Weißwürste, Spargel und Sauce Hollandaise

Dies ist ein Zusammentreffen von Zutaten aus den unterschiedlichsten Regionen und Ländern.

Fangen wir mit den Weißwürsten an. Sie kommen bekannterweise aus Bayern. Kurioserweise steht jedoch auf der Verpackung, dass sie nach originalem bayerischen Rezept zubereitet, jedoch in Schleswig-Holstein hergestellt wurden.

Die Spargel sind aus Baden, der Region, aus der ich stamme.

Ja, und die Sauce Hollandaise stammt natürlich ersichtlicherweise aus den Niederlanden, wie ja schon der Name verrät. Oder sollte sie doch aus Frankreich stammen, wie die Sprache verrät?

Nun, ich bereite die Weißwürste in siedendem Wasser zu. Verwenden Sie für die Zubereitung niemals kochendes Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Würste würden aufplatzen.

Die Spargel gare ich wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich nach meinem Grundrezept frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:655]

Bratwürste und Kartoffel-

Kroketten

Nun, dieses ist der zweite Versuch bei der Zubereitung von frischen Kroketten. Dieses Mal mit Kartoffeln. Und dieser Versuch ist wahrlich völlig daneben gegangen.

Ich beschreibe hier die Zubereitung, rate jedoch, dieses Rezept nicht nachzukochen.

Asu diesem Grund gibt es auch nur zwei Fotos der gebratenenen Bratwürste.

Ich muss mich einmal informieren, wie originale Kroketten zubereitet werden. Sollten sie doch aus rohren, geraspelten Kartoffeln zubereitet werden? Eventuell sogar noch mit Eiern als Bindemittel? Und nicht aus Kartoffelbrei? Nun, bei den Pastinaken hat diese Zubereitung funktioniert, zwar optisch nicht ansprechend, aber doch zufriedenstellend und schmackhaft.

Bei den Kartoffel-Kroketten ging das aber völlig schief. Die Kroketten lösten sich beim Frittieren im Fett fast auf und ich erhielt auf diese Weise nur einen frittierten Kartoffelbrei. Keine einzelnen Kroketten waren mehr vorhanden.

Als Hauptzutat sind für dieses Gericht Bratwürste gedacht, die als einzig Verwertbares übrig blieben, also nichts Weltbewegendes, aber eben schön kross und lecker.

Nachtrag: Okay, ich habe mich informiert. Kroketten werden zwar tatsächlich aus gekochten Kartoffeln zubereitet. Aber mit Eigelben als Bindemittel, ebenso wie Gnocchi. Zusätzlich werden sie noch mit Mehl, Eiweiß und Semmelbrösel paniert, um die bei Kroketten bekannte knusprige Hülle zu erhalten. Also, wer dieses Gericht hier nun doch zubereiten will, überliest eben einfach meine misslungene Zubereitung mit den frittierten Kartoffelbrei-Kroketten und bereitet sie wie hier im Nachtrag beschrieben zu.

[amd-zlrecipe-recipe:617]

Rostbrat-Würste mit Salanova-Salat

Ich hatte meine Friteuse noch auf der Arbeitsfläche stehen. Und dachte mir, ich bereite einfach einmal die Rostbrat-Würste nicht wie gewohnt in der Pfanne zu, sondern ganz kurioserweise in der Friteuse.

Die Rostbrat-Würste werden dadurch zumindest rundherum gebräunt.

Dazu ein einfacher Salanova-Salat. Mit einem einfachen Weißwein-Dressing.

[amd-zlrecipe-recipe:484]

Wurst-Pfanne

Bei diesem Gericht brate ich Würste mit verschiedenem Gemüse an.

Bei der Sauce habe ich mich spontan für eine Sahne-Senf-Sauce entschieden.

Das Gericht braucht keine zusätzliche Würze, der Senf würzt das Gericht genug.

Die Kapern sorgen zusätzlich mit dem Senf für Säure im Gericht.

Das Gericht ist sehr schmackhaft, würzig und delikat.

[amd-zlrecipe-recipe:442]

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat

Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Schon gar nicht Kartoffelsalat. Wenn ich mich richtig erinnere, ist dies das erste Rezept zu Kartoffelsalat, das ich in meinem Foodblog veröffentliche.

Aber ich hatte Appetit auf Kartoffelsalat. Und habe mich auf das Gericht gefreut.

Es ist ein Kartoffelsalat typisch norddeutscher Art. Zubereitet mit Mayonnaise. Also nicht mit Essig und Öl angemacht, wie man ihn meines Wissens gern in Süddeutschland isst.

Ich habe die Mayonnaise natürlich selbst zubereitet. Nach meinem Grundrezept.

Und dazu gibt es, eigentlich als Hauptzutat, jeweils vier Wiener Würstchen, die ich einfach in siedendem Wasser erhitze und dazu reiche.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:337]

Thüringer Rostbratwürste, Bohnengemüse und Kartoffelstampf

Ein rustikales Gericht. Zu dem man nicht viel berichten kann.

Einfach Rostbratwürste aus der Packung.

Ein wenig Bohnen geputzt, zerkleinert und gegart. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut.

Für den Kartoffelstampf einfach geschälte Kartoffeln gegart, mit dem Kartoffelstampfer zerstampft und ein wenig Milch untergemischt. Gewürzt mit Paprika-Pulver Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:327]

Weißwurst in Weißwein-Sauce mit Spaghetti

Ich hatte Münchner Weißwürste noch vorrätig. Ich wollte sie aber nicht einfach nur erhitzt mit etwas (süßem) Senf essen, das war mir zu profan. Normalerweise bin ich nicht so der

Freund von Bayern oder München, aber die Weißwürste, die ich dann zubereitete, waren doch wirklich sehr schmackhaft.

Ich wollte die Weißwürste – wie ich schon einmal Salami zubereitet habe – mit etwas Gemüse und einer Sauce und Pasta zubereiten.

Da bin ich doch vor einiger Zeit auf diese Website von Wochenmärkten gestoßen und fand dort ein kreatives Weißwurst-Rezept. Auf der Website habe ich eine Übersicht von schönen Wochenmärkte gefunden. Gleichzeitig kann man dort auch verschiedene regionale Spezialitäten aus ganz Deutschland online kaufen. Die Website enthält auch als eine Kategorie ein Magazin, in dem ich dieses schöne Rezept fand.

Da es eine weiße Wurst ist, bietet sich auch helles Gemüse dazu an. Passenderweise verwendet man als Gemüse Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln.

Dann kommt noch für etwas Farbe kleingeschnittene Petersilie in die Sauce.

Und als Pasta einfach nur Spaghetti dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:169]

Berner Würstchen mit Bratkartoffeln und

Blattspinat

Einfaches Gericht. Wenig Zutaten. Aber schmackhaft.

Die Berner Würste sind in Käse und Speck eingehüllt.

Da ich von einer anderen Zubereitung noch Cognac übrig hatte, habe ich mit diesem einfach die Würste flambiert und eine kleine Sauce gebildet.

Blattspinat bereite ich mit viel Knoblauch zu.

Dazu als weitere Beilage einfach einige kross gebratenene Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:163]

Berner Würstchen

Leckere Würstchen

Kein Kommentar. Drei Würstchen mit Käse und Schinken. Einfach auf allen Seiten jeweils etwa 2 Minuten kross anbraten. Servieren. Guten Appetit!

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern

[Spider_Single_Video track="33″ theme_id="2″ priority="1″]

Ein rustikales Gericht. Einfach Würste mit Eiern und Kartoffeln.

Schnell zubereitet, wenige Zutaten und immer schmackhaft.

Ich bereite die Spiegeleier in zwei Eierringen zu, damit das Gericht auch optisch gut aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:45]

Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="20″ theme_id="5″ priority="1″]

Ein einfaches, fast könnte man sagen, traditionell deutsches Gericht.

Einfach drei Bratwürste in Fett gebraten, dazu ebenfalls in Fett gebratene Kartoffeln. Dazu als weitere Beilage Spinat. Beim Spinat greife ich der Einfachheit halber auf Tiefkühl-Ware zurück.

Fertig ist ein schnell zubereitetes, aber sehr schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:31]

Gebratene Leberwurst mit

Pastinaken-Püree

Leckere Leberwurst mit Püree

Eine frische Leberwurst, gebraten in der Pfanne. Mit Zwiebel und Knoblauch. Sehr würzig und lecker.

Und dazu einfach noch ein schönes Püree aus Pastinaken. Anstelle von Milch gebe ich Olivenöl in das Püree.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Leberwurst (im Naturdarm)
- 500 g Pastinaken
- 2 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pastinaken putzen und schälen. In kleine Scheiben schneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Pastinaken darin 10–15 Minuten garen. Herausnehmen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Olivenöl dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Auf einen Teller geben und warmhalten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Leberwurst längs aufschneiden, mit dem Darm in eine Pfanne geben und einige Minuten kräftig anbraten. Dabei öfters umrühren. Daneben Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls einige Minuten kross anbraten. Mit der Leberwurst vermischen.

Leberwurst zum Pastinaken-Püree geben und servieren.

Bratwurst-Frikadellen mit mediterranem Gemüse

Frikadellen mit Gemüse

Ich hatte eine Packung Nürnberger Rostbratwürste übrig. Einfach in der Pfanne in Fett zubereiten wollte ich sie nicht, das war mir zu einfach und macht man ja meistens.

Ich kam daher auf eine andere Idee, habe die Bratwürste zunächst halbiert und dann in einer hohen, schmalen Rührschüssel püriert.

Mein erster Versuch, zusammen mit einem Ei, etwas Semmelbrösel, Zwiebel und Knoblauch Hackfleischbällchen zuzubereiten und sie im siedenden Wasser zu garen, schlug fehl. Die Bällchen lösten sich auf.

Dann nahm ich einfach die Masse, formte Frikadellen daraus und briet sie in Fett in der Pfanne an. Das klappte und die Frikadellen schmeckten sehr gut und knusprig. Die Bratwurstmasse muss man natürlich nicht würzen, sie ist würzig genug.

Dazu gibt es einfach etwas mediterranes Gemüse, in der Pfanne in Fett gebraten: Kürbis, Paprika, Zucchini und Tomaten.

Mein Rat: Es ist besser, sich die Mühe zu machen, die

Bratwürste längs aufzuschneiden und das grobe Bratwurstmett herauszukratzen. Man hat ein grobes Mett, das man besser zu Frikadellen formen kann. Die Frikadellen sind dann stabiler und nicht so zerbrechlich, wie wenn man fein püriertes Bratwurstmett verwendet.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Rostbratwürste (14 Stück)
- 300 g Butternuss-Kürbis
- 1/2 rote Paprika
- 1/4 Zucchini
- 2 Tomaten
- 1 Ei
- 1 EL Semmelbrösel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungazeut 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Bratwürste halbieren, in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Ein Ei aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Alles fein pürieren.

Gemüse putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Kürbis, Paprika und Zucchini einige Minuten kross anbraten. Tomaten dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen. Gemüse auf einen Teller geben und warmhalten.

Aus der Bratwurstmasse drei Frikadellen formen. Nochmals Öl in

die Pfanne geben und Frikadellen auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, zum Gemüse geben und servieren.

Münchner Weißwürste mit süßem Senf

Leckere Würste

Ich bin auf ungewohntem Wege zu Münchner Weißwürsten gekommen. Das ist eigentlich merkwürdig für einen Hamburger Fischkopf. Aber ich habe sie dennoch zubereitet und gegessen.

Mein Rat: Würste nicht in Wasser garen wie in der Anleitung angegeben, sondern in Gemüsefond. Dadurch werden die Würste noch schmackhafter.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Münchner Weißwürste (5 Stück)
- 1 l Gemüsefond
- süßer Senf

Zubereitungszeit: 15 Min.

Fond in einem kleinen Topf erhitzen. Würste dazugeben und zugedeckt im nur noch siedenden Fond etwa 10 Minuten garen lassen.

Würste herausnehmen, auf einen Teller geben und Senf dazugeben. Servieren.

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.

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.