

Zutaten

- 400 g Lamm-Fleisch (Schulter oder Nacken)
- 200 g fettes Schweine-Fleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1TL geräucherte Paprika

Hauptgang, vom Grill

Selbstgemachte Lamm-Wurst

Entdecken Sie unser Rezept für selbstgemachte Lamm-Wurst! Einfach nachzukochen und unwiderstehlich im Geschmack. Jetzt bei Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Rosmarin, Thymian, Majoran
2. Salz, Pfeffer, Wurst-Darm
3. Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und glasig anschwitzen.
4. Kräuter fein hacken. Fleisch putzen, in Würfel schneiden und mit Kräutern, Zwiebeln, Paprika, Salz und Pfeffer mischen.
5. Durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs lassen.
6. Zur Probe eine kleine Portion des Brät in einer Pfanne braten, evtl. nach würzen und dann mit dem Wurstaufsatz der Küchenmaschine in den Wurst-Darm füllen. Bei 90 °C rund 15 Minuten mit etwas Feuchtigkeit im Ofen vorgaren, abkühlen lassen und bei hoher, direkter Hitze grillen.