Rezept

Scharfe Merguez

Ein Rezept von Scharfe Merguez, am 02.05.2024

Zutaten

500 g	durchwachsenes Rindfleisch
1 TL	Koriandersamen
1 TL	Fenchelsamen
3-4	Knoblauchzehen
1 TL	Zimtpulver
2 EL	Essig
	Meersalz
5 Stängel	Minze
	Küchenmaschine mit Wurstaufsatz oder Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle
500 g	durchwachsenes Lammfleisch (z. B. Brust oder Schulter)
1 TL	Kreuzkümmelsamen
1 große	Zwiebel
1 EL	edelsüßes Paprikapulver
1-2 TL	Ras el Hanout
1-2 EL	Harissa (scharfe Würzpaste)
2 m	Schafssaitling (Bratwurstdarm, Kaliber 22/24, beim Metzger vorbestellen)
	Fleischwolf
	evtl. Olivenöl zum Braten

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 16 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

Zubereitung

1. Beide Fleischsorten in ca. 3 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Koriander, Kreuzkümmel und Fenchel im Mörser mittelgrob zerstoßen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Mit den zerstoßenen Gewürzen, Paprika, Zimt, Ras el Hanout, Essig, Harissa und 2 1/2 TL Meersalz zum Fleisch geben. Alles mit den Händen kräftig durchmischen, dann die Schüssel abdecken und das Fleisch im Kühlschrank 4 Std. marinieren.

2. Den Schafssaitling 30 Min. in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen, dann gründlich ausspülen.

3. Das marinierte Fleisch zweimal nacheinander durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die Minze waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und sehr fein hacken. Zur Wurstmasse geben und diese in der Küchenmaschine 2 Min. kräftig durchkneten, sodass sie Bindung bekommt. Mit angefeuchteten Händen aus der Masse einen Probekloß formen und in etwas Öl rundherum anbraten. Probieren und bei Bedarf nachwürzen: Die gegarte Wurstmasse schmeckt nämlich weniger würzig als die rohe Masse!

4. Den gewässerten Schafssaitling auf die Tülle des Wurstaufsatzes der Küchenmaschine aufziehen und das Ende zudrehen. Wer keine Küchenmaschine hat, füllt die Wurstmasse in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle. Die Wurstmasse gleichmäßig und locker in den Saitling füllen (nicht zu viel, sonst platzen die Würste beim Braten!) und alle 15-20 cm den Saitling einige Male abdrehen, sodass die Füllung beim Braten nicht herauskommt. Auf diese Weise die ganze Wurstmasse verarbeiten. Die Würste abgedeckt im Kühlschrank 30 Min. durchziehen lassen.

5. Die Würste entweder in einer Pfanne portionsweise in Olivenöl bei mittlerer Hitze rundum hellbraun braten. Oder auf dem Holzkohlegrill bei mittlerer Hitze grillen.