

Merguez - Scharfe Lambratwurst

Kategorien: Metzgerei, Wurst

Zutaten für: 12 Stück

500	Gramm	Rindfleisch (hohe Rippe)
400	Gramm	Lammfleisch (Beinscheibe)
2		Zwiebeln
4		Knoblauchzehen
		Je 1 TL gemahlener Zimt
		Koriander
		Kreuzkümmel und
		Frisch gemahlener Pfeffer
1	Teel.	Salz
2	Essl.	Harissa (Pfefferpaste)
1-2	Essl.	Essig
1	Essl.	Edelsüß-Paprika
2 1/2		M Bratwurst darm.; ca.

Anleitung:

Zubereitung: Das Fleisch grob würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zusammen mit den Gewürzen und dem Fleisch mischen. Im Kühlschrank 3-4 Stunden marinieren. Das marinierte Fleisch zweimal hintereinander durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen. Den gewässerten Darm auf die Wurststülle des Fleischwolfs ziehen, das Ende zuknoten. Die Wurstmasse langsam (nicht zu fest!) in den Darm füllen. Alle 15 cm abbinden.

pro Stück ca. 80 kcal, F 12 g

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann