

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 einschneiden.

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.

Rostbratwürste



Leckere Bratwürste

Ein kleiner Abend-Snack.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Rostbratwürste
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste kräftig anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.

Gebratene Leberwurst



Leckere, kross gebratene Leberwurst

Diesmal ein einfaches, schnelles Essen. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Als Abendessen oder auch Snack gedacht.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Leberwurst (200 g)
- 2 Schrippen
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Garzeit 6–8 Min.

Enden der Leberwurst abschneiden. Leberwurst auf einer Seite längs mit einem scharfen Messer einschneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Leberwurst mit der eingeschnittenen Seite in die Pfanne geben. Leberwurst auf jeder Seite etwa 3–4 Minuten scharf anbraten. Würzen ist natürlich nicht notwendig.



Mit Schrippen

Herausnehmen, auf einen Teller geben und mit zwei Schrippen servieren.

Original Nürnberger

Etwas Schnelles. Dazu braucht es kein Rezept. Pfanne – Öl – Nürnberger. Und guten Appetit!



12 Stück

Lebergeschnetzeltes in
Leberwurst-Sauce mit
Cellentani



Pasta und feste Saucenbestandteile in der Mitte, Sauce drumherum

Da hatte ich mich dieses Mal doch geirrt. Ich hatte noch Leberwurst in der Dose übrig. Ich wollte sie aber nicht einfach als Aufstrich auf Brot essen. Sondern sie zum Kochen verwenden. Ich dachte nun, es ließe sich keine Sauce damit zubereiten, weil es sich nicht um eine glatte, streichfähige Leberwurst handelt. Aber da hatte ich weit gefehlt. Man kann die feste, kompakte Leberwurst aus der Dose anbraten, sie zerfällt dabei, wird flüssig und bildet eine Sauce.

Die Leberwurst aus der Dose erinnert beim Anbraten an Leberwurst im Darm, die aufgeschnitten oder längs halbiert in der Pfanne gebraten wird. Zum Anbraten verwende ich das erhärtete Fett der Leberwurst in der Dose.

Vorher brate ich einige Sardellenfilets an, dann Zwiebel und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus der Leberwurst und Sahne. Gewürzt werden muss die Sauce natürlich nicht mehr.

Dazu gebe ich kleingeschnittene Schweineleber. Man kann die Leber ganz zu Anfang in Fett in der Pfanne anbraten,

herausnehmen und später hinzugeben. Ich gebe sie nur zum Schluss einige Minuten in die Sauce, um sie zu garen und zu erhitzen.

Dazu gibt es Cellentani als Pasta.

Pasta mit viel Sauce wird normalerweise in tiefen Nudeltellern angerichtet und serviert. Beim Fotografieren von Foodfotos von Pasta mit viel Sauce hat man die Schwierigkeit, dass sich die festen Saucenbestandteile oben auf der Pasta ansammeln, die flüssige Sauce jedoch nach unten läuft und ... auf dem Foto verschwindet. Ein Bekannter – bekennder Saucenfan – empfahl mir nun für bessere Foodfotos folgendes: Einen Eierring in die Mitte eines tiefen Nudeltellers stellen, Pasta hineingeben und feste Saucenbestandteile darüber verteilen. Dann die flüssige Sauce außerhalb des Eierrings in den Nudelteller geben, den Eierring entfernen und das Gericht servieren.

Ich dachte mir, das könnte ich einmal ausprobieren. Auf diese Weise habe ich zwei Fotos fotografiert. Die Idee ist an sich nicht schlecht, das Anrichten und Drapieren des Gerichts ist jedoch vielleicht eher etwas für ein Szene-Restaurant als für die häusliche Küche.

Mir fiel aber auch noch das Prinzip des Reduzierens oder auch des „Weniger ist mehr“ eingefallen. Gerichte mit Fleisch und einer Beilage wie Kartoffeln, Pasta oder Reis und einer Sauce werden auf diese Weise gern angerichtet und fotografiert. Einige wenige Fleischstücke auf den Teller, dazu 1–2 Löffel der Beilage, ein etwas bogenförmig verzogen auf den Teller gegebener, einzelner Klecks Sauce und vielleicht noch einige wenige Tröpfchen Sauce auf die Beilage.

Also habe ich als weitere Variante einfach einige Löffel Pasta auf einen Teller gegeben, daneben ein wenig der in der Sauce gegarten Schweineleber und einige Löffel Sauce auf der Pasta.



Wenig Pasta, Leber und Sauce

Und wie habe ich nun das Gericht im Endeffekt gegessen? Nun, nach dem Anrichten, Drapieren und Fotografieren der beiden Varianten war das Essen natürlich kalt. Ich habe alles in einen tiefen Pastateller gegeben, gehörig vermischt, in der Mikrowelle kurz erhitzt und gegessen. Feddisch ☐

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Leberwurst
- 120 g Schweineleber
- 5 Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Sahne

- 125 g Cellentani

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber in 3–4 cm lange Streifen schneiden.

Für jeweils 100 g Pasta 1 l Wasser mit 10 g Salz zum Kochen bringen und die Pasta darin nach entsprechender Zeitvorgabe kochen. Also Cellentani in etwa 1,25 l kochendem Wasser mit etwa 12 g Salz kochen.

Währenddessen Leberwurst aus der Dose herausnehmen, das gehärtete Fett abstreichen und in einer Pfanne erhitzen. Sardellenfilets darin etwas anbraten, bis sie zerfallen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Leberwurst dazugeben und zerteilen. Einige Minuten kräftig anbraten, damit sie zerfällt. Sahne hinzugeben. Alles verrühren. Leber hinzugeben und einige Minuten in der Sauce garen.

Pasta in einem tiefen Nudelteller anrichten und Lebergeschnetzeltes mit viel Sauce darüber verteilen.

Nürnberger mit Spiegeleiern



Würstchen mit Eiern

Heute nichts Besonderes oder gar aufwändig zu Kochendes. Nein, relativ einfach und schnell zuzubereiten. Einige original Nürnberger, dazu Spiegeleier. Letztere aber zumindest im Eierring zubereitet, damit es für das Auge etwas schön aussieht.

Zutaten für 1 Person:

- 12 Original Nürnberger
- 2 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Nürnberger hineingeben und einige Minuten rundum kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmstellen.

Zwei Eierringe in die gleiche Pfanne stellen, in jeden Eierring ein Ei schlagen und diese einige Minuten braten. Eierringe herausnehmen, Spiegeleier mit dem Pfannenheber herausnehmen und zu den Nürnberger geben. Eier mit Salz und Pfeffer würzen.

Leberkäse gebraten



Gebratener Leberkäse

Heute nur kurz ein schnelles Gericht. Leberkäse einmal pur gebraten, im Eimantel und in Sesamsaatpanade. Zubereitung gibt es keine, das erklärt sich von selbst. Und nur ein schnelles Foto dazu.

Zutaten für 1 Person:

3 Scheiben Leberkäse (etwa 200 g)

1 Ei

2 EL Sesamsaat

Olivenöl

Nürnberger Rostbratwürste mit Lauchzwiebel-Reis



Wurst und Reis

Heute gibt es nichts weltbewegendes. Vom gestrigen [Lauchzwiebel-Reis](#) war noch übrig, er sieht zwar nicht mehr ganz frisch aus, aber schmeckt noch. Die Packung Nürnberger Rostbratwürste lag auch schon eine Weile im Tiefkühlschrank, daraus konnte man auch einige zur Zubereitung verwenden. Der Reis wird einfach mit etwas Wasser wieder erhitzt, die Bratwürste sind ja vorgebrüht und bekommen in der Pfanne im siedenden Öl auf jeder Seite 1 Minute, um kross und braun und einfach nur erhitzt zu werden. Auf einen Teller geben und servieren.

Zutaten für 1 Person:

- 7 Nürnberger Rostbratwürste
- $\frac{1}{2}$ Tasse Basmatireis
- 1 $\frac{1}{2}$ Lauchzwiebeln

- 1 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Nürnberger Bratwürste mit Putenmaultaschen



Würste mit Maultaschen

Jetzt habe ich doch glatt Uli Hoeneß unterstützt. Zwar indirekt, weil ich die Würste nicht selbst gekauft habe, aber doch finanziell. Wie er wohl diese finanziellen Einnahmen während seiner Haftzeit verwenden wird? Es handelt sich um Nürnberger Bratwürste, nein, ich muss sie genauer benennen, „Original Nürnberger“ der Firma HoWe Wurstwaren KG. Das „HoWe“

steht für die Gründer und früheren Inhaber der Fabrik Hoeneß und Weiß. Original Nürnberger, um noch genauer zu sein, „Original Nürnberger Rostbratwürste“, stehen unter geografischem Herkunftsschutz. Dies wird mit der Bezeichnung oder auch dem Siegel „geschützte geografische Angabe – g.g.A.“ gewährleistet, das durch die Europäische Union vergeben und geschützt wird. Sie dürfen also nur und müssen somit in Nürnberg nach einem alten Nürnberger Rezept hergestellt und vertrieben werden. Wenn man nun diese Bratwürste abgekürzt „Original Nürnberger“ nennt, wie fühlt oder nennt sich dann eigentlich ein in Nürnberg geborener und seit Jahrzehnten wohnhafter Bewohner dieser Stadt?

Zutaten für 1 Person:

- 6 Original Nürnberger Rostbratwürste
- 4 Putenmaultaschen, à 90 g
- 0,5–1 l Gemüsebrühe
- Hoherhitzbares Öl

Zubereitungszeit: 30 Min.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen. Maultaschen in der nur noch siedenden Brühe 20 Minuten ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin schön braun anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Maultaschen aus der Brühe nehmen, jeweils halbieren und auch noch kurz im Öl anbraten. Zu den Würsten geben und alles servieren.

Bratwürste, Mangold und

Kartoffeln



Wurst, Mangold, Kartoffel

Heute ein einfaches Essen, keine lange und umfangreiche Vorbereitung und eine einfache und schnelle Zubereitung. Und Bratwürste – ob fein oder grob –, die ich selten zubereite, sind ja wirklich sehr preiswert. 4 € pro Kilo, und für zwei Würste für eine Person zahlt man ein wenig über 1 €. Da Kinder Bratwürste immer gerne essen, sind sie gut geeignet für den familiären Küchenplan von Hausfrauen/-männern.

Zutaten für eine Person:

- 1 Bratwurst, fein
- 1 Bratwurst, grob
- 2 Blätter Mangold
- 2 festkochende Kartoffeln
- etwas Gemüsefond
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

- Butter
- Öl
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Kartoffeln schälen. In kochendem Wasser 10–12 Minuten garen. Währenddessen die Mangoldblätter quer zum Stiel in Streifen schneiden und in Butter einige Minuten anbraten. Etwas Fond zugeben und die Röststoffe vom Topfboden mit einem Kochlöffel abschaben und in der Sauce verrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Beide Bratwürste in heißem Öl in der Pfanne auf beiden Seiten jeweils kurz kross anbraten.

Bratwürste auf einem Teller anrichten, das Mangoldgemüse daneben geben, Kartoffeln dazulegen und etwas Sauce auf Mangoldgemüse und Kartoffeln geben. Kartoffeln eventuell noch etwas salzen. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Gebratene Blutwurst, Leberwurst und Kartoffeln



Gebratene Blut- und Leberwurst und Bratkartoffeln in der schmiedeeisernen Pfanne

Das ist eines der wenigen Gerichte aus meiner Kindheit, die ich positiv erinnere. Meine Mutter hat die Würste ab und zu zubereitet, jedoch ohne die Bratkartoffeln. Aber Vorsicht: es ist ein sehr fettes Gericht. Aus diesem Grund gab es das Gericht früher auch nur einmal im Monat. Und auch heutzutage kann man es gern einmal im Monat zubereiten, das ist vertretbar. Und man kauft am besten einen kleinen Kräuterlikör zur besseren Verdauung hinterher mit.

Blutwurst und Leberwurst sind Kochwurst, die aus vorgekochten Zutaten zubereitet und meistens in heißem Wasser nachgegart wird. Sie sind in kaltem Zustand schnittfest, jedoch erhitzt zerfallen sie. Gebratene Blutwurst ist, da sie lose zerfällt, wegen des Aussehens regional auch als „Tote Oma“ oder „Unfall“ bekannt. □ Die Würste und auch deren Zubereitung mit verschiedenen weiteren Zutaten gibt es in den einzelnen Regionen Deutschlands unter den unterschiedlichsten Begriffen.

Für gebratene Blut- und Leberwurst kann man daher nur die frischen Kochwürste verwenden, nicht jedoch geräucherte

Würste, die beim Braten fest bleiben. Verwendet man geräucherte Würste, bekommt man ein ganz anders geartetes Gericht. Frische Blut- und Leberwurst sind leider schwer, manchmal nur nach Vorbestellung beim Schlachter oder auch nur bei Schlachtern, die selbst noch schlachten, zu bekommen.

Zutaten für 1 Person:

- 1 frische Blutwurst
- 1 frische Leberwurst
- 3 festkochende Kartoffeln
- einige Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20–25 Minuten

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben darin auf beiden Seiten 10–15 Minuten kross und knusprig anbraten. Auf einen Teller herausheben. Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen und über den Bratkartoffeln verteilen. Salzen und pfeffern. Warmstellen.

Die Haut der Blut- und der Leberwurst entfernen und die beiden Würste in der gleichen Pfanne etwa 10 Minuten im Öl anbraten. Dabei einige Male wenden und die Wurstfüllungen leicht zerfallen lassen.

Mit den Thymian-Bratkartoffeln zusammen auf einem Teller anrichten und servieren.



Gebratene frische Leber- und Blutwurst



Gebratene Leber- und Blutwurst in der Pfanne

Dies ist im Prinzip eine reduzierte Schlachtplatte. Eine Schlachtplatte besteht aus Kesselfleisch – Kesselfleisch wird traditionell unmittelbar nach der Schlachtung in einem Kessel zubereitet – wie z.B. gekochtem Bauchfleisch, dann gekochter frischer Leber- und Blutwurst, Brat- und Mettwurst und Sauerkraut und Senf. Dieses Gericht beinhaltet jedoch nur gebratene frische Leber- und Blutwurst. Meine Mutter hat sie mir und meinem Bruder früher ab und zu zubereitet. Die Würste werden einfach in Butter angebraten, angestochen, damit der frische Wurstinhalt herausquillt und anbrät. Würzen ist natürlich nicht notwendig, versteht sich. Das Gericht ist zwar verständlicherweise sehr fett, aber wenn man das nur einmal im Monat zubereitet, ist das durchaus akzeptabel. Und ... es schmeckt lecker!



Rohe frische Leber- und Blutwurst

Frische Leber- und Blutwurst ist jedoch nicht einfach zu bekommen. Geräucherte gibt es überall, aber frische ...? Ich habe wirklich lange danach gesucht, um dieses leckere Gericht wieder mal zuzubereiten, aber zunächst hatte ich lange Zeit keinen Erfolg. An der Frischfleischtheke meines Discounters bekomme ich die Würste nicht, weil er sie nicht im Sortiment hat. Und nicht mal über einen seiner Lieferanten kann er sie liefern. Also müsste ich zu verschiedenen kleinen Schlachtern fahren, ob ich die Würste dort bekomme. Da bin ich vor kurzem auf den Onlineshop der [Metzgerei Böbel](#) gestoßen, die viele verschiedene Fleischartikel liefert, die man sonst nur sehr schwer bekommt. Wie z.B. Innereien wie Kalbshirn, Stierhoden oder Schweinenetz oder auch einmal in der Woche nach der Schlachtung frische Leber- und Blutwurst.

Zutaten (für 1 Person):

- 1 frische (!) Leberwurst, ca. 175 g
- 1 frische (!) Blutwurst, ca. 175 g
- Butter

- $\frac{1}{2}$ Chiabatta

Zubereitungszeit: 20 Min.

Butter in der Pfanne erhitzen. Die Würste an den Enden, wo sie geklammert und verschlossen sind, aufschneiden. Dann anstechen oder auch der Länge nach einschneiden. Die Leber- und Blutwurst in der Butter anbraten. Manchmal platzt die Haut auch an einigen Stellen selbst auf, so dass der Wurstinhalt selbst herausquillt, oder man muss eben manuell nochmals nachhelfen, etwas mit dem Kochlöffel drücken und einige Male wenden. Schön kross anbraten. Dann auf einem Teller mit frischem Chiabatta oder Baguette servieren – oder noch einfacher, die Pfanne auf einen Untersetzer oder ein Holzbrettchen stellen und direkt aus der Pfanne essen. Danach sollte man vielleicht noch einen gekühlten Jägermeister oder Korn genießen, um besser verdauen zu können.