



# Grobe Wildbratwurst (28/30 Darm)



1 Portionen



## ZUTATEN

---

- 250 g Wildhackfleisch oder Nackenstück zum Wolfen
- 150g Schweinebauch (Hackfleisch oder im Ganzen ohne Knochen und ohne Schwarte vom Hausschwein oder fettiges Rinderhack aus dem Rippenbogen)
- 2 weisse Zwiebeln
- 2 EL Majoran
- 9 g Salz
- 20 g Wildgewürz von Taunuskamm
- 100 ml Sonnenblumenöl

## ZUBEREITUNG

---

- Zwiebeln in Würfel schneiden und mit Sonnenblumenöl scharf anbraten
- mit Taunuskamm Wildgewürz abschmecken
- die Zwiebel auf ein Blech geben und kalt werden lassen.
- wenn das Hackfleisch grob gewolft ist, die kalten Zwiebeln dazu geben und ca.10 min. vermengen und leicht kneten damit das Fleisch eine schöne Bindung bekommt.
- Anschließend wird die komplette Masse in den Wurstfüller gegeben. Der Darm drübergezogen und mit 2 Personen gewurstet.

