

## Rezept für weiße Bratwurst

### Zutaten:

200 g Schweinebauch (möglichst Fett, ohne Haut (Schwarte), ohne Knochen & Knorpel)  
300 g Hackfleisch oder Gulaschfleisch vom Schwein; alternativ helles Kalbsfleisch  
1 Compound für weiße Bratwurst  
150 g Eiswasser (kaltes Wasser + Eiswürfel gemischt)  
→ Ergibt ca. 650g weiße Bratwurst

**Zusätzlich:** Einmal-Spritzbeutel, Bratpfanne, etwas Öl zum Anbraten

**Garzeit in der Pfanne:** ca. 5 Minuten

**Nährwerte pro 100g:** ca. 203 kcal / 17g Fett / 13g EW / 1g KH

### Zubereitung:

1. Schweinebauch von der Haut (Schwarte), den Knochen und Knorpeln befreien. Nun in kleine Würfel schneiden. In einem Gefrierbeutel möglichst flach einfrieren. Das Hackfleisch / Gulaschfleisch ebenfalls flach einfrieren. Nach ein paar Stunden Gefrierzeit kann es dann losgehen.
2. Den Schweinebauch und das Hackfleisch ca. 1 Stunde im Kühlschrank antauen lassen. Ein Glas mit 150g Eiswasser bereitstellen.
3. Leicht angetauten, gewürfelten Schweinebauch in den Mixtopf geben und **1:20 – 1:40 Minuten / Stufe 10** zerkleinern. Die Konsistenz sollte sehr fein und klebrig wie Brotteig sein. Den fein gemixten Schweinebauch aus dem Mixtopf nehmen und zur Seite stellen.
4. Leicht angetautes Hackfleisch oder Gulaschfleisch in den Mixtopf geben und **15 Sekunden / Stufe 10** grob vor zerkleinern.
5. Jetzt den Compound für „weiße Bratwurst“ zugeben und **15 Sekunden / Stufe 4** untermischen.
6. Den Thermomix auf **Stufe 4** weiter laufen lassen und das Eiswasser durch die Deckelöffnung mit einem Mal zugeben. Jetzt **20 Sekunden / Stufe 10** mixen. Den Deckel öffnen und die Reste vom Mixtopfrand mit dem Spatel nach unten schieben. Nochmal ca. **15-20 Sekunden / Stufe 10** mixen und wieder die Reste am Mixtopfrand mit dem Spatel nach unten schieben. Das Gerät jetzt **30 Sekunden / Stufe 10** einstellen, dabei den fein gemixten Schweinebauch in 4-5 Portionen zügig durch die Deckelöffnung zugeben und ggf. mit dem Spatel mitrühren.
7. Reste vom Mixtopfrand und Mixtopfdeckel mit dem Spatel nach unten schieben. Das Ganze nun ca. **40 Sekunden / Stufe 10** mixen. Sollte das Brät noch keine gleichmäßige Farbe und Konsistenz haben, nochmals ca. **20 Sekunden / Stufe 10** mixen.
8. Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Das Brät in einen Einmal-Spritzbeutel füllen und direkt in die heiße Pfanne spritzen. Wurst braten bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

### Tip:

Zum Befüllen des Einmal-Spritzbeutels einfach ein höheres Glas zur Hilfe nehmen. Dazu den Spritzbeutel in das Glas stellen und die Enden umfalten. Mit einem großen Löffel das Brät einfüllen. Sie können der Bratwurst auch etwas Majoran zugeben – einfach nach Schritt 7 dem Wurstbrät untermischen.

Gutes Gelingen wünscht das Team von LUCOMA.

## Recipe for white Bratwurst

### Ingredients:

7.05 oz trimmed pork belly (the fatter the better - no skin, no bone, no cartilage)  
10.6 oz ground pork; alternatively veal meat  
1 compound for white Bratwurst  
5.29 oz ice water (blend of cold water and crushed ice)  
→ you get approx. 1.43 lbs of white Bratwurst

**Additional material:** disposable piping bag (also called pastry bag), large skillet, some oil

**Cooking time in the skillet:** approx. 5 minutes

**Nutrition facts per 100g:** about 203 kcal / 17g Fat / 13g Protein / 1g Carbohydrates

### Instructions:

1. Cut pork belly into small cubes (but first remove the skin, bone and cartilage if necessary). Place pork belly cubes into a zip lock bag, distribute the cubes evenly in the bag and place in the freezer for a few hours. Do the same with the ground pork and make sure you freeze them as flat as possible so they can easily be divided or broken into pieces later in the process.
2. Place the frozen meats into the refrigerator for about 1 hour. Prepare ice water in a bowl and set aside.
3. Place slightly thawed pork belly into the Thermomix mixing bowl (or food processor) and blend on the **highest setting (10)** for **about 90 seconds**. The consistency should resemble that of a sticky bread dough.
4. Remove meat mass from Thermomix (or food processor) and set aside.
5. Place slightly thawed ground pork into the Thermomix mixing bowl and blend on **highest setting (10)** for **approx. 15 seconds**. Add the compound for „white Bratwurst“ and blend for an additional **15 seconds (setting 4)** until well combined.
6. Turn the Thermomix to **medium speed (setting 4)** and add the entire bowl of ice water all at once through the opening in the lid. Turn Thermomix to **highest setting (10)** for **20 seconds**, then use a silicone spatula to scrape down the sides. Blend mixture again on the **highest setting (10)** for **15-20 seconds**, then use the silicone spatula to scrape down the sides again. Turn your Thermomix on **highest speed (10)** for **30 seconds** while adding the pork belly mix through the opening in the lid.
7. Use silicone spatula to scrape down the sides of the mixing bowl and lid and turn blender onto **highest setting (10)** for another **40 seconds**. If the meat mixture is not yet of smooth consistency and color turn the Thermomix on for an additional **20 seconds** on **setting 10**.
8. Fill the meat mixture into a disposable piping bag (pastry bag) and set aside. Heat some oil in a large skillet. Pipe sausages directly into the hot skillet and fry for approximately 5 minutes or until golden brown.

### Tip:

To fill a disposable piping bag, simply use a tumbler. Place the piping bag into the tumbler and fold the ends down. Fill in the meat mixture with a large spoon. To give your Bratwurst a special taste, simply add marjoram after step 7 by mixing it under the meat mixture.

The team of LUCOMA wishes you happy cooking.