



Tiroler Gluatwurscht

Für ½ kg Brät

ZUTATEN

330 g Schweine Schulter
180 g Fett
10 g Salz
1 g Majoran
1,5 g Pfeffer gemahlen
1 g Piment
1 g Muskatnuß gemahlen
1 g Macisblüte gemörsert
30 g Kren aus dem Glas
30 g Walnüsse gemörsert
50 g Fleischkasbrät
Schafsdarm 24/26

Zubereitung

1. Das Fleisch und das Fett in kleine Würfel (2x2 cm) schneiden und mit den Gewürzen gut vermischen.
2. Mit einem Fleischwolf mit der 3 mm Scheibe inkl. der Nüsse faschieren.
3. Mit dem Kren und Brät gut vermengen
4. Mit Hilfe der Wurstspritze in den Darm füllen und abdrehen.
5. Grill auf indirekte mittlere Hitze 200°C vorheizen und die Würste ca. 10 Minuten unter mehrmaligen Wenden grillen.

Hilfsmittel: Fleischwolf mit der 3er Scheibe, Wurstspritze

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillen: ca. 10 Minuten

Grillmethode: indirekt, mittlere Hitze (ca. 200 °C)

Ruhezeit: keine

Schwierigkeit: schwer