



Griechische Bratwurst

Zutaten und Gewürze

12 g	Salz
2 g	Pfeffer
1,5 g	Thymian, getrocknet
1,5 g	Oregano, getrocknet
1 g	Rosmarin, getrocknet
3 g	Chiliflocken
1,5 g	Paprika, edelsüß
80 g	Oliven
75 g	Feta
1 Zehe	Knoblauch
1,5 EL	Aijvar, pikant

Fleisch

800 g	Schweineschulter
200 g	Rückenspeck vom Schwein

Zubereitung

Das Fleisch in Streifen schneiden und mit den Gewürzen durch den Fleischwolf geben. Das Aijvar erst später einarbeiten und sobald das Brät eine gute Bindung hat, ganz am Ende, den Feta unterheben damit er noch seine bröselige Konsistenz behält.

In Gläschchen oder in ein Kaliber 28/32 füllen und wenn gewünscht brühen. Frische Würste am besten für einige Stunden zum Trocknen aufhängen bevor sie eingepackt oder auch eingefroren werden.

Die Wurst zieht mit der Zeit noch mal ordentlich an und wird deutlich intensiver.