



Cervelas chaud à la Beaujolaise - Lyoner-Wurst an Rotweinsauce

Die Lyoner-Wurst kennt man hierzulande als grosse Wurst aus feinem Brät. In Lyon, dem Ursprungsort dieser Brühwurst, wird sie Cervelas genannt. Meist wird sie kalt aufgeschnitten gegessen, doch nach einem traditionellen Rezept wird sie auch in einem Sud aus Rotwein und Zwiebel geschmort. Dazu eignet sich aber nur eine Lyoner-Wurst im Naturdarm. Lyoner findet man zwar fast in jeder Metzgerei, doch meist sind sie mit einem Kunstdarm oder gar mit Kunststoff umhüllt und sind für diese Zubereitungsart gänzlich ungeeignet. Beim Metzger Niffeler in Kempten fand ich eine Lyoner im Naturdarm.

Zu dieser Wurst passen Saucenkartoffel mit Lauch ausgezeichnet.

Sie ist geplatzt, die Lyoner! 180° im Ofen, das war viel zu heiss. Ein nächstes Mal würde ich die Lyoner zu dicken Tanchen schneiden und diese zum Garen auf den Zwiebel-Rotweinsud legen und den Ofen nur auf 140° vorheizen. Damit würde die Wurst auch den Geschmack des Zwiebel-Rotweinsuds deutlicher annehmen.

Zutaten (2 Portionen)

- 1 Lyonerwurst im Naturdarm, ca. 320g
- 1 Zwiebel, ca. 50g
- 2dl leichter Rotwein (Beaujolais, Dole)
- Salz und Pfeffer
- Bratbutter

Saucenkartoffeln:

- 200g festkochende Kartoffeln
- 100g Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Tafelbutter
- 1,5Tl Mehl

7cl Milch
1dl Bouillon
Muskatnuss, Pfeffer

Zubereitung

Die Haut der Lyonerwurst mit einer scharfen Messerspitze ringsum dicht einstechen.

Ofen auf 180° vorheizen (Siehe Einleitung).

Zwiebel halbieren und zu schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel in Bratbutter leicht anrösten. Mit dem Rotwein ablöschen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen und kurz aufkochen. Wurst in eine Gratinform legen und mit dem Zwiebelsud übergießen. Mit Alu-Folie abdecken und für 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.

Saucenkartoffeln

Kartoffeln halbieren und zu ca. 4mm dicken Scheiben schneiden. Lauch etwas dickeren Scheiben schneiden. Knoblauch grob hacken.

Butter schmelzen und das Mehl einrühren, verrühren bis ein homogener Brei entsteht. Milch unter ständigem Rühren langsam dazugiessen. Bouillon dazugiessen. Mit Muskatnuss und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Lauch und Knoblauch zugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Dabei öfters aufrühren, damit die Kartoffeln nicht am Pfannenboden festkleben.

Saucenkartoffeln anrichten, Zwiebelsauce zu einem Spiegel anrichten, Die Lyoner gut 1cm dick aufschneiden und auf die Zwiebel-Sauce legen.









