Salsiccia di cervo - Hirschwurst mit Linsen

Die Hirschwurst von der Marcelleria Zanetti in Poschiavo lässt man 30 Minuten in höchstens 80° heissem Wasser ziehen. Es ist eine nicht allzu grobe, würzige Wurst mit unverwechselbarem Wildgeschmack. Eine Wurst, wie man sie noch in traditionsbewussten Metzgereien im Bündnerland oder in den südlichen Alpentälern, wie dem Puschlav, findet.

Braune Linsen, zusammen mit Butterbohnen geschmort, sind ideale Begleiter für diese kräftige Wurst.

Zutaten

50g	braune Linsen
3dl	Gemüsebouillon
2	Lorbeerblätter
80g	Butterbohnnen
1	Knoblauchzehe
	Pfeffer und ev. Salz
1	Salsiccia di cervo, 150g

Zubereitung

Butterbohnen rüsten und zu gut 1cm langen Stücken schneiden. Knoblauch klein hacken.

Bouillon mit den Lorbeerblättern aufkochen, Linsen zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Bohnen und Knoblauch zugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser zugiessen, damit am Schluss der Pfannenboden noch gut mit Flüssigkeit bedeckt ist. Mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Hirschwurst in 75° bis 80° heissem Wasser 30 Minuten ziehen lassen