

Rezept

Geflügel-Merguez

Ein Rezept von Geflügel-Merguez, am 30.04.2025

Zutaten

3 kg Hähnchenschenkel (mit Rückenanteil)	30 g feines Meersalz
4 g gemahlener schwarzer Pfeffer	4 g gemahlener Kreuzkümmel
2 g Zimtpulver	4 g Harissa (scharfe Chilipaste)
5 g edelsüßes Paprikapulver	2 g gehackte Minze
abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange	100 ml Olivenöl
7 m Saitling (18/20)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 24 Würste | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Hähnchen entbeinen und mitsamt Haut sowie Fett klein schneiden. Mit Meersalz bestreuen und 1 Std. kalt stellen. Bewegliche Fleischwolffteile ebenfalls kalt stellen.
2. Fleisch durch den Fleischwolf (Lochscheibe 2 mm) geben. Pfeffer, Kreuzkümmel, Zimtpulver, Harissa, Paprikapulver, Minze und Orangenschale untermengen. Das Olivenöl nach und nach portionsweise untermischen, bis die Masse zu kleben beginnt.
3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Masse einfüllen, dabei Würste von ca. 15 cm Länge abdrehen. Auseinanderschneiden und mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.