

Menü vom 11. November 2019

alles Wurst

**Bratwurst mit Marroni
und Nüsslisalat**

**Bratwurst Pizziola
und
Bratwurst Thüringer Art
mit Tessiner-Polenta,
Poires arrosées und überbackener Tomate**

Vanilleparfait mit Vermicelles Royal

Bratwurst mit Marroni



Bratwurst mit Marroni (für 12 Personen)

1,6 Kilo mageres Schweinefleisch
400 g Schweinespeck
600 g gegarte Marroni
30 g Meersalz
10 g Majoran, frisch
10 g Koriander, frisch
10 g Ingwerpulver
½ Bund Petersilien klein gehackt
Je 10 g Pfeffer weiss und schwarz, geschrotet
eine Prise Muskat, gemahlen
eine Prise Chili-Flocken
Bratdarm (ca. 4 mtr)

200 g Nüsslialat

Salatsauce nach Wahl

Zubereitung

Maronni schmecken nicht nur heiss auf dem Weihnachtsmarkt sondern passen auch sehr gut in eine feine Schweinebratwurst.

Speck und Fleisch parieren, zerkleinern auf die richtige Temperatur bringen (4° C).

Die gegarten und geschälten Marroni klein hacken.

Fleisch und Speck nacheinander mit dem vorgekühlten Fleischwolf durch eine feine Lochscheibe drehen.

Die Gewürze fein mahlen.

Zu der Masse die gehackten Marroni und die gemahlene Gewürze geben und ca. 8 – 10 Minuten in der Küchenmaschine oder per Hand vermengen.

Erinnerung: Die Temperatur der Masse im Auge behalten.

Das Wurstfüllhorn am Fleischwolf befestigen, den Darm aufziehen und die Masse bis zur Öffnung des Füllhorns pressen (damit beim Befüllen keine Luft in den Darm kommt).

Den Darm über das Ende des Füllhorns ziehen.

Daraufhin das Brät gleichmässig in den Darm pressen, Hierbei darauf achten, dass sie Wurst nicht zu ferst mit der Masse befüllt wird (da sie später noch abgedreht werden muss).

Zum Schluss das eine Darmende verknoten.

Vorsichtig Würste von 10 cm Länge abdrehen, das andere Darmende ebenfalls verknoten und diese abschneiden.

Um die Würste direkt zu geniessen, bei mittlerer Hitze langsam braten bis sie rundherum knusprig gebräunt sind.

Bratwurst Thüringer Art

(für 12 Personen)

1 Kilo mageres Schweinefleisch
500 g Schweinespeck
500 g Kalbsfleisch
40 g Meersalz
10 g Majoran, frisch
½ Bund Petersilien klein gehackt
Je 10 g Pfeffer weiss und schwarz, geschrotet
eine Prise Muskat, gemahlen
Bratdarm (ca. 4 mtr)

Zubereitung

Die Rostbratwurst nach Thüringer Art schmecken nicht nur heiss auf dem Weihnachtsmarkt sondern kann man auch sehr gut vom heimischen Grill geniessen.

Speck und Fleisch parieren, zerkleinern auf die richtige Temperatur bringen (der Speck sollte gefroren sein und das Fleisch angefroren, mindestens jedoch max. 4° C).

Fleisch und Speck nacheinander mit dem vorgekühlten Fleischwolf durch eine feine Lochscheibe drehen.

Die angefrorene Masse nochmals zusammen mit geschrotetem Eis durch die feine Lochscheibe drehen.

Die Gewürze fein mahlen.

Zu der Masse die gemahlene Gewürze geben und ca. 8 – 10 Minuten in der Küchenmaschine oder per Hand vermengen.

Erinnerung: Die Temperatur der Masse im Auge behalten.

Das Wurstfüllhorn am Fleischwolf befestigen, den Darm aufziehen und die Masse bis zur Öffnung des Füllhorns pressen (damit beim Befüllen keine Luft in den Darm kommt).

Den Darm über das Ende des Füllhorns ziehen.

Daraufhin das Brät gleichmässig in den Darm pressen, Hierbei darauf achten, dass sie Wurst nicht zu ferst mit der Masse befüllt wird (da sie später noch abgedreht werden muss).

Zum Schluss das eine Darmende verknoten.

Vorsichtig Würste von 15 cm Länge abdrehen, das andere Darmende ebenfalls verknoten und diese abschneiden.

Um die Würste direkt zu geniessen, bei mittlerer Hitze langsam braten bis sie rundherum knusprig gebräunt sind.

Bratwurst Pizziola

(für 12 Personen)

1,5 Kilo mageres Schweinefleisch

500 g Schweinespeck

~~600 g gegarte Marroni~~

250 g Parmesankäse

40 g Meersalz

10 g Tomatenflocken

10 g Oregano, frisch

½ Bund Petersilien klein gehackt

je 10 g Pfeffer weiss und schwarz, geschrotet

Bratdarm (ca. 4 mtr)

Zubereitung

Pfälzer Bratwurst mit italienischem Akzent. Eine grobe Bratwurst mit Parmesankäse und einem Hauch Tomate, Pizziola Style. Perfekt für einen sommerlichen Grillabend

Speck und Fleisch parieren, zerkleinern auf die richtige Temperatur bringen (4° C).

Fleisch und Speck nacheinander mit dem vorgekühlten Fleischwolf durch eine feine Lochscheibe drehen.

Die Masse mit dem Meersalz, dem Pfeffer, den Tomatenflocken und dem Oregano würzen und ca. 8 – 10 Minuten in der Küchenmaschine oder per Hand vermengen.

Den fein gewürfelten Parmesankäse unterheben.

Erinnerung: Die Temperatur der Masse im Auge behalten.

Das Wurstfüllhorn am Fleischwolf befestigen, den Darm aufziehen und die Masse bis zur Öffnung des Füllhorns pressen (damit beim Befüllen keine Luft in den Darm kommt).

Den Darm über das Ende des Füllhorns ziehen.

Daraufhin das Brät gleichmässig in den Darm pressen, Hierbei darauf achten, dass sie Wurst nicht zu ferst mit der Masse befüllt wird (da sie später noch abgedreht werden muss).

Zum Schluss das eine Darmende verknoten.

Vorsichtig Würste von 15 cm Länge abdrehen, das andere Darmende ebenfalls verknoten und diese abschneiden.

Um die Würste direkt zu geniessen, bei mittlerer Hitze langsam braten bis sie rundherum knusprig gebräunt sind.

Tessiner-Polenta



Zutaten

(für 12 Personen)

1 Kg Polenta Bramata (grober Maisgriess)

6 EL Gemüsebouillon

3 Liter Wasser

1 TL Muskat, gemahlen

½ TL Pfeffer, schwarz

½ TL Salz

150 g Butter

250 g Parmesankäse

Zubereitung

1. Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Dann das Bouillonpulver begeben. Ein Liter Bouillon beiseite stellen.
2. Die Polenta portionenweise in den Topf, resp. die kochende Bouillon geben und bei mittlerer Hitze unter stetigem Rühren während ca. 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Konsistenz portionenweise nochmals Bouillon nachgiessen. Aufpassen, dass sich keine Klümpchen bilden.
3. Kurz vor dem Servieren die Butter und den geraffelten Parmesankäse begeben. Alles nochmals für umrühren und zum Schluss mit Muskat und Salz gut würzen.
4. Die fertige Polenta in Formen abfüllen und mit zwei bis 3 Parmesanstreifen dekorieren.

überbackene Ofen-Tomaten, garniert



Zutaten

(für 12 Personen)

6 Stück Fleischtomaten
4 Knoblauchzehen
1 Stängel Rosmarin
½ Bund Petersilie
6 EL Raps- oder Olivenöl
120 g Parmesankäse
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Tomaten halbieren, in eine Auflaufform geben. Mit dem Öl beträufeln. Danach mit Knoblauchstreifen, Rosmarin und Petersilien belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 180° Celsius geben. Kurz vor dem Herausnehmen jede Tomate noch mit etwas Butter und zwei bis drei Parmesanstreifen fertig backen.

Poires arrosées



Zutaten

(für 12 Personen)

12 Birnenhälften

6 EL Zucker

2 Glas Preiselbeerenkompott

3 - 5 dl Wasser

2 dl Williams

Zubereitung

1. Wasser in einer Pfanne aufkochen und den Zucker begeben. Williams beifügen.
2. Die geschälten Birnen vor dem Servieren darin kurz aufkochen.
3. Herausnehmen und auf die Teller verteilen, mit Preiselbeerenkompott auffüllen.

Vanilleparfait mit Vermicelles Royal



Zutaten

(für 12 Personen)

6 Eigelb

100 g Zucker (15 Esslöffel)

3 Vanillestängel

¾ Liter Vollrahm

6 Eiweiss

40 g Zucker (5 Esslöffel)

1 Vermicelles-Stange (800 g)

Kirsch, Süsskirschen, Rahm

Zubereitung

4. 6 Eigelb und 15 Esslöffel Zucker vermischen und rühren bis die Masse hell ist.
5. 3 Vanillestängel, längs aufschneiden, den Samen auskratzen und unter die Eigelbmasse rühren.
6. ¾ Liter Vollrahm steif schlagen und darunter mischen.
7. 6 Eiweiss steif schlagen, 5 Esslöffel Zucker zum Eischnee geben, kurz weiterschlagen, dann mit dem Gummischaber sorgfältig, aber gründlich unter die Masse mischen. Danach sofort in geeignete Gefässe (Glas) füllen und gefrieren lassen.
8. Vermicelles-Masse noch mit etwas Kirsch ergänzen und danach die Masse durch die Vermicellespresse portionenweise auf ein geeignetes Gefäss drücken (Schieferplatte). Mit Rahm und eine Süsskirsche dekorieren.