

Wurstrezepte von Björn Freitag

1. Hot Dog mit selbstgemachter Cocktailsauce (für 2 Hot Dogs)

Zutaten (Cocktailsauce)

- 5 - 6 EL Joghurt
- 2 EL Senf
- 1 Prise rotes Pfefferschotenpulver
- 1 EL Ketchup
- 3 - 4 EL Öl
- 1 Prise Zucker und Salz



Zutaten (Hot Dog)

- 2 Lange Würstchen (Wiener oder Frankfurter)
- 2 Hot Dog Brötchen
- ½ Salatkopf
- ½ Salatgurke
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Öl
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Weißer Balsamico Essig
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

- In einem Topf Wasser zum Kochen bringen, eine Prise Salz und ein Lorbeerblatt hinzugeben.
- Die Temperatur herunterdrehen und die Würstchen im Wasser ziehen lassen. Die Hot Dog Brötchen in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten und in der Zwischenzeit die Zwiebel in Ringe schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten.
- Nun den Salat in Streifen schneiden, die Gurke gut waschen und mit der Schale in feine Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Zucker, Öl, Essig, Salz und Pfeffer marinieren und ziehen lassen.
- Für die Sauce Joghurt, Salz und Senf vermengen. Anschließend das Pfefferschotenpulver und den Ketchup dazugeben.
- Alles mit einem Handmixer verrühren. Nach und nach 3 - 4 Esslöffel Öl dazugeben, um der Sauce eine festere Konsistenz zu geben. Zum Schluss mit einem Hauch Zucker abschmecken.

Anrichten

Das Brötchen seitlich aufschneiden und Gurke, Salat und Zwiebeln darauf verteilen. Das Würstchen in das Brötchen legen und mit Cocktailsauce nach Belieben überziehen. Wer mag, kann noch etwas Senf dazugeben.

2. Würstchengulasch a la Björn Freitag (für 4 Personen)

Zutaten

- 3 - 4 Würstchen (am besten dicke Bockwürste)
- 100 g geräucherten Speck
- 1 Dose Mais
- ½ Knoblauchknolle
- Weißer Balsamico Essig
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 2 Karotten
- 1 Prise Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Senf
- 1 EL Sojasauce
- 2 Dosen geschälte Tomaten



Zubereitung

- Die Würstchen in mundgerechte Stücke schneiden und den Speck würfeln.
- Speck in einem großen Topf auslassen, Karotten schälen und mit einer groben Reibe reiben.
- Die halbe Knoblauchknolle am Stück zum Speck geben. Die Karotten und Wurststücke ebenfalls dazu geben und kurz anschwitzen. Alles mit einer Prise Pfeffer würzen und die Tomaten in den Topf geben.
- Nun kommt der Mais zusammen mit Senf, Essig und einem Hauch Zucker hinzu.
- Alles nur wenig salzen, da der Speck schon sehr salzig ist. 15 bis 20 Minuten köcheln lassen.
- Nach 10 Minuten die Sojasauce hinzugeben. Den Knoblauch entfernen. In der Zwischenzeit die Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren in das Gulasch geben.

3. Selbstgemachte Wurst mit Curry Mango Sauce (für 15 Würstchen)

Zutaten (Sauce)

- 300 ml Apfel - Mango Püree (aus dem Glas z.B. im Biomarkt erhältlich)
- 1 Mango
- 2 Schalotten
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Habanero Chili
- 250 ml Kokosmilch
- 5 g frischer Ingwer
- 4 g Koriander
- 30 g gelbe Currypaste
- 1 Zitrone oder Limette
- 1 Prise Currypulver
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz



Zutaten (Wurst)

- 1 kg Schweinenacken
- 500 g Schweinebauch (ohne Knochen und Schwarte)
- 21 g Meersalz
- 1 g Zucker
- 3 g weißer Pfeffer (gemahlen)
- 2 g Muskatnuss (gemahlen)
- 1 g Piment (gemahlen)
- 1 g Koriander (gemahlen)
- 0,5 g Kardamom (gemahlen)
- 6 g Senfkörner (gemahlen)
- 1 g Chilipulver
- 1 g Ingwerpulver
- 200 ml Milch (geeist)

Zubereitung

Wurst

- Als erstes die Milch einfrieren, idealerweise über Nacht. Das Fleisch vom Knochen lösen und in Streifen schneiden. Nach dem Wiegen Schweinenacken und Schweinebauch abwechselnd in den Fleischwolf geben und das fertige Hack vorübergehend im Kühlschrank lagern.
- Die Gewürze, Salz, Pfeffer, Kardamom, Muskat, Ingwer, Piment, Zucker, Koriander und Senfkörner abwägen und mit einem Mörser oder einer Gewürzmühle zerkleinern. Als nächstes das gekühlte Hack mit den gemahlenden Gewürzen in die Küchenmaschine geben.
- Bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten „kuttern“ und dabei nach und nach die geeiste Milch hinzugeben. Dabei sollte auf die Temperatur geachtet werden, da sonst die Masse gerinnt. Es entsteht eine klebrige Masse, die erneut im Kühlschrank gekühlt werden muss.
- Einen Kochtopf mit Wasser (wahlweise mit Brühe) auf 80 Grad erhitzen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und mit einer weiten Tülle ins Wasser drücken. Die Würste können nach Belieben kurz oder länger sein und sollten circa 20 - 30 Minuten im Wasser ziehen.
- Kurz abkühlen lassen und dann in Milch schwenken, anschließend in der Pfanne braten. Dadurch bekommen die Würstchen eine schöne braune Färbung.
- Die Würstchen können für wenige Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bei längerer Aufbewahrung empfiehlt es sich, sie zu vakuumieren und einzufrieren.

Sauce

- Zuerst die Schalotten schälen und fein hacken. Ebenso die Habanero Chili fein hacken.
- Dann die Mangos schälen und würfeln. Außerdem den Ingwer sowie das Innere des Zitronengrases fein würfeln.
- Die gehackten Schalotten in etwas Olivenöl anschwitzen. Dann können Currypaste und Mango - Würfel hinzugegeben werden. Mit Kokosmilch ablöschen und etwas reduzieren. Danach das Apfel - Mango Püree, Zitronengras und Ingwer hinzugeben und eine Stunde leicht köcheln.
- Mit einem Stabmixer alles fein pürieren und nach Bedarf mit Salz, Zucker, Koriander, Currypulver und Limettensaft abschmecken.