Bassersdorfer Schüblig

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts zog es den jungen Metzger Siber aus Bassersdorf auf der Suche nach Arbeit ins französische Lyon. Er war begeistert von der dortigen grossen Wurstvielfalt. Dabei war er von einer pechschwarzen Wurst besonders angetan. Diese wurde mit einer Emulsion auf Harzbasis eingerieben und mit Tannenreisig kräftig geräuchert. Nach seiner Rückkehr nach Bassersdorf begann er eine Wurst nach diesem Vorbild zu produzieren. Während drei Generationen produzierte die Metzgerei Siber den Bassersdorfer, ehe die Metzgerei anfangs der 1990er Jahre von einem neuen Metzger übernommen wurde, dieser passt die Rezeptur den aktuellen Lebensmittelvorschriften an. Seither wird der Bassersdorfer nicht mehr mit Harz eingerieben, sondern in schwarz gefärbte Därme eingefüllt. Aber nach wie vor wird er kräftig mit Tannenreisig geräuchert.

Das Brät besteht aus fein geblitztem Rindfleisch vom Stozen mit Zugabe von Schweineschwarten und Speck. Zum Schluss wird mageres Schweinefleisch zugemischt, das weniger fein geblitzt wird, was dem Schüblig eine dezent grobkörnige Struktur verleiht. Ein paar kleine Würfel fetter Schweinespeck vollenden diese Wurst. Siehe auch auf www.patrimoineculinaire.ch

Der Bassersdorfer-Schüblig wird heutzutage besonders am Schüblig-Zischitig, ehemals dem letzten Tag vor der Fastenzeit in vielen Metzgereien, vornehmlich im Kanton Zürich, angeboten.

Zubereitung

Der stattliche Schüblig wiegt in der Regel etwa 250g. Man lässt ihn einfach in 80-85° heissem Wasser für 25 Minuten ziehen.
Zu einem Schüblig passt natürlich ein guter Kartoffelsalat, der aber auch mal etwas unkonventionell mit leicht bitterem Cima di rapa angreichert werden kann. Zum Rezept