

NÜRNBERGER ROSTBRATWURST

Hozzávalók:

- 5.5 kg darált sertéscomb
- 0.5 kg zsírszalonna (több kellhet, akár 1.5 kg)
- 150 ml frissen facsart citromlé
- 2 csomag morzsolt majoranna (kb. 40g)
- Őrölt szerecsendió (fél csomag kb.)
- Őrölt szerecsendió virág (fél csomag kb.)
- Őrölt kardamom (fél csomag kb.)
- Só ízlés szerint (kb. 10 dkg)
- Őrölt feketebors (kb. 10 g)
- 22/24 mm-es juhbél 20 m



Elkészítés:

A hozzávalókat alaposan homogénre keverjük, kolbásztöltőbe tesszük, majd a belekbe töltjük. A kolbászt 7-9 cm hosszúságú darabokra csavarjuk, és késsel elvágjuk. Nem lobogó, kb. 85-90 fokban addig abáljuk a kolbászokat, ameddig fel nem jönnek a víz felszínére. A kész kolbászokat olíva olajon megpirítjuk, és ízlés szerint tálaljuk.