

Zutaten

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

vom Grill

Wildwurst

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Wildwurst! Perfekt für Ihr Herbstgrillen. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Fleisch von Sehnen befreien, grob würfeln und durch den Fleischwolf lassen. Erst durch die gröbste, dann durch eine mittlere oder feine Scheibe (nach Wunsch). Zwiebel und Kräuter möglichst fein schneiden und zusammen mit Salz und Pfeffer unter das Fleisch mischen. Kleine Portion als Probe braten und die Würzung kontrollieren. Durch den Wurstaufsatz des Fleischwolfes lassen und Würste formen. Auf dem Grill von beiden Seiten braun und gar grillen.