Berner Zungenwurst mit Dörrbohnen, Kartoffeln und Zwiebelschmelze

Die Zungenwurst wurde erstmals in einem Berner Kochbuch aus dem Jahr 1835 erwähnt. Es könnte aber sein, dass sie noch älter ist und bereits anfangs des 18. Jahrhunderts hergestellt wurde. Heute enthält die Zungenwurst entgegen ihrem Namen keine Zunge, in alten Rezepten hingegen schon. Berner Metzger erklären den Namen damit, dass die Schnittfläche der Wurst der Oberfläche einer Zunge ähnelt. Hergestellt wird die Zungenwurst aus zwei Sorten Brät, zum einem aus feinem "geblitzten" Brät aus Schweine-, Rindfleisch und Speck und zum anderen aus gröberen Brät aus eingesalzener Schweinsschulter. Sie wird 6-7 Tage kalt geräuchert und zum Schluss in heissem Wasser gebrüht. Siehe auch: www.patrimoineculinaire.ch

Seit April 2019 ist die Berner Zungenwurst als geschützte Marke im Bundesregister der Ursprungsbezeichnungen und geografischen Angaben eingetragen (GGA/IGP).

Dörrbohnen kann man für weniger als 2 Franken pro 100g kaufen, sie stammen meist aus China. Zwar dürfen Dörrbohnen gemäss Lebensmittelgesetz keine Zusatzstoffe enthalten, aber es ist mir ein Rätsel welche Produktionsmethoden so billige Angebote möglich machen. Für 100g Dörrbohnen braucht es immerhin 1 Kg frische, einwandfreie Bohnen. Ich habe die Dörrbohnen im Hofladen der Wagenburg in Seegräben gekauft, Eigenproduktion in Demeter-Qualität, etwa 5 mal teuerer als herkömmliche Dörrbohnen, aber ein exzellenter Genuss und das ohne Zweifel an der Produktionsmethode zu hegen. 40-50g Dörrbohnen reichen gut für zwei Beilagen.

Zutaten (2 Portionen)

1	Zungenwurst, ca. 300g
40g	Dörrbohnen
1Tl	Gemüsebouillon (Extrakt)
2dl	Einweichwasser
10g	Tafelbutter
1	grosse Kartoffel, festkochend (ca. 200g)

1	grosse Knoblauchzehe
1	Zwiebel
20g	Tafelbutter
	Salz, Kräutersalz

Zubereitung

Dörrbohnen über Nacht (mind. 12 Stunden) einweichen.

Dörrbohnen abgiessen und das Einweichwasser auffangen.

Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Butter schmelzen bis sich Blasen am Pfannenboden bilden. Knoblauch zugeben, ca. 2-3 Minuten in der Butter ziehen lassen (aber nicht rösten). Dörrbohnen zugeben, gut mit der Knoblauchbutter vermischen. Einweichwasser dazugiessen bis die Bohnen knapp bedeckt sind. Bouillonextrakt einrühren und die Bohnen offen ca. 1 1/2 Stunden bis 2 Stunden köcheln lassen bis sie weich sind (ev. etwas Einweichwasser oder Wasser nachgiessen).

Kartoffel schälen und zu groben Klötzen schneiden. Mit Kräutersalz bestreuen. Nach 50 Minuten auf die Bohnen geben und mitgaren.

Zungenwurst in 80° heissem Wasser 40 Minuten ziehen lassen.
Bei 80° bilden sich kleine Bläschen am Pfannenboden und das Wasser bewegt sich leicht ohne zu kochen.

Zwiebel schälen und halbieren. Längs zur Schale zu schmalen Streifen schneiden. Butter schmelzen und Zwiebel zugeben, leicht salzen. 40 Minuten schmoren lassen, sie darf dabei höchstens ganz leicht brutzeln, damit die Zwiebel nur eine leichte Bräune annimmt. Ab und zu wenden.

Kartoffeln und Dörrbohnen anrichten, Zungenwurst schräg aufschneiden, die Haut abziehen und auf die Dörrbohnen legen. Zwiebeln neben der Wurst anrichten.

nahrin
BOUILLON
DÖRRBOHNEN
Berner
Zungenwurst
Berner
Zungenwurst

Berner
Zungenwurst
Berner
Zungenwurst