



Siedwurst an Curry-Senf-Sauce

Die Appenzeller Siedwurst urbanisiert sozusagen, nämlich als Currywurst zubereitet. Aber nicht ganz so "bahnhofswurststandmässig" mit Ketchup-Curry, sondern an einer feinen Sauce mit Rahm und Weisswein, gewürzt mit mildem Curry, Senf und etwas Chilli. Mit Bratwurst ginge es auch, aber die Siedwurst ist eben feiner in Geschmack und Konsistenz. Und angerichtet mit gebratenem Reis statt den scheinbar unvermeidlichen Pommes.

Die Siedwurst gilt im Appenzellerland als Spezialität: "Södwörscht mit Apfelmus und Chäshörnli" ist das klassische Rezept. Im Ausserappenzellischen werden sie als grüne Würste bezeichnet. Grün, das bedeutet in diesem Fall eine Wurst aus rohem Brät, nicht vorgebrüht und nicht geräuchert. Sie sind darum auch leicht verderblich und sollten möglichst frisch zubereitet werden.

Zutaten (1 Portion)

- 1 Paar Siedwürste (grüne Wurst, 200g)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 kleines Rüebli
- 5cl Weisswein
- 1Tl Dijon-Senf
- 1Tl Curry mild
- 1Msp Chilli
- 5cl Vollrahm
- Salz
- Bratbutter

Zubereitung

Siedwürste in ca. 80° heissem Wasser 20 bis 25 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel fein hacken und Rüebl in kleine Würfelchen schneiden (ca. 2-3mm). In Bratbutter andünsten. Weisswein, Senf, Currypulver und Chilli zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen bis die die Rüebl knapp weich sind. Vollrahm zugeben, salzen und ev. mit etwas zusätzlichem Chili abschmecken. 2-3 Minuten ganz leicht simmern lassen.

Würste aus dem Wasser heben und sogleich enthäuten. Sobald die Würste abzutrocknen beginnen, lassen sie sich nicht mehr gut enthäuten. Dazu die Haut auf der Innenseite mit einem Messer längs aufschneiden und die Haut von Hand abziehen.

Curry-Senf-Sauce auf einem Teller anrichten und die Würste darauf anrichten. Gebratener Reis dazu anrichten.



