

Bratwurst Sosis

Geleneksel baharatlarla otantik Alman bratwurst tarifi. Domuz eti, mercanköşk, hindistan cevizi ve kimyon tohumu ile ev yapımı sosis yapmayı öğrenin.

2h	2h	8	Medium
HAZIRLIK	TOPLAM	PORSİYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 yemek kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı beyaz biber
- 3 çay kaşığı karabiber
- 1 çay kaşığı toz zencefil
- 1 çay kaşığı mercanköşk
- 3 çay kaşığı hardal
- 1 çay kaşığı kakule tozu
- 1 çay kaşığı kişniş
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 bardak süt

Yapılışı

- Eti hazırlayın**

2 lb (yaklaşık 1 kg) küp şeklinde kesilmiş domuz omzu ve 8 oz (225g) domuz sırt yağını neredeyse donmuş ve dokunulduğunda sıkı hale gelene kadar 45 dakika dondurucuda bekletin. Kıyma sırasında karışımı soğuk tutmak için buz üzerine büyük bir kase yerleştirin.
- Yarı donmuş domuz eti ve yağı et kıyma makinesinin kaba plakasından (6-8mm) geçirerek doğrudan soğutulmuş kaseye kıyın. Karışımı 2°C'nin (35°F) altında tutmak için hızlı çalışın.
- Kıyılmış et karışımının yarısını daha ince doku için ikinci kez kıyma makinesinden geçirin. Tüm kıyılmış eti derhal buz banyosuna geri döndürün.

4 Karışımı baharatlayın

Mix together 1 tablespoon salt, 1 teaspoon white pepper, 3 teaspoons ground coriander, 1 teaspoon caraway seeds, 1 teaspoon marjoram, 3 teaspoons sweet paprika, 1 teaspoon garlic powder, 1 teaspoon onion powder, and 1 teaspoon ground ginger in a small bowl.

5 Baharat karışımını ve 1 su bardağı buz gibi soğuk suyu soğutulmuş kıyılmış ete ekleyin. Stand mikserde düşük hızda 3-4 dakika, karışım yapışkan hale gelene ve görünür protein telleri oluşana kadar karıştırın.

6 Stuff the sausages

Soak natural hog casings in warm water for 30 minutes until pliable. Thread casings onto your sausage stuffer and fill with the meat mixture, avoiding air pockets.

7 Doldurulmuş kılıfları sıkıştırıp zıt yönlerde döndürerek 15 cm'lik (6 inç) linkler halinde bükün. Görünür hava kabarcıklarını sterilize edilmiş iğne ile delin.

8 Bratwurst'u pişirin

Büyük bir tencerede hafif tuzlu suyu termometre kullanarak 80°C'ye (175°F) getirin. Sosisleri nazikce ekleyin ve iç sıcaklık 71°C'ye (160°F) ulaşana kadar 15-20 dakika kaynatın.

9 Bratwurst'u sudan çıkarın ve kurulayın. Tatların gelişmesi ve dokunun oturması için ızgara, tavada kızartma veya servis etmeden önce en az 2 saat buzdolabında bekletin.

İpuçları

Kıyma ve karıştırma işlemi boyunca tüm malzemeleri son derece soğuk tutun - bu, yağın bulaşmasını önler ve et boyunca dağılmış görünür yağ parçaları ile uygun dokuyu sağlar.

Sosisleri doldurmadan önce et karışımının küçük bir kısmını pişirerek baharat karışımınızı test edin, ardından mükemmel lezzet dengesi için gerektiğinde baharatları ayarlayın.

Kılıfları doldururken, pişirme sırasında patlamayı önlemek için aşırı doldurmaktan kaçının ve eşit pişmeyi sağlamak için hava kabarcıklarını sterilize edilmiş bir iğne ile delip çıkarın.

Doğal kılıfları kullanmadan önce 30 dakika ılık suda bekletin, böylece daha esnek olur ve doldurma işlemi sırasında çalışması kolaylaşır.

Otantik Alman lezzeti için mercanköşk, hindistan cevizi ve kimyon tohumu karışımı kullanın - bu üç baharat geleneksel bratwurst tadı için vazgeçilmezdir.

Taze yapılmış bratwurst'u pişirmeden önce buzdolabında bir gece dinlendirin, böylece tatlar kaynaşır ve kılıflar düzgün bir şekilde oturur.

Bratwurst'un 71°C/160°F iç sıcaklığa ulaştığından emin olmak için et termometresi kullanın, ancak fazla pişirmekten kaçının çünkü bu kuru ve sert sosislere neden olur.

Pişirme sırasında kılıflar atlarsa, bu genellikle çok hızlı sıcaklık değişikliklerinden kaynaklanır - her zaman orta ateşle başlayın ve kılıfları gereksiz yere delmeyin.