

Nuernberger Rostbratwurst | Ninberger pečenica 24.11.2017

Nurnberger (*hr.* **ninberger**) **Rostbratwurst**, odnosno **ninberger roštiljska kobasica** je **njemačka pečenica** od srednje grubo mljevenog svinjskog mesa začinjena soli, bjelim paprom, mažuranom, uz njih može i macis, ingver i piment. Mažuran se mora osjetiti jače od decentno.

Svoje porijeklo **ninberger pečenica** vuče iz istoimenog grada, Nuernberga, regije poznate i po [franken pečenicama](#).

Interesantno je da je ninberger roštiljka meni jedina poznata pečenica koja se radi u tako malom foramatu; maksimalno 7-9 cm duga i 25 g teška.

Ninberger kobasica se obično ne servira kao par, nego 6 ili 12 komada, razumljivo s obzirom na njenu veličinu.



Po kilogramu **ninberger pečenica**

- 40% plečka svinjska
- 60% carsko meso (masnije)
- 1,8 % soli
- 0,3-0,5 % bijeli mljeveni papar
- 0,03 % mljeveni [kardamom](#)
- 0,03-0,1 % ingwer mljeveni
- 0,01-0,05 % mažuran sušeni
- 0,01-0,05 % [macis](#) mljeveni
- 0,03-0,05 piment mljeveni
- 20 g luka svježeg ili 0,1% granula
- 5 % ledene mineralne

Preprema ninberger pečenica



Mljevenje: Začinjenu svinjsku plečku i carsko meso meljemo 2 x na 5-6mm šajbu

Mješanje; Mljeveno svinjsko meso i mineralnu vodu mješati 15 min u mješalici, ili duplo na ruke

Crevo: Puniti u janjeće crevo original 22/24 ili 26-28 mm

Duljina: 7-9 cm i 25 g težine

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

Opaska: Ja radim dulje **ninberger pečenice**, jer one od max. 7-9 cm su mi pre komplicirane za motati s obzirom na moje debele prste :-).

U mom receptu za **ninberger roštiljke** su mjere za količinu začina u određenom rasponu. S obzirom na koji recept sam našao su i količine različite. Pošto svaki cigo svoga konja hvali, čitaj svaki mesar kaže da je njegov recept najbolji ja kod izrade **ninberger pečenica** uzmem zlatnu sredinu.





www.moja-kuhinja.com