

# Toettchen

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel!  
Wiglaf-Drosie



## Entenbratwurst

### Zutaten

1000 g Entenbrust  
2 EL Gänseschmalz  
1 Boskopapfel geschält und in feine Würfel geschnitten  
2 Schalotten in feine Würfel geschnitten  
Majoran  
Petersilie fein gehackt  
Salz  
Pfeffer

### Zubereitung

Den Boskop und die Schalotten mit dem Majoran in Gänseschmalz dünsten, bis alles weich ist, aber nicht gebräunt. Danach im Kühlschrank herunterkühlen.

Das Entenfleisch würfeln und mit der Apfel-Zwiebelmasse vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Erst durch die grobe Scheibe vom Wolf drehen, dann durch die feine und mit der Wursttülle in die Därme füllen (ich nehme Schafsdärme Kal. 20/22 der Firma Gewürze-Hausschlachterbedarf). Wenn ich die Würste nicht sofort verwende (z.B. zum Grillen nehme) brühe ich sie 15 Minuten in heißem, nicht kochendem Wasser. Ansonsten braten wie eine Bratwurst. Etwas Wasser in die Pfanne, dazu wenig Fett – die Würste garen vor im Wasserdampf, der sich verflüchtigt und braten danach im zugegebenen und eigenen Fett.