



Kielbasa worst voor op de BBQ

Niveau: Gevorderd

Land van herkomst: Polen

Gang: Fingerfood

Hoeveelheid: 8 grote of 14 kleine worsten

Tijd: 60 minuten voor de worsten + 2-3 uur als je ze rookt of 25 minuten als je ze grilt.

Ingrediënten:

- **1 kg varkensschouder (met ca. 20% vet)**
- **200 gram varkensbuik of spek**
- **4 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **2-3 tl zout**
- **1 tl zwarte peper**
- **1 tl paprikapoeder (liefst gerookt)**
- **½ tl cayennepeper (voor een milde pit; meer mag als je van heet houdt)**
- **½ tl nootmuskaat**
- **½ tl gemalen piment of kruidnagel**
- **2 el appelciderazijn (voor iets meer frisheid)**
- **125 ml ijskoud water**
- **natuurlijke varkensdarmen, geweekt en schoongemaakt**

Vorbereiding vlees:

- Snijb varkensschouder en spek in blokjes van 2–3 cm. Zorg dat het vlees goed koud is (kort in de vriezer leggen helpt).

Malen en mengen:

- Maal het vlees door een grove plaat van je vleesmolen.
- Voeg knoflook, zout, peper, paprikapoeder, cayenne, nootmuskaat, piment en appelciderazijn toe.
- Giet langzaam het ijskoude water erbij en kneed tot het mengsel plakkerig is.

Vullen van de darmen:

- Vul de varkensdarmen met het vleesmengsel. Zorg dat er geen luchtbelllen zijn. Draai worsten van ca. 20–25 cm.

Roken of indirect grillen:

- Roken: Voor een rokerige smaak, koud of warm roken bij 60–70 °C gedurende 2–3 uur.
- Gebruik houtsoorten zoals beuken of hickory.
- Indirect grillen: Leg de worsten op het koelere gedeelte van de BBQ, niet direct boven de kolen, en gaar ze langzaam in ca. 20–25 minuten. Draai regelmatig om.

Afwerking op de BBQ:

- Als ze bijna gaar zijn, leg ze kort direct boven de hitte (2–3 minuten per kant) voor een knapperig, licht gekaramelliseerd korstje.

Serveren:

- Heerlijk bij gegrilde paprika, uien en aardappelsalade.
- Ook lekker op een broodje met mosterd, of als onderdeel van een Oost-Europese BBQ-plank met zuurkool, augurken en kaas.
- Kijk ook eens bij ons recept voor Gerookte Pigshots met Ahornsiroop en Bourbon.

Tip van mij:

- *Door de combinatie van gerookte paprikapoeder, cayenne en appelciderazijn krijgt de worst die typische BBQ-smaak: pittig, iets zoetig, rokerig en sappig. Perfect voor een zomerse avond buiten.*

Smacznego!