

3. Bratwurst der Schierlinger Gennßhenkher

Dieses Wurstrezept stammt aus der Zeit des Dreißigjährigen Krieges.

In der Schierlinger Chronik wird überliefert, daß der Schloßherr, um das einzige verbliebene Nahrungsmittel vor den anrückenden schwedischen Soldaten zu retten, seine Gänse (Gennß) tötete und an einer uneinsehbaren Stelle über seine Burgmauer hängte. Allerdings wurden die Gänse doch entdeckt und beschlagnahmt.

600g Schweinefleisch
300g Rindfleisch
100g Speck

15 - 20g Salz, je nach Geschmack
3 g Pfeffer
je 1 g Kümmel, Muskat, Koriander

Die gut gemischte Fleischmasse in Saitlinge füllen. Die Würste vor dem Grillen in heißem Wasser brühen. (Um ein Aufplatzen zu vermeiden, nicht über ca. 70 °C.)



Gennßhenkher

Aus <http://www.dasmittelalterkochbuch.de>