

WURST

WOLFGANG
MÜLLER & KÜCHE



INHALT

EINLEITUNG

GRUSSWORT FRANZ KELLER 3

WOLFGANG MÜLLER 4

WURST

Theorie 8

FLEISCH – DIE GRUNDLAGE

FÜR GUTE WURST 10

DÄRME UND GLÄSER 12

GEWÜRZE 16

WERKZEUGE & MASCHINEN 20

WURST FÜLLEN 24

RÄUCHERN 26

Rezepte – Wurst

KOCHWURST 28

BRÜHWURST 52

ROHWURST 84

DIE VERWANDTEN 108

BRATWURST 132

GRILLWURST 156

KÜCHE – Gerichte

170

KOCHWURST 174

BRÜHWURST 194

ROHWURST 218

DIE VERWANDTEN 238

BRATWURST 258

GRILLSAUCEN 278

GRUNDREZEPTE 284

GLOSSAR 292

DANKE 294

VITA WOLFGANG MÜLLER 295

DAS TEAM 296

MAKING OF 298

REZEPTREGISTER 300

BEZUGSQUELLEN 303

IMPRESSUM 304

GRUSSWORT FRANZ KELLER

2 3



Sehr lange galten Wurst und Pasteten als minderwertige Gerichte, hergestellt aus den „wertlosen“ Fleischteilen eines Tieres. Ganz so, als wäre es legitim, die zerkleinerte Form der Tiere mit allerlei Blendwerk wie Geschmacksverstärkern und jeder Menge Wasser und Eiweiß aufzupeppen. Das Gegenteil jedoch ist richtig: Jedes einzelne Stück Fleisch und Fett ist wertvoll und kommt am besten zur Geltung, wenn es handwerklich mit Respekt vor dem guten Produkt gefertigt wird. Unser viel zu maßloser Fleischkonsum hat jedoch dazu geführt, dass tierische Lebensmittel immer billiger werden mussten – und als Folge davon waren zahlreiche handwerklich arbeitende Metzgereien gezwungen, ihr Geschäft aufzugeben.

Doch nun kommt es endlich wieder anders: Wenn es um unsere Lebensmittel geht, sind gute Handwerker und damit gute Metzger verstärkt gefragt! Je mehr sie von ihrem Wissen, ihrem Können und ihrer Leidenschaft für die Sache vermitteln können, umso weniger werden Verbraucher nur nach dem Preis einkaufen. Lebensmittel brauchen beste Bedingungen, damit sie höchste Qualität entwickeln können. Das gilt besonders für Wurst, die uns von Lebewesen geschenkt wird: Zeit zu wachsen, Sorgfalt bei Aufzucht und Fütterung, Achtung vor dem Tier bis hin zur Schlachtung – dann schmeckt's gut und kostet im Verhältnis zu Aufwand und Genuss gar nicht viel Geld.

Das Buch von Wolfgang Müller zeigt, wie herrlich inspirierend das „Wursten“ ist. Auf geht's zum Kochvergnügen: selbst einkaufen, selbst Hand anlegen und nicht bequem, dafür kreativ sein – viel Spaß!

A stylized, handwritten signature in white ink, consisting of several sweeping lines and a small dot at the end.

**NUR WER DIE
WURST SELBST MACHT,
WEISS WAS DRIN IST.**

WOLFGANG MÜLLER



VORWORT WOLFGANG MÜLLER

JETZT GEHT'S UM DIE WURST

Als ich mit sechs Jahren mein erstes Kaninchen geschlachtet habe und Mama es abends im Backofen goldbraun geschmort hat, mit selbst gesammelten Pilzen und Kräutern, machte ich mir noch keine Gedanken, was da so alles auf mich warten würde. Ich wusste nur, dass es saugut schmeckte. Und ich freute mich schon auf die nächsten Abenteuer, die kommen sollten. Auf jeden Fall hatte ich eine schöne Kindheit: Auf dem Land war alles irgendwie leichter, normaler oder ich wusste es einfach nicht besser. So zogen meine Kumpels und ich immer los mit dem Ziel, etwas am Lagerfeuer zu braten. Ob Fische, die wir verbotenerweise aus dem Bach fischten, Wildhasen, die wir mit der Schlinge fingen, oder das eine oder andere Huhn, das einem Bauer fehlte – es war einfach nur toll.

Seit ich denken kann, wollte ich Koch werden. In den Küchen bei Mama, Oma oder den Tanten war es einfach nur schön. Düfte, Geschmäcker, Farben der Produkte, das Handwerk und die Liebe dazu haben mich einfach fasziniert. Mit 15 Jahren habe ich mich dann im besten Haus am Ort für eine Kochlehre beworben – aber keine Chance: „Zu jung“, sagten sie. Was nun, weiter auf die Schule gehen? Keinen Bock.

So kam es, dass ich auf Anraten meines Vaters den Beruf des Metzgers erlernt habe. Es war eine coole Zeit, auch wenn die Arbeitstage oft 16 Stunden hatten und selbst am Samstag noch gearbeitet wurde – es war trotzdem gut. Damals war es mir nicht bewusst, dass ich das Metzgerhandwerk noch richtig gelernt habe. Also mit Lebendbeschau des Tieres, Schlachten, Zerlegen, Fleischverarbeitung und Herstellung der verschiedensten Würste, Schinken und Terrinen. Es hat mich sofort in den Bann gezogen, welche Viel-

falt an Würsten man aus rohem oder gekochtem Fleisch machen konnte. Wie ein Hexenmeister stand mein Chef da, mischte Fleisch und Speck auf geheimnisvolle Art und kreierte aufs Gramm genau wundervoll duftende Gewürzmischungen. In unsere Würste kamen nur natürliche Zutaten, keine Chemie, keine künstlichen Aromen, keine Farbstoffe. Heute gibt es den Beruf, wie ich ihn erlernt habe, nur noch selten und meist nur auf dem Land.

Nach der Lehre gerade mal 18 Jahre alt, bekam ich das Angebot, die Metzgerei zu übernehmen. Doch bei aller Leidenschaft schlug mein Herz noch stärker für den Beruf des Kochs. So beschloss ich, zunächst vier Monate lang im Schlachthof zu arbeiten und Geld zu verdienen, um anschließend das Kochen zu erlernen.

Und dann hat es geklappt mit dem besten Haus am Ort. Klassische deutsch-französische Küche war das Ziel der nächsten drei Jahre. Danach kamen 18 Jahre Sternegastronomie, wo ich viel Herzblut gelassen habe, die eine oder andere Bewertung bekam, den einen oder anderen Stern erkochte. In dieser Zeit war mir nicht bewusst, dass ich immer mehr die Bodenhaftung verlor: Wir verarbeiteten nur die edelsten Stücke der Tiere, aber wir machten uns keine Gedanken, woher das Tier kam, wie ist es aufgewachsen ist und wie es geschlachtet wurde. Was aber passierte mit dem restlichen Fleisch und mit den Innereien? Die Antworten auf diese Fragen wollte man gar nicht wissen. Auf einmal war die Erinnerung, das alte Wissen wieder da und mein Gewissen klopfte an: „He, Wolfgang, das bist nicht du. Was hast du gelernt, gegessen und gesehen – mach was!“ Und dann kam der Zufall ins Spiel und ich bin zu ein paar

Schweinen gekommen, die ich jemandem zur Aufzucht gegeben habe. Nach gut einem Jahr kam der Anruf: „Wolfgang, deine Schweine sind fett und dick, wann holst du sie?“ Das war der beste Anruf, den ich je bekommen habe. Das alte Wissen musste wieder her, die Rezepte, die Verarbeitung, das Würzen und Räuchern. Was mache ich aus Schwarten, Fett und Speck, was mit Gedärmen, Magen und Blase? In die Tonne wäre zu einfach. Erinnere dich an die Zeit, als du in der Metzgerlehre warst: Fast sechs Monate im Jahr bist du jedes Wochenende bei den Bauern gewesen und hast hausgeschlachtet. Da wurde nichts weg geworfen, warum auch. So kam es, dass ich in meinem Restaurant das erste Schlachtfest gemacht habe. Ein 7-Gang Menü sollte es sein. „Von der Nase bis zum Schwanz“ war das Motto und all die leckeren Würste wie Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, frische Bratwürste, Schwarzwurst, Sülzen und das Geräucherte mussten her. Das Fest war ein riesiger Erfolg und manch ein Gast meinte sogar, schon lange nicht mehr so eine Leberwurst gegessen zu haben. Das war für mich der Impuls umzudenken und ich wusste, dass das Schicksal mir wieder einmal den Weg gezeigt hatte.

Dann begann der Austausch mit Gleichgesinnten: mit Stefan Marquard (auch er gelernter Metzger), mit Ludwig ‚Lucki‘ Maurer (er züchtet Bio-Wagyû im Bayrischen Wald), mit Michael Wilhelm, Bergbauer in Tirol (er hat Tuxer Rinder, Zackerl Schafe und Yaks). Alle verbindet der große Respekt gegenüber den Tieren und der Natur. Immer wieder fragten wir uns, was wir besser machen und wie wir alle Teile eines Tieres verarbeiten können. So schlachteten wir einmal bei Lucki ein Schaf und wollten aus diesem Tier das

Maximum herausholen. Mit dem Ergebnis waren wir mehr als zufrieden: 24 verschiedene Gerichte, Würste und Suppen haben wir aus dem Tier herausgekitzelt und danach waren wir uns einig: „Das ist Respekt gegenüber dem Tier.“ In der kommenden Zeit haben wir viel darüber nachgedacht, was wir aus dem, was uns Mutter Natur zur Verfügung stellt, Sinnvolles machen können. So entstehen die besten Würste, Geräuchertes und Luftgetrocknetes, aus dem Nierenfett von Luckis Rindern wird Fett, mit dem wir die geilsten Pommes, Sauce Hollandaise und Mayonnaise machen, aus Michaels Yaks in Tirol entstehen Chorizo, Sülzen und Geräuchertes. Mit Sicherheit sind die Würste in diesem Buch nicht die klassischen Würste, die es beim Metzger zu kaufen gibt. Quer denken ist das Ziel: Was können wir besser machen, wie können wir alles verarbeiten, welche neue Kreationen sind denkbar? Auch ist die Verarbeitung bei manchen Würsten anders als beim Metzger. Wir verzichten komplett auf künstliche Aromen, Farbstoffe und chemische Zutaten. Das Ziel ist Natur pur.

Die Idee meines Buches ist es, euch das Wursten näher zu bringen und zu zeigen, dass man in der eigenen Küche ziemlich viel selbst machen kann. Man braucht dafür nicht viele Gerätschaften, aber etwas Zeit und Liebe zum Produkt. Der zweite Gedanke war, die Wurst als Hauptakteur auf den Teller zu bringen und zu zeigen, dass Würste nicht nur aufs Brot gehören, sondern kreativ in Szene gesetzt werden können.

Viel Spaß wünsche ich euch beim Herstellen eurer eigenen Wurst! Wenn das Resultat auf dem Teller liegt, dann seid ihr stolz wie Bolle.

Euer Wolfgang



WURST



FLEISCH – DIE GRUNDLAGE FÜR GUTE WURST	10
DÄRME UND GLÄSER	12
GEWÜRZE	16
WERKZEUGE & MASCHINEN	20
WURST FÜLLEN	24
RÄUCHERN	26



FLEISCH DIE GRUNDLAGE FÜR GUTE WURST

Früher verwendete man für die Herstellung von Wurstwaren Fleischteile, die sich nicht gut zum Verkauf oder zur Speiseherstellung eigneten. Mittlerweile hat sich eine Fleischsortierung entwickelt, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten. Um Wurst von bester Qualität zu bekommen, sollte möglichst

schlachtfrisches Fleisch verarbeitet werden, das schnell zerlegt und verarbeitet wurde. In keinem Fall sollte das Fleisch länger als 5 Tage bei 0 bis +2 °C gelagert worden sein. Der wichtigste Grundsatz für gute selbstgemachte Wurst ist:

Nur das Beste kommt in die Wurst! Achten Sie deshalb auf

1. die artgerechte Haltung der Tiere,
2. eine natürliche Fütterung ohne chemische Zusatzstoffe,
3. Fleisch aus regionaler Haltung, da Transportstress die Fleischqualität beeinträchtigt.
4. Verwenden Sie kein Fleisch vom Supermarkt oder Großmarkt, da die Qualität für unsere Wurst- und Schinkenherstellung nicht gut genug ist.

Warmwurst

Die Verarbeitung von warmem Fleisch ist ideal für Kochwurst und Brühwurst. Der Vorteil dieser Zubereitungsart ist, dass das Fleisch mehr Aroma hat und besser bindet.

Kaltwurst

Um Rohwürste herzustellen, benötigen wir abgehangenes Fleisch, das gekühlt oder gefrostet verarbeitet wird.

Hinweis: Metzger arbeiten mit Sortierungsnummern und bauen ihre Rezepte entsprechend auf. Die Nummern sind hilfreich, wenn Sie einen Metzger Ihres Vertrauens haben, der Ihnen das Fleisch herrichtet.



Schwein

S 1	Schweinefleisch ohne Sehnen und Fett
S 2	Schweinefleisch ohne sichtbare Sehnen und mit maximal 5 % sichtbarem Fettanteil
S 3	Schweinefleisch mit geringem Sehnenanteil und maximal 5 % Fettanteil
S 4	Schweinebauch ohne Schwarte, Fettanteil 30 %
S 5	Schweinebauch ohne Schwarte, Fettanteil 60 %
S 6	Schweinebacke und Wammen mittelfett
S 7	Kammspeck
S 8	Rückenspeck ohne Schwarte
S 9	Schulterspeck, Speckabschnitte ohne Schwarte
S 10	Fettwamme (weiches Fett)
S 11	Kopf ohne Knochen (nur gekocht verarbeiten)
S 12	Masken (nur gekocht verarbeiten)
S 13	Schwarten
S 14	Schweineleber
S 15	Schweineherz
S 16	Schweinezungen
S 17	Schweinehirn
S 18	Schweinelunge
S 19	Schweineblut
S 20	Flomen - Nierenfett
S 21	Schweinenieren

Kalbfleisch

KA 1	Kalbfleisch ohne sichtbare Sehnen und Fett
KA 2	Kalbfleisch ohne Sehnen, Fettanteil maximal 5 %
KA 3	Kalbfleisch mit Sehnenanteil, Fettanteil maximal 10 %

Kaninchen

Kaninchen haben sowohl Magerfleisch als auch Fleisch mit Fettanteil.
Bei der Kaninchenleberwurst werden alle Fettanteile des Tieres verarbeitet.

Wild

Wildfleisch ist mit Ausnahme von Wildschwein sehr mager. Deshalb sollte man bei der Herstellung von Wildschweinwurst immer etwas Schweinefett dazugeben.

Fisch und Krustentiere

Das Fleisch von Fischen und Krustentieren eignet sich wegen seiner guten Bindekraft nur für Bratwürste und Brühwürste. Es wird kalt oder angefroren verarbeitet.

KA 4	Kalbfleisch mit Sehnenanteil, Fettanteil maximal 20 %
KA 5	Kalbfleisch mit Sehnenanteil, Fettanteil maximal 30 %
KA 6	Fleischfett
KA 7	Kalbsleber
KA 8	Kalbsherz
KA 9	Kalbszunge

Rindfleisch

R 1	Rindfleisch ohne sichtbaren Sehnen- und Fettanteil
R 2	Rindfleisch ohne sichtbare Sehnen, Fettanteil 5 %
R 3	Rindfleisch mit Sehnenanteil, Fettanteil 15 %
R 4	Rindfleisch mit 5 % Sehnenanteil, Fettanteil 20 %
R 5	Rindfleisch entsehnt, Fettanteil 30 %
R 6	Fleischfett
R 7	Rinderleber
R 8	Rinderherz
R 9	Rinderzunge

Lamm- bzw. Schaffleisch

L/S 1	Fleisch ohne sichtbare Sehnen und ohne Fettanteil
L/S 2	Fleisch entsehnt mit maximal 5 % Fettanteil
L/S 3	Fleisch entsehnt mit maximal 10 % Fettanteil

Geflügel

G 1	Brustfleisch ohne Haut und Fett
G 2	Keulenfleisch grob entsehnt, Fettanteil maximal 5 %
G 3	Keulenfleisch grob entsehnt, Fettanteil maximal 15 %

KOCH WURST



EINLEITUNG KOCHWURST	30
BOUDIN NOIR (BLUTWURST)	32
ROTER PRESSACK	34
SCHWARZWURST	36
BLUT- & LEBERWURST	38
TRÜFFELLEBERWURST	40
KANINCHENLEBERWURST	42
KALBSLEBERWURST	44
SPANFERKELSCHWARTENMAGEN	46
GEKOCHTE BRATWURST	48
WEINSÜLZWURST	50



EINLEITUNG KOCHWURST

Kochwürste sind, wie der Name sagt, Wurstsorten, die aus gekochten Zutaten hergestellt und bei denen alle Zutaten durchgegart werden. Typisch für Kochwürste ist außerdem, dass Innereien, Blut, Schwarte und Speck eine große Rolle spielen. Damit sind Kochwürste ideal, um alle Teile des Tieres zu verarbeiten und zu einem köstlichen Genuss zu verbinden. Am besten werden Kochwürste aus schlachtwarmem Fleisch hergestellt. So kann das Fleisch seinen vollen Geschmack abgeben und die Würste binden perfekt.

Bei allen Kochwürsten wird das Fleisch kurz vor der Herstellung gekocht und noch heiß weiterverarbeitet. Beim Kochen entsteht die Kesselbrühe, die heiß oder warm zum Würsten verwendet wird. Diese Kesselbrühe wird leicht gesalzen, man gibt Lorbeerblätter, Wacholder und Pfefferkörner dazu – und dann kochen Schwarten, Fleischteile, Fettbacken, Zungen und andere Köstlichkeiten darin.

Bei den Kochwürsten unterscheiden wir vier Hauptgruppen:

Leberwürste:

Grobe & feine Leberwurst, Hausmacher Leberwurst, Kalbsleberwurst, Trüffelleberwurst, Zungenleberwurst, Sahneleberwurst.

Blutwürste:

Hausmacher Blutwurst, Zungenblutwurst, Schwarzwurst, Speckwurst, Thüringer Rotwurst, Presswurst, Bregenwurst, Roter Presssack

Sülzwürste:

Weißer Schwartenmagen, Weinsülze, Sülzwurst, Sülzpresskopf, Weißer Presssack, Presssülze, Deutsches Corned Beef

Zerealienwürste:

Grützwurst, Kartoffelwurst, Haggis, Graupenwürstchen, Panhas (Wurstspezialität aus dem Rheinland), Weckewerk (Wurstspezialität aus Nordhessen), Pinkel (geräucherte grobe Grützwurst), Reiswurst, Erbswurst, Pfälzer Saumagen

Alle diese Würste lassen sich auch sehr gut in Gläsern oder Dosen konservieren. So hat man immer einen Vorrat an Hausmacher Würsten im Keller.

LEBERWÜRSTE

Ausschlaggebend für die Qualität von Leberwürsten ist – wer hätte es gedacht – der Leberanteil: Mindestens 20 Prozent Leber müssen enthalten sein. Dabei ist es nicht entscheidend, ob wir frische oder gefrorene Leber verarbeiten, solange sichergestellt ist, dass die Leber absolut frisch eingefroren wurde.

Vor der Verarbeitung von Leber müssen alle Adern und Knoten entfernt werden. Bei Kalbs- und Schweineleber ist es ausreichend, sie kurz zu wässern. Kaninchenleber, Ziegenleber, Wildleber und Hasenleber schneidet man vor dem Wässern in 3 bis 5 Stücke. Leber vom Rind oder von einer Sau – also einem Schwein, das schon Nachwuchs hatte –, muss man in kleinere Stücke schneiden und länger wässern. So wird mehr Flüssigkeit entzogen, das Blut konzentrierter und dadurch die Wurst etwas dunkler.

Leber wird vor der Verarbeitung nicht gebrüht, da sie sonst an Geschmack und Bindung verliert. Sind Leberstücke in der Wurst gewollt, dann muss man diese vorher jedoch kurz brühen. Innereien wie Herz, Lunge, Niere oder Geschlingefleisch (siehe Glossar) werden dagegen immer kurz gegart. Dabei darf die Gartemperatur 80 °C nicht übersteigen. Danach schneidet man die Innereien in die gewünschte Form und gibt sie als Einlage in die Würste.

Ihre Streichfähigkeit erhält die Leberwurst durch den hohen Fettanteil und die Kesselbrühe. Außerdem besitzt das Eiweiß in gekochtem Fleisch nur noch wenig Bindefähigkeit.

BLUTWÜRSTE

Blutwürste bestehen in der Regel aus Blut und Schwarten. Die Schwarten werden vor der Verarbeitung gekocht. Es ist jedoch darauf zu achten, dass die Schwarten nicht zu weich werden. Denn je weicher die Schwarten sind, umso weniger binden sie. Blut muss immer frisch oder, wenn es gekühlt ist, nach maximal 3 Tagen verarbeitet werden. In der Regel wird nur Schweineblut

verarbeitet, da dieses am hellsten ist. Rührt man das Schweineblut mit den heißen Schwarten, so führt man dem Blut Sauerstoff zu und es wird heller. Selbstverständlich kann auch Rinderblut, Kalbsblut und Lammblood verwendet werden; allerdings bleibt hier das Schnittbild sehr dunkel.

Für die Einlage kann man Speck, Herzen, Nieren, Lunge und Backen verwenden. Diese werden meist in Würfel geschnitten und vor der Verarbeitung heiß gebrüht.

SÜLZWÜRSTE

Bei dieser Wurst wird meist Schweinefleisch verarbeitet, das zum Teil gepökelt ist und immer leicht angebrüht oder gekocht wird. Auch hier gilt: Die Schwarten entfetten, leicht salzen und nur kurz brühen, damit sie ihre Bindung nicht verlieren. Einige Sorten Sülzwurst kann man nach dem Garen auch noch zwei bis drei Stunden bei 18 °C in den Kaltrauch hängen.

ZEREALIENWÜRSTE

Zerealienwürste werden durch die Zugabe von pflanzlichen Bestandteilen wie Grütze, Hafer, Reis, Semmeln, Kartoffeln oder Graupen gestreckt. Entstanden sind diese Wurstsorten aus der Not heraus, als Fleisch ein knappes und kostbares Gut war. Inzwischen haben sich Zerealienwürste jedoch als eigenständige Spezialitäten etabliert. Die meisten Sorten stammen von Leber- und Blutwürsten ab, denen Getreide zugefügt wird. Am bekanntesten sind der Pfälzer Saumagen und der schottische Haggis.

SALZEN

Da bei Kochwürsten die Wurstmasse im warmen oder heißen Zustand abgeschmeckt wird, ist es besonders wichtig, die Masse zu überwürzen. Ansonsten würde die Wurst nach dem Garen und Räuchern im kalten Zustand langweilig schmecken. Also keine Angst, wenn die Wurstmasse beim Abschmecken zu salzig schmeckt. Als Faustregel gilt, auf ein Kilo Wurstmasse 20 bis 24 Gramm Salz zu verwenden.

BOUDIN NOIR



BOUDIN NOIR (Blutwurst)

Därme

Rinder-Kranzdarm

Gewürzmischung

90 g	Meersalz
5 g	Zucker
10 g	schwarzer Pfeffer
2,5 g	Macis, gemahlen
3 g	Nelken, gemahlen
1,5 g	Piment, gemahlen
2 g	Zimt, gemahlen
15 g	Majoran, gerebelt
3 g	Cayennepfeffer

Blutwurstmasse

1,5 kg	Schweinefettbacke
300 g	Schwarten
3 L	frisches Schweineblut
300 g	Zwiebeln
200 ml	Sahne, mind. 36 % Fett (Konditorsahne)



Därme wässern. Alle Zutaten für die Gewürzmischung vermengen. Die Schweinebacke in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich ist, aber nicht auseinander fällt (etwa 45 Minuten). Erkalten lassen. In 5 Millimeter große Würfel schneiden.

Die Schwarten in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie weich sind. Zwiebeln schälen und in der Schweinebackenbrühe weich kochen. Schwarten und Zwiebeln sofort durch die 3-Millimeter-Scheibe des Fleischwolfs drehen. Die noch heiße Masse mit dem Schweineblut mischen.

Gewürzmischung und Schweinebackenwürfel unter die Blutmasse mischen. Den Rahm unterrühren. Die Wurstmasse in die Schweinedärme füllen. Die etwa 1 bis 1,5 Meter langen gefüllten Därme zu Schnecken drehen und in Metallschüsseln legen, um die Form zu fixieren. Danach die Blutwurst mit der Schüssel bei 80 °C 40 Minuten lang kochen, so behält sie ihre Schneckenform.

Boudin noir kann kalt gegessen werden. Oder man schneidet die Blutwurst in Scheiben, wendet sie leicht in Mehl und brät sie in Öl an.

Das Gericht zu dieser Wurst auf Seite 174

GEFLÜGEL BRAT WURST

Avocado-creme

Avocado-Bergpfirsichsalat

Grünes Tomatenchutney



GEFLÜGELBRATWURST

1 Geflügelbratwurst-Schnecke

Avocadocreme

1 unbehandelte Limette, Abrieb und Saft

1 Thai-Chili ohne Kerne, klein gewürfelt

Avocado halbieren und den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und in eine Schüssel geben. Limettenabrieb und -saft, Thai-Chili, Salz, Zucker und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Mit einer Gabel fein zerdrücken.

Avocado-Bergpfirsichsalat

1 Avocado

2 Bergpfirsiche

5 g Puderzucker

20 g Butter

20 ml Himbeeressig

30 ml Traubenkernöl

20 geschälte Mandeln

1 EL Honig

Meersalz

Avocado und Bergpfirsiche in Spalten schneiden. In einer Pfanne den Puderzucker schmelzen lassen, ohne dass er braun wird. Butter hinzugeben und die Avocado- und Bergpfirsichspalten kurz anschwitzen. Mit dem Himbeeressig ablöschen und zum Abkühlen in eine Schüssel geben. Traubenkernöl, Mandeln, Honig und etwas Meersalz dazugeben und vermischen.

Anrichten

Japanische Kresse

4 EL grünes Tomatenchutney (Seite 282)

Geflügelbratwurst braten oder grillen und den Holzspieß herausziehen. Die Wurst auf eine Platte legen, den Avocado-Bergpfirsichsalat in der Mitte anrichten und mit Kresse garnieren.

Dazu die Avocadocreme und das grüne Tomatenchutney reichen.

Das Wurstrezept zu diesem Gericht auf Seite 152

Wolfgang Müller verbindet seine Handwerkskunst als Metzger und Koch mit der Leidenschaft für die Sterneküche. Sein Credo: **„Jeder Teil eines Tieres ist kostbar und köstlich“.**

In seinem Buch vermittelt er alles, was es über Wurst zu wissen gibt, und zeigt, dass man auch in der eigenen Küche die köstlichsten Würste selbst machen kann. Ob Kochwurst, Brühwurst, Rohwurst, Bratwurst, Grillwurst oder die Verwandten: Die 65 Rezepte sind vielseitig, außergewöhnlich und dabei immer praxistauglich. Wolfgang Müller verzichtet bei seinen Wurstkreationen komplett auf künstliche Zusatzstoffe und setzt aus Respekt gegenüber den Tieren auf „Natur pur“. Kaninchenleberwurst, Spanferkelschwartenmagen, Jagdwurst vom Reh, Fenchelsalami, Chorizo, Blutwurstterrine oder sogar Oktopuslyoner – um diese Köstlichkeiten selbst zu machen, braucht es nur etwas Zeit und Liebe zum Produkt.

Mit fundierten Informationen über Fleisch, Werkzeuge, Gewürze, Räucher- und Herstellungsmethoden ist Wolfgang Müllers „Wurst“ ein umfassendes Grundlagenwerk für die Gastronomie wie für den ambitionierten Hobbykoch und Wurstliebhaber. 52 kreative Küchenrezepte sowie leckere Grillsaucen zeigen außerdem, dass Wurst nicht nur aufs Brot gehört, sondern auch Mittelpunkt eines Gerichts sein kann.

WURST

WOLFGANG
MÜLLER
& KÜCHE

ISBN 978-3-87515-412-2

