



WILDBRATWURST

mit WildRebellen-Gewürz

die WildRebellen

Damit das erste Mal „Selber Wursten“ zum vollen Erfolg wird, haben wir das perfekte Wildbratwurst-Gewürz für Sie im Angebot! In dieser von uns entwickelten Rezeptur ist alles enthalten, was eine schmackhafte Wurst ausmacht. Da wir sehr hohen Wert auf Qualität und Regionalität legen und ausschließlich mit hochwertigen Naturgewürzen arbeiten, haben wir uns erneut für die Gewürze von Ecoland entschieden, von denen auch unsere Rubs kommen. Die verwendeten Zutaten sind sehr ergiebig und super aromatisch!

Im Shop

der Jagdservice GmbH erhalten Sie die Ecoland-Gewürze in unterschiedlichen Verpackungsgößen. Dann brauchen Sie lediglich noch Naturdärme und natürlich Wildbret plus eventuell etwas Speck vom Hausschwein.

ZUTATEN

- › Wildbret (idealerweise ohne zu starke Sehnen) von Reh oder Sau
- › in unserer „perfekten Pelle“ haben wir zusätzlich 15 % Speck vom Hausschwein verwendet
- › Naturdarm, gewässert (Schafsaitlein oder Schweinedarm je nach Geschmack, ob dünner oder dicker. Wir haben Kaliber 26–28 verwendet)
- › pro Kilogramm Wurstmasse (= Wildbret inklusive Speck) zwischen 25 und 30 Gramm WildRebellen-Wildbratwurst-Gewürz
- › 1–2 Zehen frischen Knoblauch nach Geschmack





Fotos: LJV/Samuel Golter

ZUBEREITUNG

- › Wildbret (idealerweise angefroren) und Speck in passende Würfel schneiden und in einem Bottich mit der abgewogenen Gewürzmenge vermischen.
- › Zusammen mit dem Knoblauch durch den Fleischwolf lassen. Wir haben die 3-mm-Scheibe genutzt.
- › Wurstmasse noch mal von Hand kneten und durchmengen, um eine gleichmäßige Verteilung zu erhalten.
- › Ein kleines Fleischküchle aus der Wurstmasse formen, rausbraten, probieren und die Masse eventuell nachwürzen.
- › Wurstmasse in einen Wurstfüller geben, darauf achten, dass keine Luft einschließt im Füller sind.
- › Gewässerten Darm auf das Füllhorn aufziehen und gleichmäßig befüllen. Gefüllten Darm mit dem Wurstpickser von Luft einschließen befreien.
- › Würste immer in derselben Länge abdrehen.
- › Die Würste sollten nun entweder eingefroren, in heißem Wasser (max. 85 °C) durchgebrüht oder eben frisch auf dem Grill verwendet werden.



Foto: Ann-Katrin Göbert