

Merguez - scharfe Lamnbratwurst, aber hausgemacht



- **Küche:**Türkisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 12 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12 Stück', 'yield' : '' });
```

Bratwurst selber machen, warum der Aufwand? Die gibt es doch im Supermarkt, eingeschweißt und entsprechend lange haltbar. Doch, da gibt's aber erhebliche Qualitätsunterschiede, untersuchte die Stiftung Warentest und vergaben die Bestnote „sehr gut“ überhaupt gar nicht.

Wer also eine „sehr gute“ Bratwurst haben will, muss sie selber machen.

Und das ist eigentlich recht einfach, denn z.B. eine Merguez aus Lammfleisch, wie wir Sie aus dem letzten Marocco-Urlaub kennen mögen, ist auch nur mit viel Glück eventuell beim arabischen Händler zu kaufen.

Ursprünglich nur aus Lammfleisch, mittlerweile auch mit durchwachsenem Rindfleisch, stark gewürzt, mit typischen Gewürzen wie: Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch, Harissa und Pfeffer.

Wenn sie für ihren Fleischwolf keinen Wurstaufsatz haben, dann geht es auch mit einem Spritzbeutel. Den Darm bestellen sie bei ihrem Fleischer, aber vor dem Gebrauch müssen Sie diesen 1 Stunde in warmem Wasser einweichen.

Zutaten

- 500 g Rindfleisch von der hohen Rippe
- 400 g Lammfleisch / Haxenfleisch
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 TL Zimt
- Koriander
- Kreuzkümmel ,nach eigenem Geschmack
- 1 TL Salz, und frisch gemahlener Pfeffer,
- 1 EL Paprika edelsüß
- 2 EL Harissa / Pfefferpaste
- 1 - 2 EL Essig
- ca. 2,5 m Bratwurst darm, gut gewässert

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fleisch grob würfeln und mit den Zwiebeln den Gewürzen und dem Essig gut durchmengen, für 3 - 4 Stunden marinieren. Danach zweimal hintereinander durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes drehen, ev.etwas nach würzen.

Schritt2

Die Masse in einen Spritzbeutel mit nicht zu großer Lochtülle geben und nicht zu stramm in den gut gewässerten Darm füllen. Beliebiger Größe (Empfohlen alle 15 cm) abbinden, dabei die Drehrichtung nach jeder Wurst ändern. Kleine Löcher in jede Wurst stechen, damit beim Braten Luft entweichen kann.

Schritt3

Je nach eigenem Geschmack braten oder grillen oder bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Eingefroren hält sich die Merguez bis zu 3 Monate.

Rezeptart: Fingerfood, Fleischgerichte, Kleine Gerichte, Lammfleisch, Partyrezepte, Rindfleisch

Zutaten: Essig, Knoblauch, lamm, Paprika, Rindfleisch, Zimt, zwiebel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/merguez-scharfe-lambratwurst-aber-hausgemacht/>