

Zelf Grilworst maken

De grillworst

Grillworst is een gebraden worst met een hartige smaak en zeer populair in Nederland.

De worst kan van verschillende soorten vlees zijn gemaakt.

De buitenkant is doorgaans sterk gekruid. Er bestaan ook variaties met kaas- of satésmaak.

Grillworst is populair bij de borrel, als beleg op brood of gewoon als vers afgesneden plakje.

In dit artikel leggen wij je graag uit hoe het maken van een grillworst in zijn werk gaat.

Wat hebben we nodig

1. 600 gram mager varkensvlees (bijvoorbeeld schouder)
2. 400 gram spek (bijvoorbeeld kinnebak)
3. Je kan ook eenvoudiger kiezen voor 1000 gram speklappen maar voorkeur voor bovenstaande.
4. Het grillworst pakket van Van Beekum Specerijen.
Hierin zit de juiste mix, nitrietzout, touw en darmen.
5. Eventueel een klein beetje roast steak voor het afgrillen van de worst.

Afbeelding 1: Het Grillworst pakket van Van Beekum Specerijen



Stappenplan voor het maken van grillworst

Maal het vlees

Maal je vlees met een gehaktmolentje en voeg de kruidenmix + nitrietzout toe aan het gehakt.

Per kilo vlees voeg je 30 gram kruidenmix en 15 tot 20 gram nitrietzout toe.

Voeg ook 10% vocht toe aan je mengsel en ga flink tekeer met mengen.

Je moet een soort plakkerige bal maken.

Door goed te mengen zorg je voor een goede binding.

Geen gehaktmolen? Loop bij je plaatselijke slager naar binnen en vraag of hij gehakt voor je wilt draaien omdat je zelf grillworst gaat maken.

Vertel er gelijk bij dat je 60% mager varkensvlees wilt en 40% vet vlees.

Afbeelding 2: ons gedraaide gehakt. Hier voegen we dus de kruidenmix, het zout en 10% vocht aan toe alvorens we flink gaan mengen.



De grillworst vullen

Vul een kunstdarm met het zojuist gemaakt deeg/gehakt.

Wij adviseren om een Kunstdarm 80/60 darm te gebruiken deze zit overigens al in het grillworst pakket.

Knoop het eind van de darm goed dicht.

Hoe vul je zo'n darm?

- Op de minst praktische manier met een lepel klodder voor klodder.
- Heb je een gehaktmolentje? Dan kun je daar vaak een pijpje op zetten en het gehakt zo in de darm draaien.
- Heb je de bovenste manieren al een keer geprobeerd en heb je de smaak van het worst maken te pakken? Investeer dan een keer in een worst stopper. Wij hebben deze gekocht voor ongeveer 100 euro.



Afbeelding 3: Een worst stopper

Afbeelding 4: Samen worst maken is gezelliger en makkelijker dan alleen.

Na het vullen van de darm kan de worst nu een uurtje in de koeling geplaatst worden. Dit is niet persé verplicht maar zorgt wel voor een goede doorkleuring van de grillworst. Wij hebben onze worsten gewoon even laten rusten in een kratje. Als je alle darmen hebt gevuld laat je de worsten even rusten en ga je de ketel/pan op temperatuur brengen.



De worst gaar maken

Nu is het tijd om de worst te wellen. Het is hierbij belangrijk dat de temperatuur van het water niet boven de 80 graden komt. Probeer tussen de 75 en 80 graden te blijven. Je kan dit gewoon in een pan doen of in een (kleine) ketel. Het is dus belangrijk om de grote van je worst aan te passen op de grote van de pan waarin je ze kunt koken.

- Grote pan = grote worst.
- Kleine pan = kleine worst.

De worst is gaar zodra de binnenkant van de worst de 75 graden heeft bereikt.

Je meet dit met een vlees thermometer of houdt ongeveer 10 minuten aan per centimeter van de diameter van je worst.

Als je onze kunstdarm hebt gebruikt dus minimaal 50 minuten lang garen dan moet hij ongeveer goed zijn. Stop ook niet direct de thermometer in de worst maar wacht eerst 50 minuten. Dan is de worst al gaar en zorgt het prikken er niet direct voor dat je deeg uit de darm stroomt.

Focus je vooral op de temperatuur van het water.

Dus leg je temperatuur meter in het water en speel met het vuur om tussen de 75 en 80 graden te blijven. Meteen na het garen moeten de worsten zo snel mogelijk worden afgekoeld. Het snelle afkoelen is belangrijk om de houdbaarheid van de worst te verbeteren.

Leg de worst bijvoorbeeld in een bak met ijswater.



Afbeelding 5: Alle rauwe grillworsten in de pan.

Afbeelding 6: Na een klein uurtje zijn de worsten gaar en kunnen ze direct uit het hete water in een bak met ijskoud water. Laat de worsten hier in terug koelen.



Grillen

Wanneer de worst volledig is afgekoeld is het tijd om de worst af te bakken in de oven, grill of BBQ. Verwijder de kunstdarm van de worst en strooi voor extra smaak nog een kruidenmix over de worst. Zoals bijvoorbeeld onze [roast steak](#).

Pas hierbij wel op dat je voorzichtig bent, teveel kruiden over de worst en de grillworst wordt al snel te zout. Grill of braad de grilworst nog zo'n tien minuten op 200 graden.

Je kan ook [grill mix zonder zout](#) toevoegen als je niet extra zout wilt toevoegen.

Eetsmakelijk! Je hebt zojuist je eigen grillworst gemaakt!



Afbeelding 7: Het aanbrengen van de kruidenlaag aan de buitenkant.

Afbeelding 8: Het eindresultaat na 10 minuutjes op de Green Egg op 200 graden.



Boodschappenlijstje

Nog 1 keer op een rij wat we allemaal hebben gebruikt bij het maken van 1 kilo grillworst:

1. 600 gram mager varkensvlees (schouder)
2. 400 gram spek (kinnebak)
3. De eenvoudigere manier is om te kiezen voor 1000 gram speklap. Maar kies bij voorkeur voor bovenstaande.
4. [Het grillworst pakket van Van Beekum Specerijen.](#)
5. Eventueel een klein beetje [Roast Steak](#) voor het af grillen van de worst. Of gebruik de [grill mix zonder zout](#), als je niet extra zout wilt toevoegen.