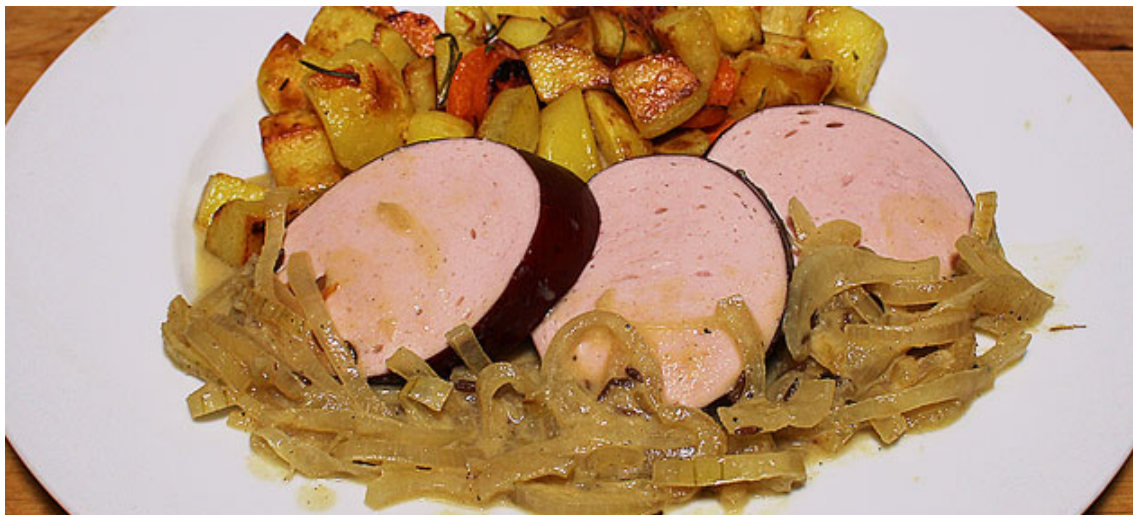




Heisse Lyoner-Wurst an Zwiebel-Senf-Sauce mit Bratkartoffeln

Ein Lyoner-Wurst im Naturdarm ist eine Rarität. Mein Metzger (Niffeler, Kempten) produziert sie jeweils nach seinem Hausrezept auf die Festtage hin. Mit dem Naturdarm lassen sich die Würste auch räuchern, so sehen sie nicht nur schön aus, sie schmecken auch ausgezeichnet und sie können auch erhitzt werden, wie beim traditionellen Rezept "Cervelas chaud à la beaujolaise" (Im Beaujolais wird die Lyoner Cervela genannt).

Nach diesem Rezept wird sie im heissen Wasser gegart. Eine Sauce mit Zwiebeln, Weisswein und Senf schmeckt zu dieser delikaten Wurst ausgezeichnet. Je nach Vorliebe kann die Sauce mit Kümmel ergänzt werden.

Zutaten (2 Portionen)

1	Lyoner im Naturdarm, ca. 380g
100g	Zwiebel
1,5dl	Weisswein
3Tl	Dijon-Senf
1/2Tl	Kümmel (nach Belieben)
1dl	Hühnerbouillon
1El	Sauerrahm
1	Prise Zucker
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Bratkartoffeln:

250g	Kartoffeln festkochend
100g	Rüebli
1	Zweig frischer Rosmarin
	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Lyoner in 80° heissem Wasser 40 Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln und Rüebli schälen und zu gut 1cm grossen Würfeln schneiden. Bratbutter mässig erhitzen, Kartoffeln und Rüebli zugeben, Nadeln vom Rosmarinzweig abzupfen und zugeben. Zugedeckt 10 Minuten bräteln lassen, dabei ab und zu wenden. Deckel abnehmen, die Temperatur etwas erhöhen und weiterbraten bis die Kartoffeln braune Krüstchen zeigen, dabei ab und zu wenden. Erst gegen Schluss salzen.

Zwiebel halbieren und zu dünnen Scheiben schneiden. In Bratbutter 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu aufmischen. Mit Weisswein ablöschen, Senf und Kümmel einrühren und ungefähr auf die Hälfte einkochen lassen. Bouillon dazugiessen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sauerrahm einrühren, mit Zucker, wenig Pfeffer und ev. Salz abschmecken.







