

Andouillette auf Sauerkraut, mit Käsesoße

Hans Martin Sauer und Manuela Löffler, Darmstadt, 16.12.2021

Rezept (für 2 Personen):

300 g	Andouillettes de Champagne (2 Stück)
-------	--------------------------------------

1 Dose	Sauerkraut
--------	------------

1	Zwiebel
---	---------

300 g	Kartoffeln
-------	------------

3 EL	Butter
------	--------

Lorbeerblatt, getrocknete Wacholderbeeren, Salz

Für die Käsesoße:

1 gestr. EL	Mehl
-------------	------

100 ml	Milch
--------	-------

50 g	Geriebenen Hartkäse (Emmentaler)
------	----------------------------------

50 ml	trockener Weißwein
-------	--------------------

Chilipulver, geriebene Muskatnuss, Salz, Pfeffer



Ein traditionelles Gericht vom Lande, sei es aus Deutschland oder Frankreich. Seit Jahrhunderten wussten unsere Vorfahren mit der Ernte vom Feld und aus dem Stall sorgfältig und genüsslich umzugehen. Die Andouillettes sind das beste Beispiel: eine Wurstspezialität, die aus den grob zerkleinerten Schlachtresten und Innereien des Schweins mit allerlei Kräutern in Naturdarm gepresst und gesiedet wird. Dazu die vergorenen Weißkohl-Schnippel, als Sauerkraut bekannt, und Salzkartoffeln. Wir haben uns erlaubt, diese durch und durch „nachhaltige“ Speise, bei welcher der Koch nichts vom Hausschwein vergeudet, mit einer leckeren Käsesoße zu verfeinern.

Zubereitung

Alles ist denkbar einfach. Die Kartoffeln werden geschält, in Stücke geschnitten und in Salzwasser weichgekocht. In einem Topf mit Deckel wird ein Esslöffel Butter geschmolzen. Die Zwiebel wird kleingeschnitten und in der heißen Butter etwas angebraten. Dann kommt das Sauerkraut mit 2 Lorbeerblättern und den Wacholderbeeren dazu und wird mit Geschlossenem Deckel für 10 Minuten angedünstet.



Die restliche Butter wird in einer Pfanne erhitzt. Darin werden die Andouillettes von allen Seiten leicht angebraten. Nicht zu heiß, denn sonst platzt die Haut! Dann legt man die Würste sogleich in den Topf mit dem Sauerkraut und läßt alles bei kleiner Hitze langsam gar ziehen. Damit ist die Sache an und für sich schon erledigt, und man kann die Andouillettes mit ein wenig Senf genießen.

Wir bereiten dazu aber gern eine einfache Käsesoße. Die restliche heiße Butter in der Pfanne mit den aus den Würsten ausgetretenen Aromen wird mit etwas Mehl angerührt. Das wird dann mit der Milch und einem Schuss trockenen Weißweins zu einer leichten Creme aufgerührt und kurz gekocht. Nun wird der geriebene Hartkäse untergerührt, wobei die Soße nicht mehr kochen darf. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und geriebener Muskatnuss abschmecken. Fertig.



Andouillettes mit Bratkartoffeln, gedünsteten Möhren und Rettich, oder auf Kartoffelpüree überbacken mit Grieben, oder mit Püree und Kohlrabi. Andouillettes im Hähnchenbrattopf gebacken. Egal, den Varianten sind kaum Grenzen gesetzt.



Andouillettes, die „spezielle“ Wurst: einen Versuch wert!

Unter uns: es kursieren wilde Gerüchte darüber, was genau man in einer echten französischen Andouillette so alles findet. Traditionell wurden darin Innereien, Bindegewebe, Sehnen, Speckschwarte und korpeliges Fleisch von den Extremitäten des Schweins verarbeitet. Alles, das ansonsten nicht verwendbar war. Das alles hat der Bauer am Ende des Schlachttages mit dem Beil grob zerhackt, mit Brotresten und Gartenkräutern in Schweinedarm gepresst und in den siedenden Kochtopf getan. Das Resultat waren neben unserer Wurstspezialität auch „Griebensuppe“, die Bouillon vom Schwein. In der Wurst könne man daher die Anatomie der Teile wiedererkennen, die einst darin verwendet wurden. So heißt es bis heute.

Wir bringen Andouillettes gern aus französischen Supermärkten mit. Und natürlich haben wir es uns schmecken lassen. Und auch einen genauen Blick darauf geworfen. Ganz ehrlich, wir haben darin noch nie etwas „Verdächtiges“ finden können. Es sind halt die kleinen, aber doch rosigen, manchmal zarten, aber auch festeren, stets aber leckeren Fleischstücke, aus denen man kein Schnitzel mehr formen kann. Die industrielle Fertigung weiß hierfür keine lukrative Verwendung. Außer vielleicht alles ganz fein zu zermahlen, so dass man die Details nicht mehr erkennt, und Wiener Würste oder Fleischkäse daraus zu machen. Jedenfalls, die berüchtigten Stücke von Knorpel, Haut oder Sehnen haben wir in „modernen“ traditionellen Andouillettes noch nie entdeckt.