



Rhöner Lamm-Bratwurst für 6 Personen



Zutaten

- 240 g Lammfleisch von der Keule und Reste vom Lammrücken
- 460 g Geflügelfleisch
- 10 g gehackter Thymian, Majoran, Rosmarin
- 16 g Salz- und Pfeffermischung
- Prise gemahlener Kümmel
- Prise Zucker
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g fein zerstoßenes Eis (aus dem Blender)
- Stück Wursthülle 24/26

Zubereitung

Das ganze Fleisch in Würfel schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen. Das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen und gut durchmischen. Nehmen Sie die Wurstfüllmaschine (bzw. Fleischwolf mit entsprechendem Vorsatz) und füllen Sie die Wursthülle mit 60 g Fleisch. Nach einer kleinen Ruhephase braten Sie die Würste an und legen sie in der Nähe des Lammrückens auf den Teller (s. Rezept „Rhöner Lamm“).

Das Dorint Resort&Spa Bad Brückenau und das Biosphärenreservat Rhön wünschen guten Appetit!

