



Wurststrudel mit Saucisson und Grappa, dazu Sauerkraut

Eine gute Saucisson ist ein Kunstwerk. Trotzdem hat es mich gereizt, dem noch etwas zuzufügen. Inspiriert dazu hat mich die "Treberwurst", eine Saucisson die im Brennshafen in den Dämpfen des Traubentresters gegart wird. Eine Tradition die man am Bielersee seit langem kennt. Der Traubentrester macht die deftige Saucisson irgendwie eleganter ? Aber da ich keinen Brennshafen habe, auch keinen Traubentrester (und auch keine Brennlizenz), habe ich die Saucisson geschält, in kleine Stücke geschnitten und mit Grappa mariniert. Dazu etwas geröstete Zwiebel und wenig Brotwürfelchen, die der Füllung Stabilität verleihen, dann in einen Strudelteig eingerollt und im Ofen gebacken. Sozusagen eine Wurst mit knuspriger Hülle.

Zutaten (2 Portionen)

1 Waadtländer Saucisson ca. 300g
40g weisses Altbrot
1 Zwiebel
4cl Grappa (oder Marc)
150g Strudelteig
40g Bratbutter

Zubereitung

Zwiebel hacken und in Bratbutter dünsten bis sie eine leicht bräunliche Farbe annimmt.

Brot von der Rinde befreien und in kleine Würfelchen schneiden.

Bratbutter schmelzen.

Saucisson schälen und in kleine Würfel schneiden. Grappa, Zwiebeln und Brotwürfelchen dazugeben und die Masse von Hand gut verkneten.

Strudelteig auswallen und von Hand hauchdünn ausziehen.

Im Abstand von ca. 3 cm zum unteren Rand die Füllung auf den Teig geben und mit den Fingern zu einer "Wurst" zusammendrücken. Beidseitig ca. 2cm Teig vorstehen lassen. Seiten über die Füllung klappen, freie Teigflächen mit Wasser einpinseln und die Füllung einrollen.

Rolle mit reichlich Bratbutter einpinseln.

Im oberen Drittel des auf 220° vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Zur Halbzeit und am Ende der Backzeit nochmals mit Butter einpinseln.

Mit einem gezackten Messer (Steakmesser, Brotmesser) vorsichtig tranchieren und anrichten.





