

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	<u>Buchweizen</u>
1 Prise	Majoran
1 Prise	<u>Pfeffer</u>
1 Prise	<u>Knoblauchzehe</u>
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.