

# Gyros Grill-Bratwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst, Fleisch

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Schweineschulter, natur ausgebeint , entschwartet
500	Gramm	Schweinebauch, ohne Schwarte und Rippen
22	Gramm	Meersalz
8	Gramm	Paprikapulver, edelsüß
3	Gramm	Paprikapulver, mild geräuchert
2	Gramm	Paprikapulver, rosenscharf, nach Geschmack
1	Gramm	Chiliflocken, fein getrocknet, alternativ Cayennpeffer nach Geschmack
2	Gramm	Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
2	Gramm	Pimentpulver
4	Gramm	Koriandersamen, geschrotet/gemörsert
5	Gramm	Zwiebelgranulat, ersatzweise eine frische Mittlere Gemüsezwiebel
1		Zehe/n Knoblauch, nach Geschmack
3	Gramm	Oregano, gerebelt
3	Gramm	Basilikum, gerebelt
1	Gramm	Rosmarin, gehackt
4	Gramm	Traubenzucker (Dextrose)
		N. B. Darm (30er Schweinedarm)

## Anleitung:

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 10 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Gewürzangaben je Kilogramm Fleisch.

Man kann die Würste auch aus fertigem Hack machen, aber bitte frisches vom Metzger!

Fleisch zuschneiden in wolfgerechte Streifen und mit den Gewürzen vermengen. Fleisch durch den Fleischwolf wolfen mit der 4,5 mm Scheibe und danach ca 5 min bindig mengen, bis das Brät gut zusammenhält. Dann mit einem Wurstfüller oder Fleischwolf( nur geeignet bei kleinen Mengen) in 30er Schweinedärme einfüllen und abbinden/abdrehen in der gewünschten Länge.

Danach noch ca. 2 Std. ziehen lassen im Kühlschrank und dann auf den Grill oder in die Pfanne. Nicht zum Sofortverbrauch gedachte Würste direkt nach der Herstellung einfrieren, idealerweise im Vakuum.

Was ihr dazu essen wollt müsst ihr selbst entscheiden

## Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann