Paprika Grillwurst

1 kg Schweinefleisch (Schulter, oder Keule)
200 g Speck
5 g schwarzer Pfeffer (gemahlen) → pro kg 4,2g
15 g Paprika (edelsüß) → pro kg 12,5g
10 g Knoblauch → pro kg 8,5g
18 g Salz. → Das habe ich beibehalten

Zusätzlich noch 3g Rosenpaprika scharf pro kg

Fleisch und Speck fein zerkleinern (über Fleischwolf, feine Scheibe **→ ich habe die 4,5er Scheibe genommen**), Knoblauch putzen und zerdrücken. Alle Zutaten zugeben und die masse gründlich durchkneten. Die Masse in Schweinedärme füllen und 20 cm lange Würste bilden (diese Grösse kann man sehr leicht auf der Grillrost mit der Grillzange wenden).
Sofort grillen, oder einfrieren.