

Selbstgemachte Bratwurst mit Curry-Mango-Sauce

 happy-mahlzeit.com/2019/11/07/selbstgemachte-bratwurst-mit-curry-mango-sauce/

Zutaten für 15 Würstchen:

- 1 kg Schweinenacken
- 500 g Schweinebauch, ohne Knochen und Schwarte
- 21 g Meersalz
- 1 g Zucker
- 3 g weißer Pfeffer, gemahlen
- 2 g Muskatnuss, gemahlen
- 1 g Piment, gemahlen
- 1 g Koriander, gemahlen
- 0,5 g Kardamom, gemahlen
- 6 g Senfkörner, gemahlen
- 1 g Chilipulver
- 1 g Ingwerpulver
- 200 ml Milch, geeist

Für die Sauce:

- 300 ml Apfel-Mango-Püree aus dem Glas, z.B. im Biomarkt erhältlich
- 1 Mango
- 2 Schalotten
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Habanero Chili
- 250 ml Kokosmilch
- 5 g frischer Ingwer
- 4 g Koriander
- 30 g gelbe Currypaste
- 1 Zitrone oder Limette
- 1 Prise Currypulver
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Für die Wurst als erstes die Milch einfrieren, idealerweise über Nacht.

Das Fleisch vom Knochen lösen und in Streifen schneiden. Nach dem Wiegen Schweinenacken und Schweinebauch abwechselnd in den Fleischwolf geben und das fertige Hack vorübergehend im Kühlschrank lagern.

Die Gewürze, Salz, Pfeffer, Kardamom, Muskat, Ingwer, Piment, Zucker, Koriander und Senfkörner abwägen und mit einem Mörser oder einer Gewürzmühle zerkleinern. Als nächstes das gekühlte Hack mit den gemahlene Gewürzen in die Küchenmaschine geben. Bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten „kuttern“ und dabei nach und nach die geeiste Milch hinzugeben. Dabei sollte auf die Temperatur geachtet werden, da sonst die Masse gerinnt. Es entsteht eine klebrige Masse, die erneut im Kühlschrank gekühlt werden muss.

Einen Kochtopf mit Wasser (wahlweise mit Brühe) auf 80°C erhitzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit einer weiten Tülle ins Wasser drücken. Die Würste können nach Belieben kurz oder länger sein und sollten ca. 20-30 Minuten im Wasser ziehen. Kurz abkühlen lassen und dann in Milch schwenken, anschließend in der Pfanne braten. Dadurch bekommen die Würstchen eine schöne braune Färbung.

Die Würstchen können für wenige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bei längerer Aufbewahrung empfiehlt es sich, sie zu vakuumieren und einzufrieren.

Für die Sauce zuerst die Schalotten schälen und fein hacken. Ebenso die Habanero Chili fein hacken. Dann die Mangos schälen und würfeln. Außerdem den Ingwer sowie das Innere des Zitronengrases fein würfeln.

Die gehackten Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann können Currypaste und Mango - Würfel hinzugegeben werden. Mit Kokosmilch ablöschen und etwas reduzieren. Danach das Apfel - Mango Püree, Zitronengras und Ingwer hinzugeben und 1 Stunde leicht köcheln. Mit einem Stabmixer alles fein pürieren und nach Bedarf mit Salz, Zucker, Koriander, Currypulver und Limettensaft abschmecken.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: WDR - Der Vorkoster vom 17.3.2017

Episode: Bock auf Wurst?