



Italienische Bratwurst a la Caprese

Zutaten und Gewürze

13 g	Salz
1,5 g	Pfeffer
2 g	Paprik, scharf
1 g	Cayenne Pfeffer
2 g	Oregano, getrocknet
2,5 g	Basilikum, getrocknet
70 g	Tomaten, getrocknet
30 g	Basilikum, frisch
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Balsamicocreme

Fleisch

800 g	Schweineschulter
200 g	Rückenspeck vom Schwein

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit den Gewürzen durch den Fleischwolf geben. Den Balsamico erst später einarbeiten und sobald das Brät eine gute Bindung hat. Wer mag, kann noch kleine Mozzarella Würfel einarbeiten.

In Gläschen oder in ein Kaliber 28/32 füllen und wenn gewünscht brühen. Frische Würste am besten für einige Stunden zum Trocknen aufhängen bevor sie eingepackt oder auch eingefroren werden.

Die Wurst zieht mit der Zeit noch mal ordentlich an und wird deutlich intensiver.