

Fischbratwurst

(benötigtes Kochgeschirr: Fleischwolf mit Wurstaufsatz, 2 große Schüsseln, Pfanne, evtl. Topf zum Brühen)

Weißfische oder kleine Karpfen,
Schweinesaitling, 28 bis 30 mm Durchmesser,
Öl zum Braten

Fische filetieren, häuten.

Pro 1000 g Fischfilet:
375 g rohes Wammerl
1,5 Zwiebeln
1 Ei
1 EL Rotweinessig
1 TL Senf
1 TL Zucker
26 g Salz
4 bis 5 g Pfeffer
Prise Piment, Muskat, Majoran, Paprika, Koriander
½ Bund gehackte Petersilie

Fisch und Wammerl gut gekühlt oder sogar leicht angefroren einmal durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Die Hälfte der Masse zusammen mit den klein geschnittenen Zwiebeln einmal durch die feine Scheibe drehen. Mit der restlichen Masse vermischen. Eier, Essig, Senf, Zucker, Salz, Pfeffer und restliche Gewürze und Kräuter zufügen und gut durchmengen.

In die Wursthülle abfüllen.

Fischbratwürste im heißen Öl kräftig rausbraten. (oder grillen!)

Würste, die nicht gleich gegessen werden sollen, können, wenn Frischfisch verwendet worden ist, roh eingefroren werden.

Wurde tiefgefrorener Fisch verwendet, ist es besser, die übrigen Würste im ca. 80 °C heißen Wasser für ein paar Minuten zu Brühen, und nach dem Erkalten wieder einzufrieren oder für wenige Tage im Kühlschrank zu lagern. Die gebrühten Würste können vor dem Verzehr wie gewohnt in der Pfanne gebraten werden. Einen Geschmacksunterschied zu frisch gebratenen Würsten konnte ich nicht feststellen.