

Weckwerk



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 50m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '50m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Weckwerk, der geliebte Hessen-Klassiker aus alter Hausschlachtungstradition.

Was ist Weckwerk?

Weckwerk, auch bekannt als Weckwurst, ist eine traditionell hessische Kochwurst. Wie die Ahlenwurst, die Leberwurst, die Garwurst und die Blutwurst, gehört auch die Weckwurst zu der Hausschlachtungstradition aus Nordhessen. Wir entführen Sie mit diesem Rezept der Weckwurst in die hessische Küche und zeigen Ihnen wie Sie die Traditionswurst selber machen können.

Zutaten

- 250 g Schweinefleisch aus Schulter oder Nacken
- 250 g magerer Schweinebauch

- 200 g frische Schweineschwarten
- 2 Brötchen gewürfelt, im Kochsud eingeweicht
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 El Rapsöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Nelkepfeffer, geriebene Muskatnuss frischer oder auch getrockneter Majoran (getrocknet), ev. etwas gemahlene Kümmel

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Schweinenacken/Schulter und die Schwarten in Salzwasser weich kochen. Mit Pfefferkörnern und einigen Nelkenköpfen würzen.

Schritt2

Danach mit dem frischen Schweinebauch durch den Fleischwolf drehen.

Schritt3

Die Brötchenwürfel in etwas Fleischbrühe einweichen und den Zwiebeln zum Fleisch geben.

Schritt4

Nunmehr alles in einem ausreichend großen Bratentopf bei mittlerer Hitze anbraten und dabei reichlich auf dem Boden rühren bis eine homogene Masse entstanden ist.

Schritt5

(Wenn zu viel Fett ausgetreten ist, einfach abschöpfen)

Schritt6

Ev. etwas Kochbrühe nach gießen und ca. 10 min. garen.

Schritt7

In eine Kastenform füllen, erkalten lassen.

Schritt8

Danach in Scheiben schneiden und in der Pfanne wieder anbraten.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu schmecken saure Beilagen, wie Gurken oder roter Bete, auch ein herzhaft angemachter Blattsalat, Pellkartoffeln oder Bratkartoffeln. .

Lust auf mehr?

Die hessische Küche hat es Ihnen angetan? Dann wissen wir Ihnen zu helfen! Bei uns finden Sie eine Vielzahl an traditionellen Gerichten der hessischen und ganz deutschen Küche, die Sie mit Sicherheit begeistern werden.

Wir wäre es zum Beispiel mit einem hessischen Speckkuchen? Oder Lumpen und Flöh? Klingt vielleicht im ersten Moment komisch, ist aber ein superleckerer hessischer Eintopf mit Weißkraut.

Entdecken Sie gerne die Vielfalt, die Hessen und ganz Deutschland zu bieten hat!

Rezeptart: Hessisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)425,1
- Kohlenhydrate (g)15,6
- Fett (g)21,3
- Eiweiß (g)42,0

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weckwerk-rezept/>