

# Coburger Bratwurst | Koburger pečenica 24.11.2017

**Coburger Bratwurst** (hr. Koburg) je njemačka grubo mljevena roštilj kobasica, pečenica koja dolazi iz grada Coburga (hr. Koburg) napravljena od svinjetine i teletine sa začinima.

Posebnost **koburger** pečenice je, da je jedina njemačka pečenica u koju je dozvoljeno dodati sviježe jaje kao vezivo. Baš ta činjenica da u **koburger pečenicu** dolazi sviježe jaje čini je lako kvarljivom.

Zato **koburrger roštilj kobasicu** treba konzumirati isti dan ili je barenjem pa potom smrzavanjem čuvati za poslje.

Još jedna posebnost ove **njemačke kobasice** iz grada Coburga je da se je da se **koburger roštiljka** peče na roštilju iznad šišarki, zbog toga na kraju postane iz vana crna od izgorjene smole, mene to nije impresioniralo i ne odgovara mi taj okus. Na puno slika može vidjeti da **koburger njemačka pečenica** izgleda kao da je izgorila, ali je to željeni efekt.



Po kilogramu **koburger pečenice**

- 50% svinjska plečka
- 35 % carsko meso
- 15 % teleća vratina
- 1,8 % soli
- 0,3 % bijelog mljevenog papra
- 0,12 % mljevenog [macisa](#)
- 0,1 % prah [kardamom](#)
- 1 jaje
- 5 % ledenog snjega

**Priprema coburger bratwurst, koburger pečenice**

**Mljevenje:** Sve meso začiniti i mljeti 2 puta na 8 mm šajbu

**Mješanje:** Dodati jaja i mineralnu vodu te mješati 12-15 min u mješalici, ili duplo na ruke

**Crevo:** Puniti u janjeće crevo 24/26 mm, u nedostatku janječeg i u svinjsko

**Duljina:** 31 cm (Njemci su precizni)

**Pečenje:** Na roštilju iznad šišarki, na ugljenu, tavici na malo ulja/masti

**Opaska:** Ja u **koburger pečenicu**, kao i u ostalom u sve **njemačke pečenice** dodajem umjesto ribane korice limuna mljeveni kardamom. Oboje imaju funkciju zakiseliti mesnu smjesu (kod gotove kobasice se kiselost uopće ne osjeća ili je fino ukombinirana u aromu) sa time da kada se radi sa koricom od limuna uvijek se pod zubima osjete njeni sitni komadići, dok kod mljevenog kardamoma tog efekta u **koburger kobasici** nema.







[www.moja-kuhinja.com](http://www.moja-kuhinja.com)