

# INHALTSVERZEICHNIS

Wurstsorten – von Blutwurst bis Wollwurst 16

»Gewürze« von Ingo Holland 22

Von Curry bis Raz el Hanout 24

## VORSPEISEN

Wollwurst »Klar Kimmig« 30

Weißenwurstcarpacchio 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 Weißenwurst 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  
Labskaus 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  
Krüstchen 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  
Saucission 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  
Blutwursttravioli 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 Brûlée 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