

Zutaten

- 500 g fettes Schweinefleisch (z.B. Nacken oder Schulter)
- 250 g Schweinebauch
- 1 EL Fenchelsaat
- ½ TL Koriandersaat
- 1 Nelke
- 1TL Chiliflocken (je nach gewünschter Schärfe)
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Senfsaat
- 2 Zweige Thymian, fein gehackt
- 1 kleines Bund Oregano, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehen, geschält und gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel
- 70 ml Rotwein
- Salz, Pfeffer
- Schweinedarm

vom Grill, Hauptgang

Italienische Salsiccia

Entdecken Sie unser Rezept für italienische Salsiccia! Perfekt gewürzt mit Fenchelsaat. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
2. Gewürze im Topf leicht anrösten. Gewürfelte Zwiebel, Knoblauch, Salz, Zucker und Rotwein hinzugeben. Aufkochen und dann abkühlen lassen.
3. Fleisch von großen Sehnen befreien und grob würfeln.
4. Gewürze fein pürieren und durch ein Sieb zum Fleisch geben. Kräuter ebenfalls hinzugeben. Das Fleisch am besten über Nacht marinieren.
5. Das Fleisch durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs lassen.
6. Zur Probe am besten eine kleine Frikadelle braten und probieren. Wenn nötig nachwürzen. Durch den Wurstaufsatz vorsichtig in den Darm füllen und zu einer großen Wurstschnecke formen. Würste jeweils abdrehen.
7. Das Rezept ergibt mehr Würste als benötigt. Diese lassen sich wunderbar für die nächste Grillparty einfrieren.