

Nicht nur mit Essig und Öl

Das Universum an Wurstsalat-Rezepten ist nicht überschaubar, dennoch wurden ein paar von ihnen zu echten Küchenklassikern



Wenn vom Wurstsalat die Rede ist, so denken die meisten Menschen an die mit Essig und Öl angemachte Extrawurst, welche allenfalls noch mit Zwiebelringen, in selteneren - besseren - Varianten auch noch mit Steirischem Kürbiskernöl verfeinert worden ist. Fortgeschrittenen fällt auch noch der „Schweizer Wurstsalat“ ein, wenigen vielleicht auch noch der „Italienische Wurstsalat“ mit Mayonnaise, der in der bei uns gebräuchlichen Variante in Italien selbst so gut wie unbekannt ist. Schade eigentlich, denn das Thema Wurstsalat ist bei genauerer Betrachtung ein sehr vielseitiges und variantenreiches, das weit über die üblichen Standards oder gar als einfache Resteverwertung hinausreicht.

Generell kann man aus jeglicher Wurstware einen Wurstsalat herstellen. Am weitesten verbreitet sind jedoch geschmacksneutralere Wurstsorten wie Pariser, Lyoner, Mortadella, Fleisch- oder Extrawurst weil sich diese sehr vielseitig kombinieren lassen. In zweiter Reihe stehen dann die Salate auf Basis von Sulzen und Aspik. Weniger üblich - aber nicht minder köstlich - sind dann die Wurstsalate mit Blunz'n, Salami (bzw. luftgetrockneten Rohwürsten) oder Bratwürsten. Kulinarisch sehr spannend sind vor allem die Salate aus frisch gegrillten (Rost-)Bratwürsten & Co, wie sie doch den meisten Konsumenten nicht geläufig sind und so für neue Geschmackserlebnisse sorgen.

Kreativ und frisch zubereitet sind Wurstsalate - insbesondere zusammen mit knusprigem Bauernbrot - tolle Geschmackserlebnisse

Klassiker

Das Universum an Wurstsalat-Rezepten ist nicht überschaubar,

dennoch wurden ein paar von ihnen zu echten Küchenklassikern: Da ist zunächst einmal der klassische Wurstsalat zu nennen, der aus Lyoner zu bestehen hat und mit Essig, Öl, Zwiebeln, Petersilie und Cornichons angemacht wird – Radieschen sind die übliche Garnitur. Beim Schweizer Wurstsalat handelt es sich um ein Pendant aus Fleischwurst, die mit Käsestreifen, Zwiebeln, Essiggurken und evt. Paprikastreifen angemacht wurde. Der Deutsche Wurstsalat besteht generell aus verschiedenen feingeschnittenen Wurstsorten mit Zwiebeln, Gurken, Essig, Öl und anderen würzenden Zutaten, die im Geiste des Kochs liegen.

Der sogenannte Italienische Wurstsalat ist – wie bereits angesprochen – in Italien selbst nahezu unbekannt; vielmehr handelt es sich um eine in Österreich weit verbreitete Form des Wurstsalates bei dem zumeist Extrawurst in feine Streifen geschnitten wird und zusammen mit feinen Käsestreifen und würzenden Zutaten in einer Mayonnaise-Marinade landet. Schließlich ist an dieser Stelle noch der im Elsass beliebte Grenzgänger-Salat als bekannte Form zu erwähnen, denn bei dieser handelt es sich um eine Spezialität aus Cervelatwurst, Tomaten, Lauch, Radieschen, Knoblauch, Gruken und einer pikant-würzigen Marinade.

In vielen Teilen Bayerns und Österreichs kennt man unterschiedliche Varianten des Wurstsalats der mit Blutwürsten hergestellt wird und insbesondere in der Steiermark liebt man Wurstsalate auf Basis von Sulzen und Aspik, weil diese besonders gut mit dem Kürbiskernöl harmonieren. Der Ochsenmaulsalat und der Fleischsalat sind im Übrigen Sonderformen, zählen aber nicht zu den traditionellen Wurstsalaten weil sie aus Fleisch und nicht aus Wurst im eigentlichen Sinne hergestellt werden

Für die Frischetheke

Man sieht also, wie vielseitig und köstlich das Thema Wurstsalate sein könnte, wenn man sich ein wenig abseits der

üblichen Pfade bewegt und seiner Kreativität freien Lauf lässt. Gerade im Sommer sind solche Gerichte beliebt und sicher eine Bereicherung für das Sortiment wie auch die Frischetheke gleichermaßen – man sollte nur darauf achten, dass man im Sommer eher auf frische, säuerliche Marinaden setzt und nicht auf die vor allem in Wien beliebten gezuckerten Formen. Es gibt zwar auch für Wurstsalat Rezepte in denen ein wenig Zucker in die Marinade kommt, doch im Sommer schmecken die rassigen, frisch-säuerlichen sicher besser. Und denken sie daran: Säure muss nicht vom Essig allein stammen, auch Weißwein, Zitronen- & Orangensaft oder gar die eingelegten Salz-Zitronen mit ihrem herrlichen Geschmack leisten gute Dienste.

Zum Schluss noch ein Wort zu den angesprochenen warmen Wurstsalaten, die besonders spannend sein können. Beispiel: eine klassische Bratwurst (mit feinem Brät) in halbzentimeter dicke Radln schneiden und diese in Schmalz beidseitig rösten. Wurst aus der Pfanne nehmen und Zwiebelringe zusammen mit gehacktem Knoblauch und Petersil im Bratschmalz rösten – danach zur Wurst geben. Bratensatz mit Wasser und Essig 1:1 gemischt löschen, dann wenig Olivenöl, etwas Salz, frisch gemahlener Pfeffer, eine Spitze Dijon-Senf und eine Prise Oregano dazu geben. Die warme Marinade über die Wurst gießen, vermischen und anrichten. Vor dem Servieren mit gehacktem Schnittlauch bestreuen und mit frisch geriebenem Chili (oder Kren) parfümieren.

Oder – wie auf dem Foto gezeigt – eine Variante mit Blunz'n: Blutwurst in Räder schneiden, diese in Öl oder Schmalz beidseitig leicht knusprig braten, danach aus der Pfanne nehmen und warm beiseite stellen. Im Bratenrückstand fein gewürfelte Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie andünsten, dann in Streifen geschnittenen Weißkohl dazu geben und alles mit Essig ablöschen. Zugedeckt einige Minuten dünsten lassen bis der Kohl bissfest-gar ist. Mit Kümmel, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle und etwas frischem Öl würzen und in eine Schüssel geben. Die Blunz'n darauf anrichten und alles mit frischem Thymian und/oder gehackter Petersilie garniert

auftischen.

Elsässer Wurstsalat

Diese im Elsass unter „Salade mixte“Spezialität findet man dort in allen Weinstuben als Imbiss – und das Rezept gilt als die Mutter aller Wurstsalate. Wichtig ist jedenfalls, dass alle Zutaten sehr fein geschnitten sind –maximal doppelte Streichholzdicke ist erlaubt.

Man benötigt 1 kg kleine Fleischwürste oder Lyoner (oder eine Mischung aus beiden), 200 bis 250 g Barigkas (Emmentaler), 3 bis 4 Schalotten, Wein- oder Champagneressig, kaltgepresstes Pflanzenöl (Sonnenblumen oder Distelöl), 1 Messerspitze scharfer Dijon-Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Petersilie sowie Cornichons und Radieschen als Garnitur.

Die Würste der Länge nach halbieren und in feine Streifen von maximal 10cm Länge schneiden – alternativ in feine Scheibchen. Wurst in vier tiefe Teller verteilen. Den Käse in maximal 3cm lange Stäbchen schneiden oder auch grob raffeln – dann gleichmäßig auf die Wurst streuen. Schalotten und Petersilie feinst hacken und ebenfalls auf den Salat streuen. Aus Essig, Öl und Senf eine leicht emulgierte eher scharf-würzige Vinaigrette herstellen und mit dieser den Salat sehr großzügig übergießen. Alles mit Cornichons und Radieschen garnieren und mit ofenfrischem Bauern- oder Landbrot (niemals mit Baguette!) auftischen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at