

Bitburger Currywurst

Rezept für 4 Portionen

Vorbereitungszeit: 35 Min.

Grillzeit: 20 Min.

Gesamtzeit: 55 Min.

Für die Wurst:

600 g Kalbfleisch

200 g Frühstücksspeck

100 g Lardo

1 Eiweiß

10 g Salz

5 g Currypulver

3 g gemahlener Koriander

3 g schwarzer Pfeffer

2 m Naturdarm vom Schwein ca. 26/28 vom Metzger

Für ca. 300 ml Soße:

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 EL brauner Zucker

2 EL Tomatenmark

45 ml Himbeeressig

150 ml Bitburger Premium Kellerbier

100 ml Tomatensaft

75 ml Tomatenketchup

2 EL Akazienhonig

5 g Currypulver

2 g Paprikapulver, scharf

1 g Paprikapulver, edelsüß

Salz aus der Mühle

Currypulver zum Bestreuen

Zubehör:

Grill-/Kochgeschirr

Zubereitung:

1. Fleisch, Speck und Lardo würfeln (am besten eiskalt) und durch einen Fleischwolf mit feiner Scheibe laufen lassen. Fleisch, Speck, Lardo, Eiweiß und Gewürze anschließend in einem Fleischkutter kurz und schnell mixen. Anschließend mit dem Wurstaufsatz in den Naturdarm füllen und zu ca. 20 cm langen Würstchen eindrehen.
2. Den Grill (mit Deckel ca. 200° C) für mittlere indirekte/direkte Hitze vorbereiten.

3. Für die Soße Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in Grill-/Kochgeschirr erhitzen, beides darin bei direkter Hitze angrillen. Restliche Zutaten zugeben und geschlossen 3 - 4 Minuten weiter grillen. Mit Salz würzen.
4. Den Grillrost mit Öl einfetten, Würstchen darauflegen und mit geschlossenem Deckel 4 - 5 Minuten von jeder Seite grillen.
5. Currywurst mit Soße verfeinern und mit Pulver bestreuen.