Gebratene Leberwurst

Sehr lecker

Dies ist definitiv kein Gericht für Vegetarier oder Veganer. Es ist Fleisch. Genauer eine Innereie. Noch genauer eine aus einer Innereie hergestellte Wurst. Und … sie ist fett. Richtig fett.

Aber mir als richtigem Carnivoren sagt das natürlich zu, es schmeckt mir und ist ab und zu ein zwar fettes, aber sehr leckeres Gericht. Von der Menge her eher ein Snack.

Leider hatte ich keine frische Blutwurst zuhause, so dass ich eine richtige Mahlzeit hätte zubereiten können.

Eine frische Wurst, fast aus der Region, aus der ich gebürtig stamme. Ich bin von Geburt her Badener, in der dortigen Region spricht man vom „Badenser“ – die Betonung liegt auf dem ersten „e“. Ich bereite jedoch eine Pfälzer Leberwurst zu. Nicht ganz die richtige Region, aber angrenzend. Aus Rheinland-Pfalz. Und eben sehr schmackhaft.

Die Leberwurst kann man mit der Haut natürlich nur zubereiten, wenn sie mit Naturdarm hergestellt wurde. Plastik o.a. scheidet natürlich aus.

Zum Anbraten verwendet man nur Butter, und einen Pfannenwender, um die Röststoffe vom Pfannenboden zu lösen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Pfälzer Leberwurst
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Wurst der Länge nach auf einer Seite mit einem scharfen Messer einscheiden.

Butter in der Pfanne erhitzen und Wurst auf der aufgeschnittenen Seite einige Minuten anbraten. Die Haut zieht sich dann langsam zurück und man kann sie entfernen. Leberwurst mehrmals wenden und weitere 5–6 Minuten kross anbraten. Dabei immer die Röststoffe vom Pfannenboden lösen.

Herausheben, auf einen Teller geben und leicht salzen. Mit einer Schrippe servieren.