Vegane Bratwurst „Classic“

Rezept für 1.000 g Masse

Zutaten:

350 g vegan&moi PURE
50 g Öl
600 g Wasser
22,5 g Salz
Gewürze oder fertige Gewürzmischung:
3 g Pfeffer, weiß
2 g Majoran
2 g Muskat
2 g Petersilie

Verarbeitung:

Die Gewürze mit vegan&moi PURE vermengen.
Wasser und Öl in die Mischung geben und direkt gut verrühren, so dass das Pulver komplett aufgelöst ist. Ohne Quellzeit zu Würsten weiterverarbeiten.

Nach dem Verrühren sofort mit dem Fleischwolf oder einer Wurstfüllmaschine in den Viscofan Veggie-Darm füllen (bei Kaliber 21 – 12mm Füllrohr), abbinden und bei 75 °C ca. 30 Minuten brühen.

Rezeptquelle: https://www.vegan-moi.com/
Ohne Gewähr