



# SAUCISSE MINUIT

## ZUTATEN:

- ♦ Schweinefleisch
- ♦ Gans
- ♦ Fasan
- ♦ Bacon
- ♦ Gänsefett
- ♦ Brandy
- ♦ Rotwein
- ♦ Rinderbrühe
- ♦ Semmelbrösel
- ♦ Zwiebeln
- ♦ Pistazienkerne
- ♦ Knoblauch
- ♦ schwarzer Pfeffer
- ♦ Thymian
- ♦ Ingwer
- ♦ Rosmarin
- ♦ Gewürznelke
- ♦ Salz
- ♦ Muskatnuss

## ZUBEREITUNG:

Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein hacken und in einer Pfanne mit reichlich Gänsefett bräunen. Gerade so viel Brandy hinzugießen, bis die Zwiebeln gedeckt sind. Nun zuerst die doppelte Menge Rotwein wie Brandy hinzufügen und dann doppelt so viel kräftige Rinderbrühe wie Rotwein unterrühren. Mit 1 Prise fein gerebeltem Thymian, 1 Prise fein gehacktem Rosmarin, wenig geriebenem Ingwer und geriebener Muskatnuss sowie einem Hauch von Gewürznelke würzen. Die Mischung 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Semmelbrösel hineinsieben und das Ganze in 5 Minuten zu einer weichen, dünnflüssigen Masse einkochen.

Anschließend gekochten Räucherspeck, grob zerteiltes frisch gebratenes Schweinefleisch, die doppelte Menge grob zerteiltes gebratenes Gänsefleisch wie Schweinefleisch und ebenso viel grob geschnittenes gebratenes Fasanfleisch wie Gänsefleisch hinzufügen. Mit Salz und reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer würzen und mit gerösteten Pistazienkernen bestreuen. Das Fleisch in der Sauce garen, bis es die Konsistenz von frischem Wurstbrät hat. Vollständig abkühlen lassen.

Die Schweinedärme waschen und vollständig auskochen. Mit der abgekühlten Fleischmasse füllen, dabei in gleichmäßigen Abständen zu Würsten verdrehen. Die Darmenden verknoten. Die Würste bei schwacher Glut braten, dabei die Haut vorher an mehreren Stellen einstechen, damit die Würste nicht aufplatzen.

