

## Rezept

# Marokkanische Merguez

Ein Rezept von Marokkanische Merguez, am 25.04.2024

## Zutaten

<b>2 kg</b> Lammfleisch (Hals oder Schulter; ersatzweise Rindfleisch)	<b>35 g</b> feines Meersalz
<b>4 g</b> gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>3</b> Knoblauchzehen
<b>2 g</b> Zimtpulver	<b>4 g</b> gemahlener Kreuzkümmel
<b>5 g</b> edelsüßes Paprikapulver	<b>6 g</b> Harissa (scharfe Chilipaste)
<b>6 m</b> m Saitling (18/20)	<b>100 ml</b> Olivenöl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 24 Würste | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

## Zubereitung

1. Den Saitling in einer großen Schüssel in lauwarmem Wasser 2 Std. einweichen, dabei mehrfach spülen. Das Fleisch von Sehnen und Knorpeln befreien, in ca. 2 cm große Würfel schneiden und kalt stellen.
2. Das Fleisch mit dem Salz bestreuen und durch den Fleischwolf (Lochscheibe 8 mm) geben. Den Knoblauch schälen, sehr fein hacken und mit Pfeffer, Kreuzkümmel, Zimtpulver, Harissa und Paprikapulver zur Fleischmasse geben. Alles gut mischen, dabei das Olivenöl nach und nach portionsweise unterarbeiten.
3. Das Füllrohr (26 mm) am Fleischwolf oder Wurstfüller befestigen und den Darm aufziehen. Die Fleischmasse in den Darm füllen, dabei Würste von 10-12 cm Länge abdrehen. Die Würste auseinanderschneiden und mind. 3 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.