



Jetzt geht es um die Wurst!

Chochete am Freitag, 25. Mai 2018

Wir zaubern aus einfachen Würsten

feine Gerichte ohne Hexerei.

Dominik Müller



Bruschetta di salsiccia

Quelle: a modo mio

...un po' di italianità!



Bruschetta:

Weissbrot (oder je nach
Belieben andere Sorten)

Die Broteisbeiben in der Bratpfanne mit etwas Olivenöl (nicht zu heiss!) oder trocken auf beiden Seiten goldbraun rösten. Alternativ kann es auch im Backofen getoastet werden.

Knoblauchzehe schälen, der Länge nach halbieren und die Broteisbeiben damit einreiben.

Aufstrich:

Leberwurst
Creme fraiche oder Sauerrahm
Gewürze, frische Kräuter

Leberwurst mit Creme fraiche oder Sauerrahm mischen. Je nach Belieben Essiggurken-Würfeli, Gewürze, frische Kräuter, ... beimischen.

Geröstete Broteisbeiben in Dreiecke schneiden und Aufstrich auftragen, mit Kräuter (Schnittlauch) dekorieren.

Lumpensalat

Quelle: Alpe Gsohl, Hohenems

...auf den Essig kommt es an!

für 8 Personen



8 Cervelats (o. Variante)
300 g Bergkäse
2 Zwiebeln, Frühlingszwiebeln
12 kleine Essiggurken

nach Belieben: Tomaten und
Trauben

Dressing:

2 dl Essig (weiss)
1.5 dl Sonnenblumenöl
4 EL Wasser
4 KL (gestrichen) Zucker;
weglassen, falls ein süsslicher
weisser balsamico verwendet
wird
2 EL Senf
Salz, Pfeffer

Die Würste enthäuten, der Länge nach halbieren und in hauchdünne Scheiben schneiden.

Käse grob hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln in dünne Scheiben (Ringe) schneiden und ein paar Ringe für die Deko auf die Seite legen. Das Grün der Frühlingszwiebel wie Schnittlauch fein hacken und später zum Abschmecken verwenden. Nach Belieben Cherry-Tomaten und Trauben vierteln und entkernen, alles in einer Schüssel vermengen.

Für das Dressing alle Zutaten bis auf das Öl und in einem hohen Gefäss verrühren (Mixer). Öl nach und nach dazugeben bis die gewünschte Konsistenz gegeben ist.

Im Vorarlberg wird der Lumpensalat mit einem wässrigen Dressing angerichtet.

Salat mit Dressing vermengen und ziehen lassen.

Bratwurst-Cannelloni

Quelle: *wildeisen.ch*

...die Füllung macht's!

für 8 Personen (Hauptspeise)



2 Auberginen gross
12 Dörrtomaten in Öl eingelegt
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
2 Bund Basilikum
8 Esslöffel Olivenöl
1 dl Rotwein
800 g Dosentomaten gehackt
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer

Die Aubergine ungeschält zuerst in 1 cm dicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. Die Dörrtomaten in Streifen, dann in Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Das Basilikum in Streifen schneiden.

In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Dörrtomaten darin andünsten. Die Auberginenwürfel dazugeben und so lange braten, bis sie leicht Farbe annehmen. Mit dem Rotwein ablöschen, dann die Pelatitomaten beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer sowie Cayennepfeffer würzen und 10 Minuten zugedeckt leise kochen lassen. Zuletzt das Basilikum untermischen und die Sauce wenn nötig nachwürzen. Das Gemüse in eine ausgebutterte Gratinform geben.

Cannelloni:

800 g Schweinsbratwürste roh
400 g Mortadella
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige Oregano
1 Bund Basilikum
100 g Parmesan oder Sbrinz
300 g Mascarpone
1 dl Rahm
Pfeffer aus der Mühle
1 Päckchen Cannelloni ca. 32 Stück (Sorte die nicht vorgekocht werden muss)

Für die Cannelloni das Bratwurstbrät aus der Haut in eine Schüssel drücken und mit einer Gabel zerzupfen. Die Mortadella fein hacken und beifügen. Die Kräuter ebenfalls fein hacken und mit Parmesan oder Sbrinz, Mascarpone sowie Rahm zum Fleisch geben und alles gut mischen. Mit Pfeffer würzen.

Die Füllung in einen Spritzsack ohne Tülle geben und in die Cannelloni füllen. Diese nebeneinander in die Gratinform auf das Gemüse legen.

Béchamelsauce:

50 g Butter

4 Esslöffel Mehl

1 L Milch

1 dl Rahm

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Parmesan oder Sbrinz

Für die Béchamelsauce die Butter schmelzen. Das Mehl darin kurz andünsten, dann unter Rühren die Milch dazugiessen. Aufkochen. Den Rahm beifügen. Die Sauce auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat würzen.

Die Sauce über die Cannelloni verteilen. Alles mit dem Käse bestreuen. Die Form mit Alufolie decken.

Die Cannelloni im auf 220 Grad vorgeheizten Backofen auf der zweituntersten Rille 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Alufolie entfernen, damit die Cannelloni schön braun werden.

Erdbeer-Trifle

Quelle: fooby.ch

...das Auge isst mit!

für 6 Personen



Erdbeer-Creme:

270 g Jogurt nature
180 g ½-fett-Quark
3 EL Puderzucker
250 g Erdbeeren, in Würfeli

Trifle:

150 g Schokoladeguetzli (z.B. Gran Cereale), zerbröckelt

150 g Erdbeeren, in Scheiben

Jogurt, Quark und Zucker verrühren, Erdbeeren in Würfeli schneiden und daruntermischen.

Guetzli und Erdbeer-Creme abwechslungsweise in die Gläser füllen. Mit Erdbeerscheiben und Guetzli-Brösmeli verzieren.

Trifle ist eine englische Süßspeise, bestehend aus mehreren Schichten aus Custard, Obst oder Marmelade, Biskuitkuchen und Schlagsahne. Der Biskuit wird im Allgemeinen mit Alkohol getränkt (Port, süßem Sherry, Madeira oder auch Weisswein).

Das Wort Trifle wird abgeleitet aus dem mittelenglischen trufle, und so viel bedeutet wie Kleinigkeit oder Nichtigkeit.

Das Dessert hat sich im Laufe der Zeit verändert. Es gab bereits Ende des 16. Jahrhunderts in England eine Süßspeise namens Trifle, die aber im Wesentlichen aus geschlagener Sahne bestand und große Ähnlichkeit mit dem heutigen Fool hatte. Das älteste bekannte Rezept mit diesem Namen erschien 1596 in dem Buch The Good Huswife's Jewell. Die heutige Form des Trifle entstand erst Mitte des 18.

Jahrhunderts, zubereitet aus getränktem Biskuit und Custard sowie einer Schicht Syllabub, die später durch Schlagsahne ersetzt wurde.

Kleiner Erdbeersturm

Quelle: fooby.ch

...im Sturm erobert!

für 6 Personen



750 g Erdbeeren, an der Röstiraffel gerieben
3 EL Zucker
6 Kugeln Zitronensorbet
3 dl Rahm, steif geschlagen
6 Erdbeeren, in Scheibchen
Pfefferminzblättchen

Coupeschalen in den Tiefkühler stellen. Erdbeeren und Zucker mischen. Kurz vor dem Servieren Sorbet und Erdbeeren unregelmässig (im Sturm 😊) mischen.

Schlagrahm locker darunterziehen, sofort anrichten, mit Erdbeeren und Minze verzieren.

Nur feste Erdbeeren können geraffelt werden. Zu reife mit Gabel zerdrücken.