



---

## Selbstgemachte Bratwurst im Hot Dog Brötchen mit Sauerkraut, Gurken und Kren

### Wurst

- 750 g Schopf (vom Schwein)
- 250 g Schweinebauch
- 15 g Salz
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 EL Majoran
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL Pfeffer
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Darm (je nach gewünschter Größe der Würste – Schweine- oder Schafsdarm)
- Etwas Öl

### Hot Dog

- Hot Dog Brötchen
- Etwas Sauerkraut
- Essiggurken
- Kren
- Ketchup
- Senf

## Hot Dog:

Die Fettschwarte vom Schweinebauch entfernen und gemeinsam mit dem Schopf in kleine Würfel schneiden. Schwarzen Pfeffer, Koriandersamen, Majoran und Fenchelsamen in einem Mörser zerkleinern. Fleischstücke großzügig salzen und mit der Gewürzmischung einreiben. Knoblauch und Zwiebel klein schneiden und ebenfalls dazu mischen. Die Masse gut verkneten und mit Hilfe eines Fleischwolfs faschieren.



Den gesalzenen Schweinedarm etwa zwei Stunden in etwas Wasser einweichen.



Das faschierte Fleisch in eine Wurstspritze füllen, den Darm auf den Aufsatz stülpen. Mit Hilfe der Kurbel die Würstchenmasse vorsichtig in den Darm pressen. Je nach gewünschter Länge der Wurst mit dem Befüllen stoppen und den Darm abdrehen.



Selbstgemachte Bratwurst im Hot Dog Brötchen  
mit Sauerkraut, Gurken und Kren

Die fertige Würstchenkette an den abgedrehten Stellen mit einer Schere zerteilen und die Darmenden der Würstchen verknoten. Dabei gut darauf achten, dass die Darmenden der Würstchen lang genug sind, so lassen sie sich leichter verknoten.



Die Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Würstchen darin anbraten.



In der Zwischenzeit die Hot Dog Brötchen im Backrohr kurz erwärmen (ca. 10 Minuten bei 50°C), der Länge nach einschneiden und Würstchen hineinlegen. Das Sauerkraut im Topf erhitzen und die Hot Dog Wurst damit bedecken. Mit Essiggurken und geriebenem Kren belegen. Zum Schluss je nach Geschmack mit Ketchup und Senf verfeinern.



Selbstgemachte Bratwurst im Hot Dog Brötchen  
mit Sauerkraut, Gurken und Kren