Bratwurst (Γερμανία)

**Υλικά**

* **1 κούπα φρέσκια ψίχα ψωμιού**
* **½ κούπα γάλα**
* **1,130 kg άπαχο μοσχαρίσιο κρέας, κατά προτίμηση ώμο**
* **1,130 kg χοιρινή κοιλιά ή λιπαρό χοιρινό**
* **1 κ.σ και 2 κ.γ αλάτι**
* **1 κ.γ φρεσκοτριμμένο άσπρο πιπέρι**
* **1½ κ.γ φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο**
* **110 γρ.περίπου έντερα**
* **2 κ.σ λιωμένο βούτυρο**

**Εκτέλεση**

* **Σε ένα μικρό μπόλ,μουλιάστε το ψωμί σε γάλα.**
* **Περάστε από τη μηχανή του κιμά το μοσχάρι και την χοιρινή κοιλιά μαζί δύο φορές.**
* **Βάλτε το κρέας σε ένα μεγάλο μπολ.**
* **Προσθέστε το αλάτι,το μοσχοκάρυδο, το άσπρο πιπέρι και το μουλιασμένο ψωμί.**
* **Ανακατέψτε καλά με τα χέρια σας μέχρι να ενωθούν όλα μαζί τα υλικά.**
* **Δουλέψτε με το ένα τέταρτο της γέμισης περίπου κάθε φορά (το υπόλοιπο σκεπάστε το και βάλτε το στο ψυγείο) και γεμίστε τα έντερα με τη γέμιση για τα λουκάνικα.**
* **Κόβετε το έντερο κάθε 10 εκ. περίπου και στριφογυρίζετε τις άκρες του για να σχηματιστεί το λουκάνικο.**
* **Βάλτε στο ψυγείο τα έτοιμα ενώ φτιάχνετε τα υπόλοιπα.**
* **Για να τα μαγειρέψετε,τρυπήστε τα λουκάνικα γύρω γύρω για να μην σκάσουν.**
* **Βάλτε σε μια κατσαρόλα τα λουκάνικα σε μια μόνο στρώση και όχι πολύ κολλητά το ένα με το άλλο.**
* **Προσθέστε λίγο νερό, σκεπάστε την κατσαρόλα και σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά για 20 λεπτά περίπου.**
* **Χύστε τα περιττά υγρά.**
* **Προσθέστε βούτυρο σε ένα τηγάνι και μαγειρέψτε τα με ξεσκέπαστο το τηγάνι γυρίζοντάς τα ανά τακτά διαστήματα.**