Wetziker Stadtwurst mit Gurken-Rettich-Crème

Die Wetziker Stadtwurst wurde 2018 von den Metzgereien Eichenberger und Nyffeler kreiert. Sie ist ähnlich einer Schweinsbratwurst, aber länger und dünner und mit Kräutern (Majoran), Bier und Hopfen gewürzt. Es gibt sie auch in einer leicht pikanten, mit Paprika gewürzten Version. Eine Wurst wiegt 70g, da kann man auch 2 Stück, von jeder Sorte Eine verspeisen. Die Paprika-Stadtwurst ist noch etwas dünner und weicher, sie lässt sich gut zu einer kleinen Grillschnecke einrollen.

Geröstete Zwiebeln passen gut dazu, oder, etwas unkonventioneller, eine Crème aus geraffelter Gurke, Rettich und wenig Senf.

Zutaten

1	Wetziker Stadtwurst
1	Wetziker Stadtwurst mit Paprika
50g	Rettich
50g	Gurke
1/2Tl	Dijon-Senf
	Sonnenblumenöl, Essig
	Kräutersalz

Zubereitung

Rettich und Gurke schälen, beide halbieren, Kerne aus der Gurke entfernen. Beide leicht ausdrücken. Mit Senf und Kräutersalz würzen, wenig Sonnenblumenöl und Essig zugeben und vermischen.

Die Stadtwürste auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten.

nahrin
Kräuter-Meersalz
VOLG
Sonnenblumen
Tafelessig
Vinaigre de table
1L
SENF