



## Merguez

Man nehme für 12-15 Würste:

1000 g Lammschulter  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
3 rote Peperoni  
1 EL Essig  
8 g Rhaz el Hanout  
1,5 g Zimt  
4 g Kreuzkümmel  
4 g gemahlene Koriander  
4 g schwarze Pfeffer  
19 g Meersalz  
ca. 3 m Schafsdarm (Saitling)

- Knoblauch pellen, Keim entfernen, fein würfeln
- Zwiebel pellen und fein würfeln
- Peperoni nach Geschmack (teilweise) entkernen und fein schneiden
- Lammfleisch in Würfel schneiden

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 einem Wurstfüller in den Darm füllen. Würste in gewünschter Anzahl bzw. Länge abbinden.