Bassersdorfer Schüblig mit Linsensalat (Schüblig Zischtig)

Der Schübli-Zischtig kennt man vor allem im Zürcher Oberland, er geht auf Christoph Froschauer zurück, einen Freund von Ulrich Zwingli, der auch dessen Predigten druckte, und anno 1522 die Fastengesetze der katholischen Obrigkeit brach, indem er am ersten Dienstag während der Fastenzeit zum Schübligessen in seine Druckerei einlud.

Noch heute bieten Metzgereien im Zürcher Oberland am Schübligzischtig, der heute einen Tag vor Aschermittwoch stattfindet, eine grosse Auswahl an Schübligen an. Darunter sinde viele Spezialitäten, die man unter dem Jahr kaum findet. Für Schübligfreund:innen ist das so etwas wie Weihnachten. Besonders zu empfehlen ist der schwarz geräucherte Bassersdorfer Schüblig mit grob gehacktem Speck und grobem Brät, gewürzt mit Pfeffer, Ingwer und Muskatnuss.

Dazu ein pfiffiger Linsensalat mit Rüebli, Silberzwiebeln, Cornichons, gewürzt mit Senf und Curry.

Zutaten (Salat: 2-3 Beilagen)

```
1        Bassersdorfer Schüblig, 250g

100g     braune Linsen
6dl      Bouillon
100g     Rüebli
8        Silberzwiebel
3        Cornichons

Salatsauce:
3El      Olivenöl
1,5El    weisser Balsamico
1        Knoblauchzehe gepresst
```

1Tl	Curry mild
2Tl	Dijon-Senf
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Linsen in der Bouillon gar kochen. Meist ist die Garzeit auf der Packung angegeben (ungefähr 20 bis 30 Minuten). Die Menge der Bouillon ist knapp bemessen und wird von den Linsen zum grossen Teil aufgesogen.
Oft wird empfohlen, Linsen nicht in salzigem Wasser zu garen, da sie dabei nicht weich würden. Das stimmt nicht ganz: In salzigem Wasser, z.B. einer Bouillon, müssen sie lediglich etwas länger gegart werden.

Alle Zutaten für die Salatsauce gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Linsen abgiessen und abtropfen lassen, noch heiss zur Salatsauce geben, vermischen und auskühlen lasen.

Silberziebel und Cornichons zu kleinen Würfelchen schneiden, Rüebli fein raffeln und alles unter den Linsensalat mischen.

Schüblig in 80° heissem Wasser 25 bis 30 Minuten ziehen lassen.

KUHN
RIKON