

Wurstspeisen



Wurstgerichte sind deftig und größtenteils schnell zubereitet - außerdem mag sie fast jeder (ausgenommen echte "Müslis").



Fleischwurst-Kasserolle (Rezept für 4 Personen)



150 g mageren Speck (= Dörrfleisch)
2 Eßlöffel Öl
750 g Chinakohl
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Kümmel
3/4 l Fleischbrühe (Instant)
2 - 3 Kartoffeln (ca. 200 g)
300 g Fleischwurst

"Kasserolle" ist der Fachausdruck für einen weiten, nicht zu hohen Topf.

Bereits gewürfelten Speck gibt es in den Regalen der Supermärkte; meist in 200 oder 250 g Päckchen. Hat man ganze Stücke, muß man die Würfel halt erst schneiden.

Chinakohl putzen, waschen, in Streifen schneiden.
Mit kochendem Wasser 3/4 l Fleischbrühe aufgießen.
Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
Fleischwurst in kleine Würfel schneiden.

Öl in einen weiten, größeren Topf geben, erhitzen, Speck "auslassen" (d.h., bei mittlerer Hitze leicht braten, so daß das weiße vom Speck zerfließt).
Chinakohlstreifen in die Pfanne geben, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
Pfanne zudecken, Herdplatte auf 3 - 4 (bei Scala bis 9) stellen und Inhalt 5 Minuten dünsten.

"Dünsten" heißt, bei Stufe 3 - 4 (von einer Scala bis 9) Dinge erhitzen, um dafür zu sorgen, daß Flüssigkeit herauskocht und - in diesem Fall der Chinakohl - weich wird.

Fleischbrühe und Kartoffeln zugeben, ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.
Fleischwurst zugeben und nochmals ca. 8 Minuten weiterkochen.

Tip:

Dies ist an sich eine Art Eintopf; man kann also gerne etwas Weißbrot dazu reichen.



Sülze mit Rémoulade und Bratkartoffeln (Rezept für 4 Personen)



8 Scheiben Sülze (ca. 100 g pro Scheibe)
1 Bund Petersilie
Rémouladen-Sauce (siehe Rezept bei "Saucen" oder fertig gekauft)
2 Pk. "Pfanni"-Bratkartoffeln

Rémouladensauce zubereiten, falls man keine fertig gekaufte verwenden will.

Der Rest ist nun ganz einfach:

Man richtet je 2 Scheiben Sülze auf 4 Tellern an und garniert mit ein bißchen Petersilie. Dann gibt man pro Scheibe Sülze einen Eßlöffel Rémouladensauce zu, ebenfalls mit ein paar Petersilienblättchen garniert.

Die Bratkartoffeln werden nach Anweisung in einer Teflonpfanne gebraten und ebenfalls auf die Teller verteilt. - Das war's!

Tip:

Man kann gerne noch ein paar Scheiben Stangenweißbrot dazu reichen und trinkt am besten ein gutes Bier dazu!
Dieses Essen ist extrem schnell zubereitet!



Schinkenschnitzel "Florida" (Rezept für 4 Personen)



4 Scheiben gekochter Schinken (jeweils etwa 1 cm dick)
2 Eßlöffel Butter
4 Scheiben Ananas aus der Dose
4 Scheiben Käse (Scheibletten oder frisch: Maasdamer, Greyerzer, Appenzeller)
Curry
4 Teelöffel Preiselbeeren (aus dem Glas)

Butter in die Pfanne geben, zerlassen und Ananasscheiben erhitzen (*Kochplatte nicht zu hoch drehen, sonst wird die Butter schwarz!*)

Ananasscheiben herausnehmen und warmstellen. Schinkenscheiben in die Pfanne geben und auf beiden Seiten anbraten.

Ananasscheiben auf den Schinken legen, mit Käsescheiben bedecken, mit Curry würzen. Pfanne zudecken und warten, bis der Käse zerläuft.

Teller bereitstellen, jeweils eine Schinkenscheibe mit Käse drauf tun und mit Preiselbeeren garnieren.

Tip:

Wer's deftig mag, reicht dazu Bratkartoffeln; man kann aber auch Toastbrot nehmen.