



#### UNSER TIPP:

Dazu passt sehr gut lauwarmer Kartoffelsalat.

## MAINFRANKEN BIER G.G.A.

### Bierbratwurst



#### BENÖTIGTES FLEISCH:

60 % fetter Schweinebauch ohne Schwarte und Knochen  
40 % Schulter, sollte etwas Fett enthalten

Das Fleisch wird in wolfgerechte Stücke geschnitten und mit der Gewürzmischung gründlich vermengt.

#### FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG:

pro kg Fleisch  
18–20 g Salz  
3 g weißer Pfeffer  
3 g Kümmel gemahlen  
3 g Muskat  
2 g Majoran  
100 ml Mainfranken Bier g. g. A.  
Schweinedarm 28/30

#### ZUBEREITUNG:

Für das Wolfen sollte das Fleisch stark gekühlt sein. Leicht angefroren ist am besten.

Das Fleisch mit der 3-mm-Lochscheibe wolfen.

Anschließend die Masse ca. 10 Minuten mit dem Kneithaken in der Küchenmaschine gründlich bearbeiten. Nach und nach das sehr kalte Bier hinzugeben.

Es muss eine klebrige Masse entstehen.

Jetzt wird die Masse in die Spritze gefüllt und in den vorher in lauwarmem Salzwasser (10 g Salz auf einen Liter) eingeweichten Darm gefüllt.

Die Würste können in diesem Zustand gebraten werden, man kann sie aber auch brühen und anschließend braten. Oder sofort frosten und nach Bedarf einzeln wieder im Kühlschrank auftauen lassen.

Das Brühen geschieht bei 75 °C für 25 Minuten.



#### AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

*„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“*

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck