



Merguez

Man nehme für 12-15 Würste:

1000 g Lammschulter o. Knochen	in Würfel oder Streifen schneiden. Gut kühlen.
2 Knoblauchzehen	halbieren, pellen, den Keim entfernen, in Stücke schneiden
1 Zwiebel	halbieren, pellen, fein würfeln
3 rote Peperoncini	nach Geschmack (teilweise) entkernen und fein schneiden
1 EL Weißweinessig	
8 g Raz el Hanout	
1,5 g gemahlenen Zimt	
4 g Kreuzkümmel	
4 g Koriandersaat	
4 g schwarze Pfefferkörner	
19 g feines Meersalz	
ca. 3 m Schafssaitling	

- Kreuzkümmel, Koriander und Pfeffer in einer trockenen Pfanne anrösten und anschließend fein mörsern.
- Das gut gekühlte Lammfleisch mit allen übrigen Zutaten vermengen und durch die 2- oder 3-mm-Scheibe wolfen. Mit der Küchenmaschine auf Bindung reiben und mit dem Wurstfüller in den Darm füllen. Würste in gewünschter Anzahl und Länge abbinden.

Dazu: z. B. Tabouleh

Übrigens: Statt Kreuzkümmel, Koriander und Pfeffer zu mörsern, kann man auch gemahlene Gewürze verwenden...