

Michael Keller – Zum Frühlingschacht 25 – 51503 Rösrath – +49 172-6127192 – keller@mk-fachberatung.de

### **Grundrezept – Wildbratwurst frisch - Gewürze immer pro 1 kg Masse**

80 % mageres Wildfleisch – entseht und Faszien frei

20 % Wildschweinspeck oder fetten Bauch vom Rasseschwein wie Duroc oder Buntes Bentheimer

14g Kochsalz pro kg

1 g Pfeffer schwarz frisch gemahlen

Jetzt kann man mit Aromaten abwandeln und spielen:

#### **Jeweils ca. 1 -2 g pro kg dazu**

- Für Schärfe - frische gehackte Chili oder Piemont de Esplette
- Für Frische – Abrieb von der Limette, Zitrone, Grapefruit oder Orange von unbehandelten Früchten
- Für Kräuterrichtung – Rosmarin / Thymian / Salbei / Majoran / Estragon oder, oder, oder immer frisch gehackt
- Für Asiatische Richtung – Sojasauce, Fischsauce oder Teriakisauce dazu
- Für indische Richtung – Zitronengras, Koriander, Ingwerabrieb oder Curry dazu
- Für Mediterrane Richtung – Tomatenmark, Knoblauch, Kräuter der Provence dazu
- Klassisch Deutsch – Mazis oder Paprika Rosenscharf dazu

Fleisch **gut gekühlt** Wolfgerecht würfeln, mit der Salz und Gewürzmischung gut vermischen, ca. 1 Std. durchziehen lassen, dann durch die 4 oder 5mm Scheibe Wolfen, noch mal gut vermischen und dann in 22-24.er Schafsaitline oder 28-30.er Schweindedärme füllen – die Därme vorher gut in warmem Wasser wässern und mit ein wenig Wasser zu abstreifen auf die Fülltülle ziehen, locker füllen und nach Füllgewicht abdrehen – Saitlinge ca. 50g – Schweinedarm 100g.

---

**Burgerpatties vom Wild** - Wildfleisch wie vorhanden – Sehnen und Faszien frei, kann ruhig mager sein, darf dann nicht so lange gegrillt / gebraten werden. Ebenfalls gut gekühlt verarbeiten – Würzen mit 12 g Salz und 1 g frisch gemahlenem Pfeffer – Durch die 4 – 5 mm Scheibe wolfen endsprechen vermischen - Patties zwischen 100 – 150g formen und mind. 30 min. ruhen lassen vor dem Grillen, dadurch entsteht Bindung und der Patties hält.

Rösrath, 07.07.24

Michael Keller

