



Hallauerschüblig mit Schmorkartoffeln und Quittensenf

Die Hallerwurst wird aus feinem Brät und groben Schinkenstücken hergestellt und mit Kümmel gewürzt. In der Regel wird sie als dicke Aufschnittwurst hergestellt, vor der Fasnacht, zum Schüblig-Zischtig, produzieren einige Zürcher Oberländer Metzger (Niffeler, Wetzikon-Kempton) diese Wurst mit feingehacktem Schinken auch als Schüblig - der ist sehr delikat!

Kartoffelsalat ist eine gängige Beilage zum Schüblig, als Alternative schmecken dazu auch Schmorkartoffeln mit Apfel ausgezeichnet.

Ein guter Schüblig braucht kein Senf, wird in St. Gallen gern behauptet. Klar, brauchen tut es ihn nicht, aber ein feiner, milder Quittensenf ist nicht einfach Zugabe, sondern eine feine Bereicherung zu einem edlen Schüblig.

Zutaten

1 Hallauerschüblig

Zubereitung

Schüblig in 80° heissem Wasser 30 Minuten ziehen lassen

