

Zutaten

- 600 g Wildfleisch
- 400 g Wildschweinbauch oder Schweinebauch
- Schweinedarm
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Wildgewürz
- Majoran, Thymian, Rosmarin und Knoblauch
- Salz und Pfeffer

vom Grill

Wilde Wurst

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für wilde Wurst. Perfekt für Grillabende! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Fleisch von den Sehnen und Fasern befreien und grob würfeln. Das Fleisch zuerst durch die grobe, im zweiten Durchgang durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwiebel und Kräuter möglichst fein schneiden und zusammen mit Salz und Pfeffer unter das Fleisch mischen. Kleine Portion als Probe braten, um die Würzung zu kontrollieren. Die Fleischmasse durch den Wurstaufsatz des Fleischwolfes lassen und Würste formen. Auf dem Grill von beiden Seiten goldbraun grillen.