige homogene Masse entsteht. Gut zu erkennen ist das fertige Wurstbrät daran, dass es an den Händen klebt und Fäden zieht.

Kaliber 30/32

Wurstdärme gibt es in verschiedenen Größen, als Kunst- oder Naturdärme,

von Rind, Schaf oder Schwein. Die einfachste Lösung für das Wursten im eigenen Haushalt sind fertig geputzte und in Salz konservierte Naturdärme – erhältlich beim Fleischerhändler oder beim Lagerhaus. Wir verwenden für unsere Rehbratwürste Schweinedärme im Kaliber 30/32. Diese werden vom Salz befreit, in lauwarmem Wasser rund eine halbe Stunde gewässert und anschließend gut durch- und abgespült. Zum leichteren Aufziehen auf

den Wurstfüller blase ich den Darm einmal komplett mit Luft auf.

Füllen und Abdrehen

Grundvoraussetzung für kompakte Bratwürste ist eine Masse, die keine Luftpinschlüsse enthält. Darauf ist besonders beim Beladen des Wurstfüllers zu achten! Der aufgeblasene Darm sollte vorne gut zehn Zentimeter überstehen, ehe die Masse hineingedrückt wird. Kurbelt man mit der Hand, kann man sich mit Gefühl an das richtige Tempo heranarbeiten



4 Um eine homogene Masse zu erhalten, muss diese kräftig geknetet werden.



5 Sobald die Wurstmasse beginnt „Fäden zu ziehen“, ist sie fertig.



6 Beim Einfüllen darf keine Luft in das Füllrohr gelangen.



7 Eine konstante Geschwindigkeit der Füllmaschine liefert beste Ergebnisse.



8 Der gesamte aufgezogene Darm wird in einem Stück durchgefüllt.



9 Die Wurst darf nicht zu prall gefüllt sein, sonst platzt sie beim Abdrehen.

und den Darm am Füllrohr leicht bremsen. Beim elektrischen Fleischwolf ist dies etwas diffiziler. Jedoch haben die meisten Geräte eine Drehzahlregelung, bei der auf niedrigster Stufe selbst für Ungeübte ein reibungsloses Wurstfüllen leicht möglich sein sollte. Ist der aufgezogene Darm in einem durchgefüllt, geht es ans Abdrehen der einzelnen Würste. Hat man sich für ein Längenmaß entschieden, wird links und rechts mit Daumen und Zeigefinger die Wurst platt gedrückt, die

Masse dabei in die Mitte verschoben und die Wurst so lange um die eigene Achse gedreht, bis eine pralle, leicht gebogene Bratwurst entsteht. Dieser Vorgang wird wiederholt, bis aus dem gefüllten Darm eine abgedrehte, zusammenhängende Wurstkette entstanden ist.

In die Pfanne

Eine Faustvoll Wurstmasse, die in der Schnecke und Tülle des Fleischwolfs verbleibt, wandert gleich als Laibchen in die

heiße, schmiedeeiserne Pfanne – Qualitätskontrolle und Jause in einem! Die Bratwürstel sollten am besten über Nacht ruhen, damit die Gewürze ihr Aroma noch etwas entfalten können. Die Rehbratwürstel eignen sich gleichermaßen zum Braten in der Pfanne oder zum Grillen über der Kohlenglut. Im Vakuumbbeutel verpackt, können die rohen Würste ein paar Tage im Kühlschrank gelagert oder, auf Vorrat hergestellt, einige Monate tiefgefroren werden.

Knusprig gebraten schmecken die Rehbratwürsel am besten. Dazu ein frisches Bauernbrot und ein kühles Bier ...



Buchtip! Carsten Bothe: „Wildwurst selber machen – Brat-, Roh- & Brühwurst“, 120 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Softcover, 183 x 225 mm, ISBN 978-3-96664-523-2, Preis: € 14,99, Heel Verlag, www.heel-verlag.de

Carsten Bothe geht mit seinem neuesten Wurstbuch in die zweite Runde. Bei der Auswahl der Rezepte und Methoden wurde Wert darauf gelegt, dass diese für den Einsteiger leicht nachvollziehbar sind, wenige Investitionen verlangen und der Erfolg garantiert ist. Es werden die wichtigen Wurstsorten wie Bratwürste, Pfefferbeißer, Mettwurst und Salami behandelt. Mit ein wenig Aufwand und ein paar Zutaten entsteht ein wahres Geschmackserlebnis. Der Autor Carsten Bothe ist mit beinahe 30 Büchern einer der meistgelesenen zeitgenössischen deutschen Outdoor-Autoren.

