



Leberwurst mit Preiselbeeren und Senfgurken

Während man in der Schweiz unter einer Leberwurst eine grobe Wurst versteht, die zur Metzgerei gehört (siehe da), ist die Leberwurstkultur in Deutschland viel weiter gefasst. Dazu gehören zwar auch grobe Brühwürste, aber vor allem auch von der Konsistenz und vom Geschmack her sehr feine, streichfähige Würste, die je nach Region nach unterschiedlichsten Rezepten produziert werden. Elvira hat mir aus Deutschland eine ebensolche Leberwurst mitgebracht - herzlichen Dank.

Die Konsistenz dieser Wurst kann nur mit seidig bis sämig beschrieben werden und der Geschmack ist ganz einfach genial: Rund und würzig, mit gutem, aber nicht überbordendem Lebergeschmack. Ein Meisterwerk der Wurstkunst, das sich deutlich von den hierzulande erhältlichen "Streichwürsten" abhebt.

Die Leberwurst wird in Deutschland gern zur Brotzeit (schweiz.: Zvieri) genossen. Beliebte Beilagen sind dabei Preiselbeerkompot (nicht zu süß) und Senfgurken. Ein feines Zusammenspiel von leichter Süsse, milder Säure und feinwürziger Wurst.

<i>Senfgurken, nicht zu verwechseln mit Essiggurken, sind Gurken die nach dem Prinzip der milden Milchsäuregärung haltbar gemacht und mit Senfkörnern und Dill gewürzt werden.</i>

Zutaten

80g Leberwurst fein
(z.B. Pommersche Leberwurst)
1El Preiselbeerkompot
2El Senfgurken
3 kleine Brotscheiben

