

# Jäger und Koch aus Leidenschaft



Fotos: Peter Vonow

Hausgemachtes

## Wildschwein-Bärlauch Würstchen

auf Kartoffel-Bärlauchstock und Bretzel-Zwiebelkrümel

Der Bärlauch gehört zu den Liliengewächsen und wird auch wilder Knoblauch, Waldknoblauch, Rämischele oder Zigeunerlauch genannt.

Als Heilpflanze ist der Bärlauch sehr dankbar und die Verwertung der Blätter in aller Munde. Die Knospen, Blumen und die Perlen ganz zum Schluss, können eingemacht werden. Durch Fermentieren, Einlegen in Öle und Essig, sind diese kleinen Bomben ideal zum Nachwürzen. Sie werden auch als Beilage bei Raclette oder zu feinen bunten Salat beigegeben. Als erster Frühlingbote kann man die auf die Seite gelegten Wildreste als Würste, Terrinen oder Aufstriche gut verwerten.

Rezept für 4 Personen:

### Würstchen

- 600 g** Wildschweinschulter
- 300 g** Wildschweinebauch
- 20 g** Salz
- 2 g** gemischter Pfeffer aus der Mühle je nach Belieben
- 2** Peperoncini ganz, gehackt
- 20 g** frischer Bärlauch, gehackt
- 3 m** frischer Schweine-Dünndarm

### Zubereitung der Würstchen

Den Darm kriegt man nach Vorbestellung vom Dorfmetzger. Den Hack für die Wurst, also die Schulter und den Bauchspeck, durch den Wolf treiben. Nun das Hackfleisch mit den Gewürzen und dem Bärlauch gut vermischen. Wichtig: Alles immer gut kühlen! Ideal ist eine manuelle oder maschinelle Wurstmaschine zum Befüllen der Därme. Der Darm wird nass aufgestülpt und vorne verknotet. Mit gleichmässigem Druck durchfüllen. Die Grösse der Wurst kann zugleich mit einer Drehung portioniert werden oder am Schluss geschwungen oder abgebunden werden. Die entstandenen Luftblasen kann



### Restaurant Bären in Grüningen

Seit 2014 ist der Bären im zürcherischen Grüningen in den Händen von Beizer und Jäger Christian Mutschler. Von Anfang an waren Wildgerichte ein wichtiger Bestandteil der Speisekarte – heute kocht man im Bären sogar überwiegend mit Wildfleisch aus der Schweiz und Fisch aus dem nahen Greifensee. Das Restaurant hat sich längst einen Namen unter Gourmets gemacht und ist in diversen Gastroführern wie «Best of Swiss Gastro» oder «Waltis Beizenführer» aufgeführt, und die Wertungen auf «Tripadvisor» sprechen für sich. [www.restaurant-baeren-grueningen.ch](http://www.restaurant-baeren-grueningen.ch)



man mit einer Nadel einstechen und dann für etwa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Nur noch sanft, bei nicht zu starker Hitze auf beiden Seiten goldig und knackig anbraten. Dabei öfters wenden. Die Wurst sollte ca. 10 Min. gebraten werden, damit sie auch im Innern gut gar wird.

### Bärlauch-Kartoffelstock

Für den Kartoffelstock, Kartoffeln nach Belieben ohne Schale weichkochen und verstampfen oder durch die Flotte Lotte lassen. Einen kleinen Schuss Rahm, Salz, Pfeffer und ein bisschen Muskatnuss reinreiben. Vor dem Servieren zum Schluss frischen Bärlauch oder Bärlauchpesto unterheben und anrichten.

