Blutwurst, Apfelmus und Hörnli

-

Pour 2 Personen
Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min
Zutaten

- 2 Blutwürste (Boucherie Nicolas Bertschy)
- 600 g Schweizer Boskoop-Äpfel
- 1/2 Glas lauwarmes Wasser
- 150 g Zucker
- 200 g Hörnli
- Sonnenblumenöl
- zwei Stückchen Butter

Zubereitung

Vorbereitung

Wiegen Sie alle Zutaten ab. Schälen Sie die Boskoop-Äpfel, leeren Sie sie aus und würfeln Sie sie.
Wenn die Äpfel parat sind, schneiden Sie Ihre Wurst nach Belieben auf oder lassen Sie sie ganz und bewahren Sie sie kühl auf.

Zubereitung von Apfelmus

In einem Kochtopf die Boskoop-Würfel in einem guten Stückchen Butter bei starker Hitze anschwitzen und 150 g Zucker hinzufügen.
Wenn die Äpfel karamellisiert und schön gefärbt sind, gießen Sie ein halbes Glas Wasser in den Topf und lassen Sie sie bei mittlerer Hitze etwa 20 Minuten kochen.
Für ein optimales Apfelmus, dünsten Sie die Äpfel gut bis sie weich sind (wenn man sie gut mit einem Messer einstechen kann).
Sobald diese Konsistenz erreicht ist, die Äpfel mixen und gegebenenfalls Zucker nachgeben, dann beiseite stellen.

Zubereitung der Blutwurst

<u>Wenn Sie sie ganz lassen möchten:</u>
Erhitzen Sie einen Topf mit Wasser und tauchen Sie die Würste vor dem Servieren 5 Minuten lang in kochendes Wasser.
<u>Wenn Sie sie lieber geschnitten und in der Pfanne gebraten mögen:</u>
Schneiden Sie vorsichtig 2-3 Zentimeter große Stücke und bewahren Sie sie an einem kühlen Ort auf, bis Ihre geölte Pfanne heiß ist.
Sobald das Sonnenblumenöl die richtige Temperatur erreicht hat, braten Sie die Wurststücke vorsichtig 1-2 Minuten auf jeder Seite.
Vorsicht, für diesen Schritt muss das Öl heiß sein, darf aber nicht rauchen (falls es doch

raucht, ist die Temperatur zu hoch).

Vorbereitung der Hörnli

Wie bei allen Nudelsorten sind die empfohlenen Kochminuten auf der Nudelpackung zu beachten.
(Im Durchschnitt werden Hörnli 7 bis 9 Minuten in kochendem Salzwasser gekocht.)
Sobald sie gekocht und abgetropft sind, in einem Kochtopf mit einem Stückchen Butter aufbewahren.
Und schließlich, wenn alle Vorbereitungen abgeschlossen sind, richten Sie Ihren Teller an und genießen Sie dieses wunderbare Gericht.
Guten Appetit!

Ein wenig Geschichte...

Die Blutwurst ist eine der ältesten Wurstwaren. Sie wird aus Schweineblut und -fett, aber auch aus Gewürzen, Milch und Sahne hergestellt. Die Tradition besagt, dass die Blutwurst von einem altgriechischen Koch namens Aphtonite erfunden wurde.
Im Mittelalter wurde Blutwurst in Tavernen gegessen. Neben den vielen Sorten von Blutwurst, die es auf der ganzen Welt gibt, ist auch die Weisswurst zu erwähnen. Letztere hat jedoch nichts mit ihrem Cousin zu tun, da sie im Gegensatz zu diesem kein Blut enthält.
Die Weißwurst ähnelt eher einer Art Wurst aus Semmelbröseln, weißem Fleisch (Schweinefleisch, Kalbfleisch), tierischem Fett und vielen anderen Gewürzen. Sie ist sowohl in der angestammten als auch in der modernen Gastronomie ein Muss. Weltweit konsumiert, sind Blut- und Weißwurst wirklich interessante Delikatessen, denn ihre Variationen sind fast unendlich.

Quelle: Rezept von Coline Trionfo