

Breinwurst

In Österreich gilt Breinwurst als deftige Spezialität. Das Rezept dafür stammt aus der steirischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

2 kg	Kopffleisch (vom Schwein)
100 ml	Kochbrühe
500 g	Schwarten
500 g	Buchweizen
1 Prise	Majoran
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz (20 g pro kg Wurstmasse)
1 Stk.	Schweinsdarm (je nach Wurstanzahl)
1 EL	Schweineschmalz

Zubereitung

1. Für die Breinwurst zunächst Kopffleisch, Schwarten und die mageren Fleischstücke in etwas Wasser weich kochen und dann durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs faschieren.
2. Heidenbrein in einem großen Topf mit Wasser weich kochen und mit dem Faschierten und etwas Kochwasser von dem Fleisch verrühren.
3. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und mit reichlich Majoran abschmecken. Gleichmäßig in die Schweinsdärme füllen und diese zu Würsten formen und dann kranzförmig einrollen.

4. Mit dem Wasserkocher Wasser auf etwa 75°C erhitzen und die Würste - je nach Größe - darin 30-60 Minuten brühen. Herausnehmen, abtropfen lassen und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.
5. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Würste in eine Pfanne legen und mit Schweineschmalz übergießen. Im Ofen etwa 20-25 Minuten braten bis sie knusprig sind und dann servieren.

Tipp

Traditionell wird Breinwurst zusammen mit Sauerkraut und gerösteten Erdäpfeln serviert.