

## Gewürzbratwurst mit Imkermarinade &

## Färsenrostbraten mit gebackenen Kartoffelpaghetti

Rezept für 4 Personen

### Einkaufsliste:

#### Für einen Meter Gewürzbratwurst :

200 g Schweineschulter  
 200 g Schweinebauch  
 1 g Mazis (Muskatblüte)  
 0,5 g Kardamon  
 10 g grobes Salz  
 1 g Pfeffer  
 1 g Ingwer frisch  
 6 Majoranblättchen  
 1-2 Blatt Zitronenmelisse  
 20 Blatt Glatte Petersilie  
 1 Meter Schweinedarm (Größe 30/32)

#### Imkermarinade / Dressing:

250 ml Wasser  
 15 g Zucker  
 1-2 Schalotten  
 ½ Knoblauchzehe  
 90 ml Kräuteresig  
 90 ml Rapsöl  
 1 EL mittelscharfen Senf  
 30 g Tannenhonig  
 Salz & Pfeffer

#### Färsenrostbraten mit gebackenen Kartoffelpagheti:

2 EL Butterschmalz  
 800 g Rostbraten von der Färs (weibliches Jungrind)  
 1-2 Stück Metzgerzwiebeln (große Gemüsezwiebel)  
 250 ml Kalbsknochensoße  
 Salz & Pfeffer  
 2 große Kartoffeln

#### Außerdem:

Spiralschneider für die Kartoffelpagheti

### Zubereitung:

#### Timos Gewürzbratwurst aus dem Fleischermuseum Rezept für einen Meter Gewürzbratwurst :

Den Schweinebauch und die Schulterstücke grob schneiden. Die Gewürze und den geschälten Ingwer in einem Mörser zerkleinern, die Kräuter grob hacken, beides getrennt voneinander bereitstellen. Den Schweinebauch und die Schulterstücke mit der Gewürzmischung einreiben. Die gewürzten Schweinebauch- und Schulterstücke durch einen Fleischwolf lassen (feinste Wolfscheibe). Wurstfülle mit den Kräutern vermengen, evt. nachschmecken und bereitstellen.

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. Die ca. 1 Meter lange Wurstschnur 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 Gewürzwurst auf einem Grill oder in der Pfanne langsam braten, dabei ständig wenden.

#### Imkermarinade / Dressing:

Das Wasser zum Kochen bringen, den Zucker hinzugeben. Die Schalotten und die Knoblauchzehe schälen und in grobe Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch in das kochende Zuckerwasser geben, ca. 10 Minuten leise köcheln. Nach einer kurzen Abkühlphase, Kräuteresig, Rapsöl, Senf, Tannenhonig, Salz und Pfeffer hinzufügen. Mit einem Stabmixer ca. 30 Sekunden aufmixen, abschließend durch ein feines Sieb geben.

#### Tipp:

Diese Marinade eignet sich auch hervorragend als Salatdressing. Zur längeren Haltbarmachung einfach noch warm in ein Einmachglas füllen und kaltstellen. Auf diese Weise haben Sie ein leckeres Salatdressing für die ganze Woche.



*Gewürzbratwurst mit Imkermarinade &*

*Färsenrostbraten mit gebackenen Kartoffelspaghetti*

**Färsenrostbraten mit gebackenen Kartoffelspaghetti:**

Das Rostbratenstück von Fett und Sehnen befreien und in ca. 220 g schwere Stücke schneiden und plattieren („glopfa“). Eine Bratpfanne mit Butterschmalz erhitzen, die Rostbraten mit Salz und Pfeffer würzen, unter ständigem Wenden braten. Ist der Rostbraten fast „medium“, das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Backofenblech ruhen lassen. Dieselbe Bratpfanne erneut erhitzen, eventuell etwas Butterschmalz nachgeben.

Die Metzgerzwiebel schälen und in hauchdünne Streifen schneiden. Die Zwiebelstreifen nun gold-braun anbraten, mit Kalbssoße ablöschen, ca. 2 Minuten köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, mit Hilfe eines Spiralschneiders zu Fäden (Spaghetti) schneiden. Die Kartoffelspaghetti in heißem Fett (160 Grad Topf oder Friteuse) goldbraun ausbacken.

Die Rostbraten in die Pfanne mit der Zwiebelsoße legen und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Den Färsenrostbraten mit der Zwiebelsoße anrichten, die gebackenen Kartoffelspaghetti oben aufsetzen.

**Tipp:**

Beim Braten von Färsenfleisch sollte man im Zweifelsfall lieber mit etwas weniger Hitze arbeiten. Es kann durch den geringeren Fettanteil bei zu schnellem Braten schneller hart werden als das Fleisch älterer Rinder.

