



Klassische Grillwurst

Zutaten und Gewürze

16 g	Salz
2 g	Pfeffer
1,5 g	Paprika, edelsüß
3 g	Majoran, gerebelt
1 g	Coriander, gemahlen
1 g	Muskatblüte, gemahlen
1 g	Ingwer, gemahlen
1 g	Senfmehl
0,5 g	Kümmel
1/2 Zehe	Knoblauch
5 g	Kutterhilfsmittel

Fleisch

500 g	Schweineschulter
250 g	Rückenspeck vom Schwein
250 g	Scherbeneis

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und durch den Fleischwolf geben.

Die Gewürzmischung vorbereiten und zusammen mit dem gewolften Fleisch in den Kutter geben bis ein gleichmäßiges Brät entsteht.

In Gläschen oder in ein Kaliber 28/32 füllen und brühen.

Die Wurst zieht mit der Zeit noch mal ordentlich an und wird deutlich intensiver. Teilweise wird sie nach dem Brühen noch mal angeräuchert.