# Augustiner-Schüblig mit Selleriegratin mit Birnen und Nüssen

Der Augustiner Schüblig ist dem Cervelat recht ähnlich, aber grösser und aus gröberem Brät gemacht. Typisch ist seine dunkle, rötliche Farbe, die er durch kurzes Eintauchen in eine Flüssigkeit auf der Basis von Blut und anschliessendem kurzen Räuchern erhält.

Er ist ein echter Zürcher: Er wurde in den 50iger Jahren in der Metzgerei Niedermann an der Zürcher Augustinergasse kreiirt. Die renomierte Metzgerei wurde 1906 Albert und Karl Niedermann gegründet und beschäftigte um 1960 über hundert Beschäftigte, allein 36 in der Wursterei. Produziert wurde in weitverzweigten Kellerräumen, die sich vom Münzplatz entlang der Widdergasse bis zum Rennweg hinzogen. Die Metzgerei ist später ins Limmattal umgezogen. Der Augustiner-Schüblig wird nach wie vor nach dem ursprünglichen Rezept hergestellt und wird vor allem am Schüblig-Zischtig von vielen Metzgereien im Zürcher Oberland angeboten.

Ein Selleriegratin mit Birnen- und Baumnüssstücken ist eine ausgezeichnete Beilage zu diesem delikaten Schüblig. Zusammen mit Salat schmeckt er auch als einfache und gute Hauptspeise.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 | Augustiner-Schüblig, 180g |
| 240g | Sellerie |
| 1 | festfleischige Birne, ca. 150g |
| 8 | Baumnusskerne |
| 8cl | Vollrahm |
| 8cl | Milch |
| 1Tl | Dijon-Senf |
| 30g | Halbhartkäse gerieben (Sternenberger) |
| | Salz, Pfeffer und Muskatnuss |
| | Butter |

Der Selleriegratin reicht für 2 Beilagen oder eine Hauptspeise.

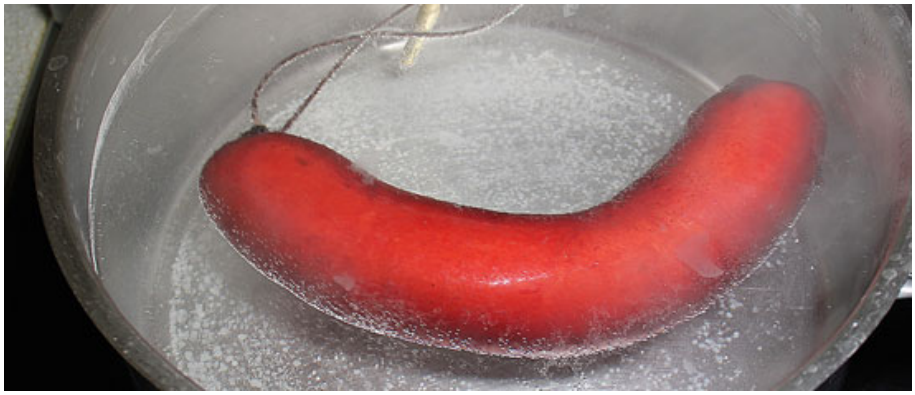
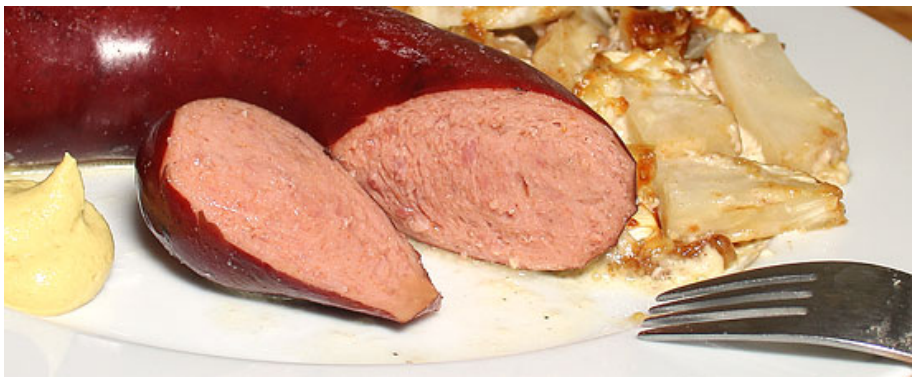
## Zubereitung

Baumnusskerne ca. 4 Stunden in kaltem Wasser einweichen, sie werden dadurch etwas weicher und weniger bitter.

Milch, Rahm, Senf und 2/3 des Käses miteinander vermischen. Mit Salz und reichlich Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Ofen auf 180° vorheizen.

Baumnusskerne grob hacken. Birne vierteln, Kerngehäuse und Fliege herausschneiden und zu 5mm dicken Scheibchen schneiden. Sellerie zu gleich dicken, 2-3cm grossen Scheiben schneiden. Alles in eine ausgebutterte Gratinform geben und vermischen. Mit dem Milch-Rahmguss übergiessen, den Rest des Käses darüberstreuen und mit wenig Vollrahm beträufeln.

Gratin im unteren Drittel in den Ofen einschieben und 45 Minuten überbacken.

Derzeit den Augustiner-Schüblig in 80° heissem Wasser 30 Minuten ziehen lassen.