29.09.2025 01:42 1/2 Merguez

Merguez

Merguez ist in Frankreich sehr beliebt, stammt aber ursprünglich aus Nordafrika. Die Merguez ist eine scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus Lammfleisch.



Zutaten

- 1 kg Lammfleisch mit mindestens 20 % Fett, z.B. Lammschulter
- 17 g Kochsalz
- 3,5 g gemahlenen Pfeffer
- 6 g Chilipulver
- 6 g Paprikapulver edelsüß
- 1,5 g Kreuzkümmel
- 2 g Koriandersamen
- 1 g Kardamom
- 1 g Piment
- 1,5 g Ceylon-Zimt gemahlen
- 0,8 g Muskatblüte auch Macis genannt
- 2,5 g Rosmarin
- 8 g Knoblauch (mittelgroße 2 Zehen)
- optional 1 g Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Schafsaitling 22/24 mm Durchmesser (Darm)

Zutatenrechner in neuem Fenster öffnen: Zutatenrechner Merguez

Zubereitung

Das Fleisch entbeinen und evtl. Sehnen, Knorpel und Silberhaut entfernen. In wolfgerechte Stücke schneiden.

Den Knoblauch pressen und zu einer feinen Paste verarbeiten. Dazu etwas Salz und Olivenöl zugeben und mit einem Messer oder Löffel auf dem Brett zerdrücken. Die Rosmarinblätter vom Stil abzupfen und klein hacken.

Alle Zutaten zum Fleisch geben und gut durchmischen. Die Mischung je nach Menge für **etwa 30 bis 60 Minuten** in den Gefrierschrank stellen. In der Zwischenzeit die Schafsaitlinge wässern.

Die Mischung durch den Fleischwolf drehen, in Schafsaitlinge abfüllen und ca. 20 cm lange Würste abdrehen.



- Die Würste sollten am gleichen Tag gebraten oder eingefroren werden.
- Durch Zugabe von 1 g Ascorbinsäure (Vitamin C) pro Kilogramm Fleisch können sie
 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Beim Trennen der Würste nur jede zweite Wurst abdrehen.

Quellen:

- https://die-frau-am-grill.de/merguez-wurst-die-pikante-lammbratwurst-selber-machen/
- https://charcuteria.de/rezepte/merguez/

From:

https://wiki.fritzcloud.net/ - FritzWiki

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:grillen:merguez

Last update: 26.09.2025 07:48



https://wiki.fritzcloud.net/