Siedwürste mit geschmorten Zwiebel-Bohnen

Grüne Bohnen passen gut zu Würsten aller Art und ganz besonders zu der weissen, ungeräucherten Siedwurst. Sind sie die einzige Beilage zur Wurst, dürfen sie auch etwas üppiger zubereitet werden: Mit viel Zwiebel in einer rahmigen und leicht gebundenen Sauce geschmort und mit Knoblauch und Bohnenkraut gut gewürzt.

Die Siedwürste haben im Appenzellerland eine besondere Tradition, sie werden auch heute noch nach der Landsgemeinde aufgetischt. Früher, als Kühlanlagen noch nicht selbstverständlich waren, produzierten die Metzger diese leicht verderbliche Wurst am Sonntagmorgen vor der Landsgemeinde, um sie ganz frisch anbieten zu können. Aber auch heutzutage sollte man die Wurst aus feinem, rohem Brät, trotz guten Kühlschränken, möglichst rasch nach dem Kauf zubereiten.

Zutaten (pro Portion)

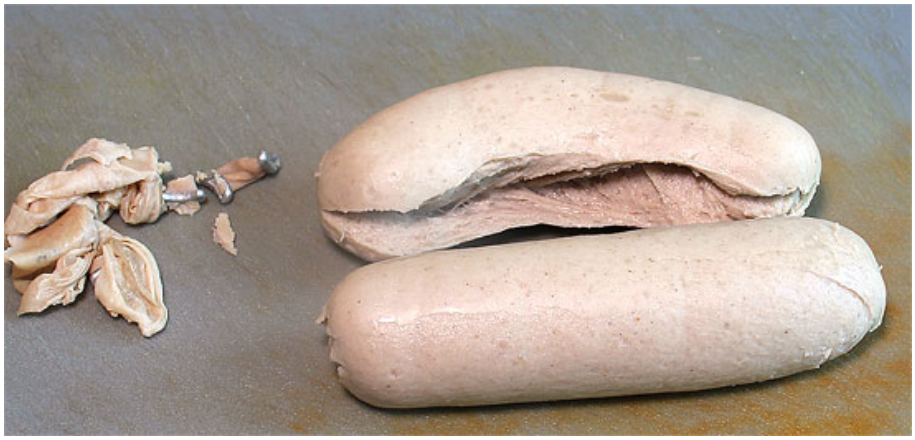
1	Paar Siedwürste
70g	Zwiebel
1Tl	Mehl
150g	grüne Bohnen
1dl	Gemüsebouillon
40g	Sauerrrahm
1	Zweig Bohnenkraut
1	grosse Knoblauchzehe
	Bratbutter

Zubereitung

Stielanstätze von den Bohnen wegschneiden und die Bohnen halbieren. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken.

Zwiebel in Bratbutter glasig dünsten. Mehl darüber stäuben, vermischen und kurz

weiterdünsten. Bouillon zugiessen, Bohnenkraut, Knoblauch und Sauerrahm zugeben, kurz aufkochen und die Bohnen zugeben und vermischen. Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen.

Siedwürste in heissem Wasser (ca. 80°) 20 Minuten ziehen lassen. Würste aus dem Wasser nehmen, sogleich auf der Innenseite längs einscheiden (sofern sie nicht geplatzt sind ;-) und die Haut abziehen. Sobald sie Haut etwas angetrocknet ist, lässt sie sich nicht mehr gut abziehen.

Mit den Bohnen und Senf anrichten.