Bratwurst nach Thüringer Art

5,25kg Schweinefleisch (Schulter)
1,75kg Schweinebauch
130g Kochsalz
12g Majoran
3g Muskat
3g Macis
15g Pfeffer, weiß
2g Kümmel
Schweinedarm oder Schafssaitling (1m ~ 1kg

Zubereitung:

1. Fleisch und Fett ca. 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Fleischwolf ebenfalls 30 Minuten ins Gefrierfach legen, dadurch lässt sich das Fleisch leichter durchdrehen.
2. Das angefrorene Fleisch und Fett durch eine mittelgroße Lochscheibe (2-3 mm) drehen.
3. Das Hackfleisch in einer Schüssel mit den Gewürzen, Knoblauch, Paprika, Salz, Chili und Pfeffer etc. (und dem Wein) mit den Händen 2 bis 3 Minuten gut vermischen.
4. Mit Klarsichtfolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde oder über Nacht durchziehen lassen.
5. Schweinedarm ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann gut ausspülen. Das geht am besten, wenn man einen Trichter auf den Darm steckt und kaltes Leitungswasser durchlaufen lässt.
6. Schweinedarm auf eine mittelgroße Wursttülle aufziehen und Fleischmasse langsam durchdrücken. Sobald die Wursttülle mit Fleischmasse gefüllt ist, Schweinedarm am Ende zuknoten und die Fleischmasse langsam durch die Wursttülle in den Darm drücken. Dabei die Wurst mit der anderen Hand abstützen. Wenn die ganze Fleischmasse in den Darm gefüllt wurde, den Darm am anderen Ende ebenfalls zuknoten.
7. Die Würste je nach gewünschter Länge in regelmäßigen Abständen abdrehen, dabei die Richtung nach jeder Wurst ändern.
8. Mit einem Metallspieß 2-3 kleine Löcher in jede Wurst stechen, damit beim Braten Luft entweichen kann.
9. Nach Geschmack braten oder grillen.

Im Kühlschrank können die Bratwürste 2 bis 3 Tage aufbewahrt werden.
Eingefroren halten sich die Würste ca. 3 bis 4 Monate.