

# Merguez

Merguez ist in Frankreich sehr beliebt, stammt aber ursprünglich aus Nordafrika. Die Merguez ist eine scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwurst aus Lammfleisch.



## Zutaten

- 1 kg Lammfleisch mit mindestens 20 % Fett, z.B. Lammschulter
- 17 g Kochsalz
- 3,5 g gemahlener Pfeffer
- 6 g Chilipulver
- 6 g Paprikapulver edelsüß
- 1,5 g Kreuzkümmel
- 2 g Koriandersamen
- 1 g Kardamom
- 1 g Piment
- 1,5 g [Ceylon-Zimt](#) gemahlen
- 0,8 g Muskatblüte auch Macis genannt
- 2,5 g Rosmarin
- 8 g Knoblauch (mittelgroße 2 Zehen)
- optional 1 g Ascorbinsäure (Vitamin C)
- Schafsaitleing 22/24 mm Durchmesser (Darm)

Zutatenrechner in neuem Fenster öffnen: [Zutatenrechner Merguez](#)

## Zubereitung

Das Fleisch entbeinen und evtl. Sehnen, Knorpel und Silberhaut entfernen. In wolfgerechte Stücke schneiden.

Den Knoblauch pressen und zu einer feinen Paste verarbeiten. Dazu etwas Salz und Olivenöl zugeben und mit einem Messer oder Löffel auf dem Brett zerdrücken. Die Rosmarinblätter vom Stiel abzupfen und klein hacken.

Alle Zutaten zum Fleisch geben und gut durchmischen. Die Mischung je nach Menge für **etwa 30 bis 60 Minuten** in den Gefrierschrank stellen. In der Zwischenzeit die Schafsaitleinge wässern.

Die Mischung durch den Fleischwolf drehen, in Schafsaitleinge abfüllen und ca. 20 cm lange Würste abdrehen.



- Die Würste sollten am gleichen Tag gebraten oder eingefroren werden.
- Durch Zugabe von 1 g Ascorbinsäure (Vitamin C) pro Kilogramm Fleisch können sie 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Beim Trennen der Würste nur jede zweite Wurst abdrehen.

Quellen:

- <https://die-frau-am-grill.de/merguez-wurst-die-pikante-lammbratwurst-selber-machen/>
- <https://charcuteria.de/rezepte/merguez/>

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:grillen:merguez>

Last update: **26.09.2025 07:48**

