



Zutaten:

600 g Schweinefleisch, leicht durchwachsen
 200 g Speck, weiß
 15 g Kräuter
 100 + 150 ml BBQ Sauce
 1 EL Senf
 3 Eiweiß
 1 TL Salz
 1/2 TL Fenchel, gemahlen
 2 m Naturdarm, Schwein 26/28
 100 ml Malzbier
 1 Zwiebel(n), rot



GRAEF Fleischwolf FW 500



Rösle Bratpfannen-Set ELEGANCE mit Antihaftversiegelung, 2-tlg.



Küchenprofi Mini Kochtopf



Rösle Kräuterdusche



Dick Wiegemesser

1

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und für min. 20 Minuten anfrieren.

2

Währenddessen den Speck in kleine Würfel schneiden und die Kräuter je nach Beschaffenheit von den Stielen zupfen und grob schneiden.

3

Das Fleisch durch die grobe Lochscheibe des GRAEF Multiwolf auf höchster Stufe durchlassen.

4

Anschließend folgende Zutaten in den GRAEF Zerkleinerer geben und zu einem cremigen Wurstbrät verarbeiten: Fleisch, Speck, Kräuter, 100 ml BBQ Sauce, Senf, Eiweiß, Salz, Fenchel.

5

Den Multiwolf nun mit Wurstaufsatz vorbereiten, den angefeuchteten Darm auffädeln.

6

Den Naturdarm an einem Ende verknoten und das Wurstbrät auf kleinster Stufe durchlassen. Dabei im Abstand von etwa 20 cm jeweils einzelne Würste formen.

7

Die Grillwürste anschließend trocken tupfen, den vorbereiteten Grill mit Öl fetten und die Würste mit geschlossenem Deckel bei ca. 160 °C-180 °C indirekter Hitze vier bis sechs Minuten grillen.

8

Zum Schluss BBQ-Sauce und Malzbier in einem Topf verrühren und erhitzen. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die fertigen Würste mit der Sauce toppen und mit den Zwiebeln garnieren.

Für das Schweinefleisch empfehlen wir Nacken-, Schulter- oder Gulaschfleisch. Eine gute Kräutermischung besteht aus Thymian, Rosmarin, Majoran und Oregano.