

Vorbereitungszeit

40 Minuten + mindestens

6 Stunden für das Pökeln

Zubereitungszeit

30 Minuten

Ergibt

4 Portionen plus

einige Extrawürste

Salsiccia vom Wildschwein in Fladenbrot

Wurst

Wurst

1,5 kg Wildschwein-

Hackfleisch

160 g Schwarte oder

Schmalz vom Hausschwein

4 Knoblauchzehen

1 EL Chiliflocken

3-4 EL Paprikapulver

200 ml Rotwein

2 ½ EL Salz

300 ml zerstoßenes Eis

Schweinedarm

Wurstfüllhorn oder

Spritzbeutel zum

Stopfen der Würste

Rapsöl und Butter

Kartoffelpüree

275 g geschälte Kartoffeln

(Mandelkartoffeln

oder eine mehlig

kochende Sorte)

50 g Butter

75 ml Vollmilch

Salz

Gurkensalat

½ Salatgurke

1 Frühlingszwiebel

½ rote Chili

¼ Zitrone

1 EL gehacktes Basilikum

Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer

Zum Anrichten

4 Scheiben dünnes

schwedisches Fladenbrot

(oder Weizenwraps)

Röstzwiebeln

Sriracha-Sauce

Fladenbrotrollen werden oft in die Kategorie Fast Food eingeordnet, aber wenn man die Wurst selbst herstellt, wird daraus doch ein extrem langsames Fast Food. Der Schweden-Wrap, die Tunnbrödsrulle, soll in den 1960er-Jahren im Loffe's Grill in Stuvsta erfunden worden sein. Ganz großartig, würde ich sagen! Der Rest ist natürlich Geschichte, und die kann man endlos variieren. Hier ein Rezept mit einer würzigen Wildschweinwurst.

Stellen Sie eine Schüssel für das Brät in den Kühlschrank.

Speckschwarte würfeln und ebenfalls kaltstellen. Darm in kaltem Wasser wässern und spülen. Den Knoblauch schälen, fein hacken und mit den Chiliflocken, Paprikapulver und Rotwein vermischen.

Nehmen Sie nun die Schüssel aus dem Kühlschrank und vermengen Sie alle Zutaten außer dem Eis mit einem Holzlöffel oder (bei Verwendung einer Küchenmaschine) mit dem Knethaken. Solange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist, dann das zerstoßene Eis untermengen.

Geben Sie das Brät in einen Spritzbeutel oder setzen Sie das Wurstfüllhorn mit dem vorbereiteten Darm auf die Küchenmaschine und füllen Sie die Mischung ein. Achten Sie darauf, dass das Brät gleichmäßig verteilt ist. Gleich große Würste abdrehen oder mit Garn abbinden, in eine leicht angefeuchtete Form legen, in Frischhaltefolie verpacken und über Nacht (mindestens 6 Stunden) in den Kühlschrank stellen.

Gurkensalat

Zum Anrichten braten Sie so viele Würstchen wie nötig in Öl und Butter in einer Pfanne oder grillen sie, bis sie durchgebraten und schön gebräunt sind.

Die Gurke abspülen, entkernen, würfeln (ca. 1 cm) und in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebel schälen und fein hacken. Chili abspülen und fein hacken. Zitrone waschen und die Schale abreiben.

Alles in einer Schüssel mischen und mit etwas Olivenöl, Salz und ein paar Umdrehungen aus der Pfeffermühle würzen. Gut umrühren und mit der Wurst servieren. Wenn Sie den Gurkensalat im Voraus zubereiten, können Sie ihn im Kühlschrank aufbewahren, aber er zieht schnell Wasser und muss vor dem Servieren abgeseiht werden.

Kartoffelpüree

Die Kartoffeln schälen und weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Kartoffeln stampfen und die Hälfte der Butter hinzufügen. Die Milch aufkochen und nach und nach zu den Kartoffeln geben. Mit einem Schneebesen oder einem großen Löffel umrühren. Die restliche Butter hinzufügen und umrühren. Mit Salz und nach Belieben ein paar Umdrehungen aus der Pfeffermühle abschmecken.

Anrichten

Kartoffelpüree, Wurst, Gurkensalat, Röstzwiebeln und Sriracha auf dem Fladenbrot verteilen und aufrollen.

