

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, 04.05.2022

Wildbratwurst mit pikanter Currysoße

Für ca. 4 Personen

Zutaten

Für die Bratwürste

- 200 g Rehfleisch, aus der Schulter
- 200 g Wildschweinfleisch, aus der Schulter
- 100 g Bauchspeck, fett
- 5 g Ingwer, frisch
- 0,5 g Kardamomsamen
- 10 g Salz, grob
- 1 g Pfefferkörner
- 1 Meter Schweinedarm (Größe 30/32)

Für die Currysoße

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte, klein
- 120 g Weißkohl
- etwas Salz
- 2 EL Weißweinessig
- 200 g Tomatenketchup
- 0,5 TL Chiliflocken, nach Belieben
- 0,5 TL Pfeffer, geschrotet, schwarz
- 3 TL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Koriander, gemahlen

Außerdem

- 1 Pck. Weizenfladen (Tortilla)

Zubereitung:

1. **Reh- und Wildschweinfleisch**, sowie den Bauchspeck grob schneiden und in Schüssel geben.
2. Ingwer mörsern oder fein reiben. Kardamom, Salz und Pfeffer in einem Mörser zerkleinern.
3. Die Fleischstücke mit den Gewürzen gut mischen und etwas ziehen lassen.
4. Den Darm mit warmem Wasser gut spülen.
5. Einen Fleischwolf mit der feinsten Scheibe bereitstellen. Das Fleisch nochmal gut mischen und durch den Wolf drehen (wer einen Fleischwolf mit integrierter Wurstfülleinrichtung hat, fixiert den Darm am Trichterende. Das Darmende dann mit einem Knoten verschließen. Wer keine integrierte Wurstfülleinrichtung hat nimmt einen Trichter: **siehe Tipp**).
6. Die ca. 1 Meter lange Wurstschlange durch Drehen oder mit Hilfe eines Wurstgarns in die gewünschte Wurstgröße unterteilen. Die Würste voneinander trennen, mit einer dünnen Nadel einige Male einstechen, um überschüssige Luft entweichen zu lassen. Die Würste abdecken und kalt stellen.
7. **Inzwischen für die Currysoße** Knoblauch und Schalotte abziehen. Knoblauch sehr fein würfeln. Schalotte in sehr feine Streifen schneiden. Weißkohl abrausen, trockenschütteln und ebenfalls in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln.
8. Die Kohlstreifen und Schalotten in eine Schüssel geben und mit etwas Salz und Essig mischen und bis zum Servieren marinieren.



9. Ketchup, Knoblauch, Chiliflocken, Pfeffer, Currypulver, Kurkuma und Koriander verrühren. Mit Salz abschmecken. Die Soße abdecken und ziehen lassen.

10. Die Wildwurst auf einem Grill oder in einer Pfanne langsam knusprig braten, dabei ständig wenden um einen gleichmäßigen Garprozess sicherzustellen.

11. Die Weizenfladen in einer Pfanne kurz erwärmen. Marinierten Kohl und Ketchup-Mix mischen und erneut abschmecken. Die Würstchen in den Fladen legen. Mit Soße und Kraut-Ketchup-Mix anrichten und servieren.

Tipps:

Den Schweinedarm in warmem Wasser gut ausspülen. Anschließend vorsichtig Stück für Stück über das Endstück eines handelsüblichen Marmeladentrichters mit dünner Öffnung ziehen, das Darmende mit einem Knoten verschließen. Mit der einen Hand den Darm am Trichter fixieren, mit der anderen Hand die Wurstfülle vorsichtig in den Trichter pressen. Sollten Sie noch keinen Fleischwolf im Haus haben, sollten Sie sich nach einem Gerät mit integrierter Wurstfülleinrichtung umschauchen.

Sie können die Wurstfüllung auch ohne Darm verwenden. Legen Sie eine Sushimatte mit Speckscheiben aus. Streichen Sie die Wurstfüllung auf den Speck und rollen Sie das Ganze wie eine Sushirolle. Jetzt legen die Stange auf den Grill geben und braten.

Die Soße bereits einen Tag vorher zubereiten und abgedeckt in Kühlschrank stellen.