

## BBQ würzige Bratwurst

### Zutaten für: 40 Würste á 15cm

500	g	Tafelspitz
1000	g	Schweinenacken
600	g	Schweinebauch (ohne Schwarte)
200	g	Zwiebeln
4	Stängel	Blattpetersilie
50	g	Meersalz
5	g	Zucker
5	g	Kümmel
5	g	Koriandersamen getrocknet
5	g	Oregano
10	g	Knoblauch (3 Zehen)
1	TL	Cayenne Pfeffer
5	g	schwarzer Pfeffer
10	g	Paprika edelsüß
10	g	Selleriesalz
2	g	Ingwer
7	m	Schafsdarm



### Zubereitung:

Als erstes Pfefferkörner, Koriandersamen und den Kümmel in einer Pfanne anrösten und anschließend zusammen mit etwas Meersalz in einen Mörser geben und zu Pulver zermahlen. Danach in eine große Schüssel geben.

Knoblauch und Ingwer schälen und mit einer feinen Reibe in die Schüssel reiben. Petersilie waschen, fein hacken und zusammen mit den restlichen Gewürzen in die Schüssel geben.

Das Fleisch von der Schwarte und Knorpeln befreien, grob würfeln und mit den Gewürzen gut vermischen. Anschließend alles für eine Stunde in die Tiefkühltruhe stellen, denn wenn das Fleisch angefroren ist, tut sich der Fleischwolf viel leichter.

In den Fleischwolf die mittlere Scheibe (4,5 mm) einsetzen und die Fleischstücke einmal wölfen. Zum Schluss die Zwiebeln durch den Fleischwolf lassen, somit geht kein Fleisch verloren. Anschließend alles noch einmal vermengen.

Den Darm einmal ausspülen und anschließend mit der Fleischmasse füllen.

Jetzt kann die Wurst auf den Grill!