

Weißwurst-Burger

Zutaten Weißwurst

(für 0,5 kg Brät, etwa 6 Paar Weißwürste)
200 g Kalbsfleisch (Schulter), 170 g fetter Schweinerückenspeck, 100 g Crushed Ice, 10 g Salz, Petersilie, Pfeffer (weiß, gemahlen), Senfkörner (gelb, gemahlen), geriebene Muskatnuss, 1 g Kutterhilfsmittel ohne Umrötung, Abrieb 1/4 Bio-Zitrone, etwas Sahne, Schweinedarm Kaliber 28/30

Zubereitung

Schweinespeck und Kalbsfleisch wölfen, danach im Kutter (oder in der Küchenmaschine) mit Crushed Ice und Gewürz zu einem Brät hacken. Wichtig ist darauf zu achten, dass das Brät nicht zu warm wird (max. 12°C). Zum Schluss die Petersilie, den Zitronenabrieb und etwas Sahne dazugeben, abschmecken. Schweinedarm im Wasser eine halbe Stunde wässern und dann auf den Wurstfüller aufstecken (es gibt auch Aufsätze für den Fleischwolf). Brät in den Darm füllen und die Wurst portionsweise abdrehen. Die rohen Würste im Topf mit gesalzenem Wasser bei 78°C etwa 25 Minuten brühen lassen.

Zutaten Burger

1 Laugenbrötchen oder Laugenbrioche-Bun, 1 Paar Weißwürste, 2 EL süßer Senf, 1 Schalotte, 1/2 Stange Staudensellerie, 4 Radieschen, 1/2 Apfel, Meerrettich, Friséesalat, Schnittlauch, Petersilie, Apfelessig, Pflanzenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schalotte, Sellerie und Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Apfel und Meerrettich waschen und fein reiben. Petersilie hacken, Schnittlauch schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Essig, Öl und den Gewürzen marinieren. Weißwurst pellen und der Länge nach in Scheiben schneiden, danach in einer Pfanne oder auf dem Grill anbraten. Abwechselnd Friséesalat, süßen Senf, marinierten Salat und Weißwurst auf dem Brötchen anrichten.



Mehr Rezepte gibt's auf alblust.de