

Zutaten

- 500 g Lammkeule
- 250 g Schweinebauch
- 2 Knoblauchzehe fein gehackt
- 4 Schalotten fein gewürfelt
- 1 EL Harissa-Paste
- 1 Tl Raz-El-Hanout (Nordafrikanische Gewürzmischung)
- 1 kleines Bund Minze fein gehackt
- 1 rote und 1 grüne Chili (entkernt und fein gewürfelt)
- Salz, Pfeffer, Zimt, gemahlener Kreuzkümmel,
- Cayenne Pfeffer
- Lammdarm
- Olivenöl

vom Grill

Orientalisches Lammwürstchen

Entdecken Sie das Rezept für orientalische Lammwürstchen! Perfekt für Grillabende. Jetzt nachkochen und genießen mit Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Abgeriebene Schale einer halben unbehandelten Zitrone
2. Die Lammkeule und das Schweinefleisch grob würfeln und durch den Fleischwolf (mittlere Scheibe) drehen.
3. Die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen. Diese auskühlen lassen und dann zum Fleisch geben, ebenso alle anderen Gewürze und die Minze. Die Fleischmasse herzhaft abschmecken.
4. 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.
5. Das Rezept ergibt mehr Würste als benötigt. Diese lassen sich wunderbar für die nächste Grillparty einfrieren.