

Zutaten

- 1 kg Rindfleisch
- 500 g fettes Schweinefleisch (z.B. Nacken oder Schulter)
- 15 g Salz
- 1 TL Koriander-Saat
- 2 Nelken
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
- Je 1 Piment, Wacholder, Lorbeerblatt, 1 TL Senfsaat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Tl brauner Zucker
- 75 ml Rotwein

Hauptgang, vom Grill

Boerewors - südafrikanische, grobe Grillwurst

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Boerewors! Perfekt gewürzt und einfach zuzubereiten. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. dünner Schweinedarm
2. Gewürze im Topf leicht anrösten. Gewürfelte Zwiebel, Salz, Zucker und Rotwein hinzugeben. Aufkochen und dann abkühlen lassen.
3. Fleisch von großen Sehnen befreien und grob würfeln.
4. Gewürzwein pürieren und durch ein Sieb zum Fleisch geben. Das Fleisch am besten über Nacht marinieren.
5. Das Fleisch durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs lassen.
6. Zur Probe am besten eine kleine Frikadelle braten und probieren.
7. Wenn nötig nachwürzen.
8. Durch den Wurstaufsatz vorsichtig in den Darm füllen und zu einer großen Wurstschnecke formen.