

Schweizer LandLiebe TV

Rezept

Schweizer Wurstvielfalt

mit frischem Birnensenf und Birnenschnitzeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Zutaten

- 2 EL Bratbutter • 1 Salsiccia ticinese
- 4 Schweinsbratwürstli • 2 Blutwürste
- 100 g Speck • 2 Zwiebeln • 1 kg Gschwelit
- Salz • Petersilie • 1 EL Butter
- 4 Birnen • 2 EL brauner Zucker • 1 Sternanis
- 2 EL Senfsamen • 2 EL grober Senf

Zubereitung

Bratbutter erhitzen. Salsiccia ticinese und Bratwurst darin beidseitig knusprig braten, ca. 15 Minuten Blutwurst in heissem Wasser ziehen lassen. Speck in Streifen schneiden, knusprig braten, Zwiebeln fein hacken, dazugeben und 5 Minuten mitdünsten, beiseite stellen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in der gleichen Pfanne 10 Minuten goldgelb braten, salzen, Speck und Zwiebeln dazugeben, am Schluss fein



gehackte Petersilie und 1 EL Butter, alles durchschwenken und servieren.

2 Birnen schälen, in Achtel schneiden und mit 2 EL braunem Zucker, Sternanis und ½ Tasse Wasser aufkochen, 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Für den Birnensenf die Birnen schälen, in Würfel schneiden, mit 1 EL Birnenflüssigkeit (eingekochte Flüssigkeit der Birnenschnitzel) 10 Minuten weich kochen. Senfsamen im Mörser fein zerstoßen, Birnen dazugeben, fein zerstampfen, Senf dazugeben. Abschmecken mit Salz und in ein Einmachglas füllen. Zur Metzgete servieren.

Weintipp

Carmelin Humagne Rouge du Valais AOC
Bei Denner erhältlich.



Immer samstags
und montags
um 19.55 Uhr
in SAT.1 Schweiz.



SAT.1
Schweiz

Wird Ihnen präsentiert von

DENNER

TV-Produktion
b&b
endemol

Die neue
LandLiebe ist
ab Donnerstag am
Kiosk erhältlich.



mit Andreas C. Studer