Griechische Bratwurst





Fotos von Sä Rah

Rezept von hier https://bbqpit.de/griechische-bratwurst/, von Sä Rah ausprobiert und auf CC umgesetzt:

Wir haben zum Testen die Menge etwa halbiert:
Rezept für 12 Würstchen:
Zutaten:
1,2 kg durchwachsenen Schweinenacken
100 g Feta
75 g eingelegte gegrillte Paprika
6 schwarze Oliven
6 EL Magic Dust. (Rezept siehe Chefkoch.de) statt Smoking Zeus BBQ-Rub im Original-Rezept
2 Eier
3-4 m Schweinedarm 28/30 (war allerdings viel zu viel)Da wir die im Rezept vorgeschlagene Gewürzmischung nicht hatten, haben wir eine sehr gern von uns genutzte Gewürzmischung genutzt. Nicht besonders griechisch, aber sehr würzig. Ich wollte ursprünglich nach dem Testen des Bräts die griechischen Gewürze hinzugeben, aber da es uns so geschmeckt hat haben wir es gelassen.

Zubereitung:
Den Schweinenacken haben wir gewürfelt und durch den Fleischwolf gelassen.

Hierfür haben wir die mittlere Lochscheibe verwendet. Die anderen Zutaten haben wir gewürfelt und dann mit dem gewolften

Fleisch und dem K-Haken vermengt.

Anschließend haben wir den Wurstfüllaufsatz dran gemacht und mit dem Wursten begonnen.

Hierfür haben wir den Darm komplett aufgezogen und am Ende einen Knoten drauf gemacht. Dann haben wir auf Stufe 3-4 das Fleisch durchlaufen lassen. Als das Fleisch komplett durchgelaufen war, haben wir die Würste auf die gewünschte Größe abgedreht.

