



The Beginning of Everything:

„THE REAL TUSSI-BRATWURST!“

Frische Zutaten:	
Für 1 Kg:	
1 kg	Schweinehackfleisch (ca. 25 % Fett)
200 g	Schafskäse
100 g	Rote Beete (frisch gekocht oder vorgegart)*
20 ml	Rote Beete Saft oder Püree **
10 ml	Weißwein (halbtrocken)
2 EL	Honig
25 g	„Tussi-Zauber“ Gewürzmischung
	Saitlinge (22er) zum Füllen der Wurst

*Für ein Optimales Farbergebnis – frische Beete kochen, schälen, erkalten lassen & verwenden

**Frisches Rote Beete Püree lässt die Tussi Bratwurst richtig pink werden

Zubereitung:

1. **25 g Gewürzmischung „Tussi Zauber“** abwiegen & mindestens **30 Minuten im Weißwein** aufquellen lassen
2. In der Zwischenzeit Schafskäse schneiden in feine Würfel oder mit der Hand zerdrücken
3. **1 Kilo fettes Schweinefleisch (ca. 25% Fett)** anschließend mit der Trockengewürzmischung „Tussi-Zauber“ & der gekochten Roten Beete mischen & durch eine 5 –er Wolfscheibe wolfen.
(Für den privaten Haushalt: Einfach fertiges Schweinehack beim regionalen Metzger besorgen 😊)
4. Anschließend unter die gewolte Fleischmasse den Schafskäse mischen
5. Zum Schluss den **Rote Beete Püree/Saft** untermischen, für eine **tolle Farbgebung**
6. **2 EL Honig** zugeben, für einen feinen Geschmack
7. „Tussi – Bratwurstmasse“ in Saitlinge füllen (**1 Wurst ca. 65g**)
8. Fertig! Grillen! Genießen!