



## SALSICCIA-BRÄT SELBST GEMACHT!

Wie bereits im Rezept "Pasta mit Salsiccia" angedeutet, gibt es eben nicht an jeder deutschen Straßenecke eine gute Salsiccia zu kaufen und deswegen kann es durchaus sinnvoll sein (sofern man lediglich das Brät der Wurst benötigt) sich den tollen Geschmack einer Salsiccia, der von Region zu Region variiert, selbst zusammenzustellen.

Hier also die Variation aus der "Region Wehebachtal".

### WAS BRAUCHT ES?

2 leckere frische Bratwürste vom Metzger des Vertrauens, 1TL Rosenpaprika, 1TL Oregano, etwas frisch gemahlene schwarzen Pfeffer, 1 - 2TL angeröstete & gemöserte Fenchelsamen

### WAS GETAN WERDEN MUSS!

- das Brät mit einer Gabel zerdrücken, die Gewürze hinzugeben, die Masse am besten mit den Händen vermengen

Ferrdisch!

Sollten wir uns jemals an das Wursten wagen, werden wir selbstverständlich hier das erste Rezept einer Salsiccia "Finocchio" veröffentlichen!