

INHALTSVERZEICHNIS

Wurstsorten – von Blutwurst bis Wollwurst 16

»Gewürze« von Ingo Holland 22

Von Curry bis Raz el Hanout 24

VORSPEISEN

Wollwurst »Klar Kimmig« 30

Weißwurstcarpaccio mit Petersilien-Senf-Pesto 32

Merguez mit Mandel-Dattel-Couscous & Minzjoghurt 34

Karneval in Lyon (Kölsche Kaviar à la Française) 36

Gegrillte Pata Negra-Chorizo mit Orangen-Fenchelsalat 38

Blaue Zipfel 40

Merguez mit Tomaten à la »Casablanca« 42

SALATE

Blattsalat mit gegrillter Weißwurst und süßem Senfdressing 46

Baby Leaf Salat mit Ziegen-Frischkäse-Trüffeln, Harissadressing und Deichlammwurst 48

Oregano-Kartoffelsalat 50

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Pimientos de Padron 52

Kartoffelsalat »Tiroler Art« 54

EINTÖPFE / SUPPEN

Wiener Kartoffel-Wurstgulasch im Weckglas 58

Toskanischer Bohneneintopf mit Salsiccia 60

Morteau in Gemüsebrühe 62

Marokkanische Erbsensuppe mit Merguez & Minze 64

Pikantes Currywurst-Süppchen 66

Lentejas (Linsen mit Chorizo & Morcilla) 68

Kartoffelsuppe mit Blutwurstnocken 70

Cotechino auf Belugalinsen mit Südtiroler Specksegel 72

Chorizo mit Wirsing, Speck und Maronen 74

IMBISSKLASSIKER DE LUXE

Westfälisches Wurstebrot nach Bäckerart (westfälischer »Hotdog«) 78

Schaschlik von der Deichwiesenlammwurst mit Feigen 80

Pikante Zigeunerwurst 82

Jägerwurst mit Thymian-Spätzle 84

Currywurst mit selbst gemachten Pommes Frites »Rot-Weiß« 86

Chorizo Kartoffelchips 88

DEUTSCHE WURSTKLASSIKER

- Bayerische Schweinsbratwürstle mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 92
- Labbskaus von der Blutwurst 94
- »Himmel und Erde« – Blutwürstchen mit karamellisierten Calvadosäpfeln 96
- Grünkohl mit Kochwurst, Kassler von der Wachtel & Dijon-Senf-Jus 98
- Entenbratwürstchen mit Champagnerkraut & Kartoffelpuffern 100
- Deichlammbratwurst mit Malzbier-Balsamico-Jus und Orangenblütenspitzkohl 102
- Kröstchen von der Wollwurst mit Babyspinat, Kalbsjus und schwarzen Trüffeln 104

INTERNATIONALE WURSTKLASSIKER

- Wollwurstschnitzel »Wiener Art« mit Gurken-Speck-Kartoffelsalat 110
- Vitello Salsicce all' uccelletto 112
- Saucisson in Beaujolais mit Schalotten gegart 114
- Salsiccia mit Steinpilzen vom Rost mit Risotto & weißer Trüffelbutter 116
- Salsiccia aus Montalcino mit Salbeibutter, Pfefferlauch & Kartoffeln 118
- Mit Whiskey flambierte Bisonbüffelwurst auf Zwiebelconfit mit Country Fries 120
- Lammbratwurst auf Saubohnen & Pfifferlingen mit Oliven-Kartoffelstampf 122
- Kaninchenbratwurst mit Thymian-Vanille-Jus & Hummer-Möhren 124
- Kalbsbratwurst »Züricher Art« mit Rösti 126
- Entenwürstchen auf Orangen-Vanille-Rotkohl & Kartoffelklößen 128
- Chorizo Paella 130
- Weißwurst Ravioli mit süßer Senfjus und Kren 132
- Pappardelle mit Salsiccia-Klößchen und Erbsen 134
- Blutwurstravioli mit Äpfeln und Steckrüben 136
- Pizza »Calabrese« 138
- In Kräutern geräucherter Rollbraten vom Holzkohlegrill 140

WURST CUISINE

- Bisonbratwurst Tagliata auf Pinienkern-Mais-Salat & gegrillter Paprika 146
- Wagyu »Kobe Style« Bratwurst mit Bohnen & Tomaten 148
- Wagyu »Kobe Style« Bratwurst mit Balsamicoreduktion auf Pak Choi 150
- Garnelenwürstchen mit Chorizoschaum, Paprikajus & Safrankartoffeln 152
- American Beef Bratwurstschnecke mit Gambas Carabiniera (Surf & Turf) 154
- Möppkenbrot im Strudelteig mit pochiertem Junghennenei 156
- Bratwurst vom Iberico Schwein mit Orangen-Pesto, Sobrassada-Kartoffel-Tarte & Fenchel-Curry-Orangenfilets 158

DESSERTS

- Salame Dolce – Süße Salami 164
- Curry-Apfel mit flüssigem Weißwein-Calvados-Gelee 166
- Curry Crème Brulée 168
- Curry Calissons 170
- Curry Apfel Crème Caramel 172
- Baba al »Curry« 174
- Aprikosen in Currymilch 176

GRUNDREZEPTE

- Garnelenwurst 180
 - Entenwurst 182
 - Ravioliteig 184
 - Lammfond 186
 - Kalbsfond 188
 - Harrisa 190
 - Curryöl 192
 - Curryessig 194
-
- Wein und Wurst von Hendrik Thoma 198
 - Was ist eigentlich gutes Fleisch? von Wolfgang Otto 204
-
- Rezeptregister 214
 - Glossar 218