Gebratene, grobe Mettwurst

Mettwurst mit Schrippe

Ich wusste nicht, ob man das zubereiten kann. Ich habe es einfach ausprobiert. Und es stellt sich heraus, dass es geht und schmackhaft ist.

Ich hatte zwei grobe Mettwürste à 100 g vorrätig und fragte mich, ob man sie braten kann. Wie man es mit einer Leberwurst macht. Sie bestehen schließlich zum größten Teil aus Schweinefleisch, das gewürzt ist. Mettwurst, in Butter angebraten und kräftig mit dem Kochlöffel auseinander gedrückt, bildet viel Flüssigkeit beim Anbraten. Man braucht sie nicht würzen. Und sie hat einen eigenen Geschmack, der anders ist als wenn man Schweine-Hackfleisch brät und dann isst.

Dazu gibt es selbstverständlich zwei frische Schrippen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g grobe Mettwurst

- 2 Schrippen
- Butter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Mettwurst aus der Hülle herausnehmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Mettwurst hineingeben und mit dem Kochlöffel kräftig zerbröseln. Etwas 5 Minuten unter ständigem Bewegen kross anbraten.

Mettwurst herausnehmen, auf einen Teller geben und mit zwei Schrippen servieren.