Wädli mit Rettichsenf, Salzkartoffeln, Rüebli und Sauerkraut

Das Wädli vom Schwein wird in vielen Metzgereien gepökelt und vorgekocht angeboten. Es ist zum kalten Verzehr geeignet, wird es nochmals in einem gewürzten Sud erhitzt (nicht gekocht) schmeckt es vielleicht sogar noch etwas besser und wird vor allem sehr zart. Mit Beilagen, zum Beispiel Salzkartoffeln und Sauerkraut lässt sich aus einem Wädli ein urchiges Menu für zwei Personen zubereiten.

Schöne, gute Salzkartoffeln zuzubereiten ist gar nicht so trivial. Geeignet sind festkochende oder vorwiegend festkochende Sorten. Die Charlotte ist da gut geeignet. Im Dampfsieb werden sie schonend gegart, sie werden gar, ohne zu zerfallen. Um den optimalen Garpunkt zu treffen, muss man sie eben probieren: Im Kern müssen sie noch leicht knackig sein.

Zutaten (2 Portionen)

1	Wädli (550g, gepökelt)
4	Lorbeerblätter
6	Nelken
8	Wacholderbeeren
200g	vorgekochtes Sauerkraut
60g	Rettich
2Tl	Dijon-Senf
1	Prise Zucker
2	Kartoffeln festkochend (Charlotte)
2	Rüebli
20g	Tafelbutter
	wenig Peterli
	Salz

Zubereitung

Wacholderbeeren leicht zerquetschen, zusammen mit den Lorbeerblättern und Nelken in kaltes Wasser geben und aufkochen. Etwa 5 Minuten kochen lassen, Temperatur zurückstellen, Wädli zugeben und ca. 40 Minuten und knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen.

Eine Pfanne mit wenig Wasser und eingesetztem Sieb aufsetzen.

Rüebli schälen und längs in ca. 8mm dicke Stücke schneiden (ca. 5cm lang). Kartoffeln schälen und in ca. 2-3cm grosse Klötze schneiden. Rübeli und Kartoffeln in das Sieb geben, leicht salzen und zugedeckt im Dampf ca. 20 Minuten garen. Mit einer Messerspitze einstechen: Wenn sie nur noch auf leichten Widerstand trifft, sie die Kartoffeln gar. Beim Anrichten mit flüssiger Butter beträuffeln.

Nebenher in einer Pfännchen Butter schmelzen. Etwas Peterli hacken und zur flüssigen Butter geben. Die Butter darf nur schmelzen, aber nicht sieden.

Rettich fein raffeln (wie Reibkäse) und mit dem Senf und einer Prise Zucker vermischen.

Sauerkraut aufwärmen.

Kartoffeln und Rüebli im Dampfsieb garen

Wädli gekocht