

Inhalt

9 Der Cervelat – die Volkswurst

- Cervelats oder Sprengstoff? · 10
- Am liebsten vom Grill · 12
- Keine Messe ohne Wurst und Brot · 14
- Nach dem Fest beginnt die Grillparty · 16
- Das Schweizer Wurstkreuz · 18
- Die sportliche Wurst · 20
- Das Büezerkotelett · 22

25 Der Cervelat, des Schweizers liebste Wurst

- Eine kurze Dicke macht Karriere · 26
- Die Visitenkarte der Metzger · 27
- Eine historische Wurst · 27
- Der Wandel zur Alltagswurst · 33
- Zwischen Nationalsymbol und Cervelatprominenz · 34
- Cervelatkunst mit und ohne Räder · 35
- Ein bierernstes Politikum · 36
- Die Leichtigkeit des Lächelns · 38
- Die Lust am Fleisch, an den Tafelfreuden und am Malen · 40
- Madame Tricot oder das Zen des Strickens · 46

53 Was alles in der Wurst steckt

- Der lukullische Ritterschlag für die Nationalwurst · 54
- Jägersuppe auf der Hochwildjagd · 58
- Cervelat Jägersuppe · 60
- Mit Blasrohr, Feuerzange, Eisen- und Kupferpfannen · 62
- Kesselgulasch mit Cervelats · 64
- Bergindianerbohnen mit Cervelats · 66
- Cervelat Cordon bleu · 68
- Müschelauflauf mit Cervelats · 70
- Tessiner Polenta mit Cervelats und schwarzem Trüffel · 72
- Cervelat Rösti · 76
- Spargel Cervelats Saltimbocca · 78
- Cervelat Bärlauchrisotto mit Peperoni · 80
- Cervelat Eintopf mit Gemüse und Morcheln · 84
- Cervelat Stroganoff · 86

- Stampfkartoffeln mit Cervelatwürfeln · 88
- Cervelat Fondue · 90
- Arbeiter-Koteletts · 92
- Cervelat im Blätterteigmantel · 94
- Cervelat Curry · 96
- Minestrone mit Cervelat-Pesto · 98
- Cervelat Crostini · 100
- Cervelat Kartoffelsalat mit Joghurt-Dressing · 102
- Wurst-Käsesalat · 104
- Cervelat-Spiess · 106
- Cervelat-Salat · 110
- Zitronenlimetten-Salatsauce · 110
- Zum Grillieren braucht es nur heiße Luft · 111

115 Was steckt unter der Wursthaut?

- Der Cervelat · 116
- Er wollte viel lieber ein Fleischkäse sein · 117
- Cervelattest mit Peach Weber · 118
- Servilaaa · 120
- Unterschiedlicher können Cervelats nicht sein · 122
- Der Naturdarm ist das Kleid der Wurst · 126
- In der Küche des guten Geschmacks · 132
- Der richtige Cervelat muss al dente sein · 138
- Weniger Salz und mehr Würze · 146
- Ein St. Galler in der Trockenwurstregion · 150
- Traditionelles Handwerk von A bis Z · 154
- Wenn die Metzgerei zur Markthalle wird · 158
- Dank der Bierkälber sind Hopfen und Malz nicht verloren · 162
- Die Wurst ohne Bschiß · 166
- Die Tafelwartin · 170

173 Cervelats im Kopf

- Sponsoren
- Autorenbiografien
- Nachwort und Dank des Herausgebers