



## Grillwurst mit Honig-Weißwein-Senf

### Grillwurst

#### Zutaten (für 18 bis 20 Würste):

2 kg Schweinenacken  
25 g Kochsalz  
3 EL Senfkörner  
10 g Pfeffer  
1/2 Bund frisch gehackte Petersilie

**Tipp:** Wenn die Wurst kalt geräuchert werden soll, um Mettenden herzustellen, Nitrit-Pökelsalz verwenden. Es findet dann eine Rötung statt, sodass die Wurst nach dem Räuchern nicht grau aussieht.

#### Zubereitung (circa 25 Minuten)

Schweinenacken in circa drei Zentimeter große, grobe Würfel schneiden. Gewürze inklusive der gehackten Petersilie hinzufügen und gleichmäßig vermengen. Fleischmasse mit dem Fleischwolf drehen, bis sie am Ende richtig durch ist.

Wurstmaschine oder Trichter mit dem Brät füllen und Darm über das Füllhorn ziehen. Brät in den Darm drücken. Wenn dieser bis zum Ende gefüllt ist, Wurstportion abdrehen oder den ganzen Darm als Schnecke auf den Grill legen.

**Grillen:** Holzkohle- oder Gasgrill auf ca. 250 °C erhitzen und die Wurst auf die Fläche direkt über der Wärmequelle legen. Die Wurst wenden, damit die Röstung gleichmäßig auf beiden Seiten zu sehen ist. Dann die Wurst für circa acht Minuten in den Bereich indirekter Wärme, also nicht direkt über die Wärmequelle, legen.

**Tipp:** Wenn man unsicher ist, ob die Wurst nun gar ist, kann man mittels eines Messgerätes die Kerntemperatur prüfen. Sie sollte im Inneren 74°C aufweisen.

### Honig-Weißwein-Senf

#### Zutaten:

3 EL Honig  
100 ml Weißwein  
100 g brauner Zucker  
300 g Dijon Senf

**Zubereitung:**

Braunen Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren lassen. Sobald dieser goldgelb ist, mit Weißwein ablöschen. Honig hinzufügen und reduzieren lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Flüssigkeit abkühlen lassen und Senf im abgekühlten Zustand unterrühren.

**Achtung:** Wenn der Senf im heißen Zustand in die Flüssigkeit gerührt wird, kann er bitter werden oder auch ausflocken.