



Blutwurst mit Spätzli, Bölleschweizi und Birnen

Fett ist zwar heutzutage verpönt, doch eine gute Blutwurst braucht genug Fett, sonst wird sie trocken. Eine Blutwurst besteht etwa je zur Hälfte aus Blut und Milch, dazu Vollrahm und Gewürze, und eben Fett. Bei der traditionellen Metzgerei wird dazu Schweinefett ausgelassen und in die Wurst gegeben. Beim Aufschneiden einer Blutwurst sollte das flüssige Fett aus der Wurst fließen und die Schnittfläche feucht glänzen. Blutwürste werden in Schweins- oder Rindsdärme abgefüllt. Geschmacklich macht das keinen grossen Unterschied, im Schweinsdarm sieht die Blutwurst aber urchiger aus.

Spätzli passen gut zur Blutwurst, vor allem, wenn sie mit Bölleschweizi angerichtet werden. Die goldgelben Spätzli sind nach dem Rezept von da zubereitet.

Zutaten

1 Blutwurst im Schweinsdarm
120g Spätzli
1 Zwiebel, ca. 60g
1/2 festfleischige Birne
Tafelbutter
Bratbutter

Zubereitung

Blutwurst 30 Minuten in heissem Wasser (80°) ziehen lassen.

Spätzli in reichlich Tafelbutter bräteln bis sie leichte Röstspuren zeigen. Pfanne dabei ab und zu rütteln.

Zwiebel zu Ringen schneiden und in Bratbutter unter häufigem Wenden braten bis sie kräftige Röstspuren, aber keine schwarzen Stellen zeigen.

Sobald die Zwiebel geröstet ist, Birne zu Längs Schnitten schneiden, Kerngehäuse herauschneiden. Zwiebel an den Pfannenrand schieben und die Birnenschnitze abseits leicht anrösten.



