

Curry Wurst, selbst gemacht, Rezept vom Chefkoch



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:** Schwer
- **Portionen:** 8 - 19
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '130', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8 - 19', 'yield' : '' });
```

Der leckerste deutsche Imbissbudensnack ist zweifellos die Currywurst. Sie ist Seelenfutter und gleichzeitig kalorienstarkes Fastfood. Ein Kult-, aber kein Diät - Snack.

In welcher Region sie ihre Wurzeln hat, ist sehr umstritten, denn es werden in Deutschland unterschiedliche Würste als Grundlage für Currywurst verwendet.

Insbesondere in Berlin, Hamburg und im Ruhrgebiet schwört man auf die eigene Art der Curry Wurst. Ob helle Brühwurst, mit oder ohne Pelle, Bratwurst oder Bockwurst, jeder behauptet das Original zu haben. Wer mag, kann sie auch einfach selbst herstellen und nach eigenem Geschmack der Brätmasse Currypulver hinzufügen.

In diesem Rezept zeigen wir Ihnen, wie Sie die eigene Currywurst machen können.

Zutaten

- 2/3 nicht zu mageres Schweine - Bauchfleisch
- 1/3 magere Schweineschulter
- 3 m Bratwurst Darm von Ihrem Metzger, 60 min. lauwarm gewässert
- Eventuell Currypulver nach eigenem Geschmack

- Würzung pro 1 kg Fleisch:
- 18 g Salz
- 1,5 g weißer Pfeffer
- 1,5 g Muskat
- 1,5 g Zucker
- 1 g Kümmel, gemahlen
- 0,3 g Nelkenpulver

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch in Würfel schneiden und dann bei ca. null Grad 2 Stunden kalt stellen.

Schritt2

Danach durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen, herzhaft - kräftig mit den Gewürzen abschmecken.

Schritt3

Mit den Knethaken und etwas gestoßenem Eis durchwirken, bis eine gewisse Bindung eingetreten ist.

Schritt4

In den Wurstfüller oder einen großen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Vorsichtig und nicht zu viel in den Darm spritzen und am Ende knoten.

Schritt5

Beliebig groß, ca. 20 cm lang mit etwa 4 Umdrehungen portionieren, etwas abtrocknen lassen.

Schritt6

Danach kurz 3 - 4 min. in 75 ° C heißem Wasser brühen und wieder in kaltem Wasser abkühlen lassen.

Rezeptart: Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Schweinefleisch **Zutaten:** Pfeffer, Salz, Zucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/currywurst-selbst-gemacht/>