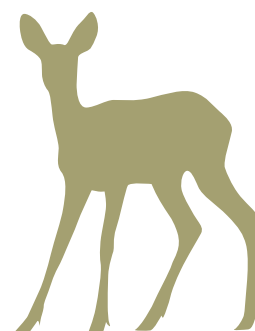




Fotos: Jan Schemmer

Würzige REH-MERGUEZ

VON WILDREBELL JAN SCHEMMER



ZUTATEN

FÜR 1 KG WURSTMASSE

- > 1 kg Rehwild-Zuschnitte (grobe Sehnen entfernt)
- > 29g WildRebellen Wildbratwurstgewürz
- > 6g Knoblauchzehen, fein gehackt
- > 7g Paprika, gemahlen
- > 50g Harissa, scharf
- > 4g Zimt, gemahlen
- > 1,5g Kreuzkümmel, gemahlen
- > 50g Olivenöl

ZUBEREITUNG

- > Ein Stück Rehwild zerwirken. Alles, was keine Steaks gibt, kann als Zuschnitt für die Wurst genutzt werden (Hals, Blätter, Rippen, Zuschnitte von Rücken und Keulen).
- > Fleisch mit WildRebellen Gewürz vermischen und wolfen (3mm Lochscheibe).
- > Fleischmasse mit restlichen Gewürzen und Zutaten von Hand gut durchmischen, bis die Masse anfängt, an den Fingern und an der Schüsselwand zu kleben.
- > Temperatur immer unter 4°C halten, notfalls das Fleisch nach dem Wolfen zurück in die Kühlung geben oder kurz ins TK-Fach stellen.
- > Brätmasse luftfrei in Wurstfüller einfüllen und dann über Füllrohr in vorher gewässerte Schafsdärme Kaliber 24/26 füllen.
- > Ganzen Darm nicht zu stramm abfüllen und dann Würste von ca. 12 cm Länge abdrehen.
- > Luft einschlüsse mit einem Wurststupfer entfernen.
- > Würste entweder direkt zubereiten oder gekühlt (unter 4°C) für max. 24 h lagern.
- > Vakuumiert können die Merguez auch bestens tiefgefroren gelagert werden.

