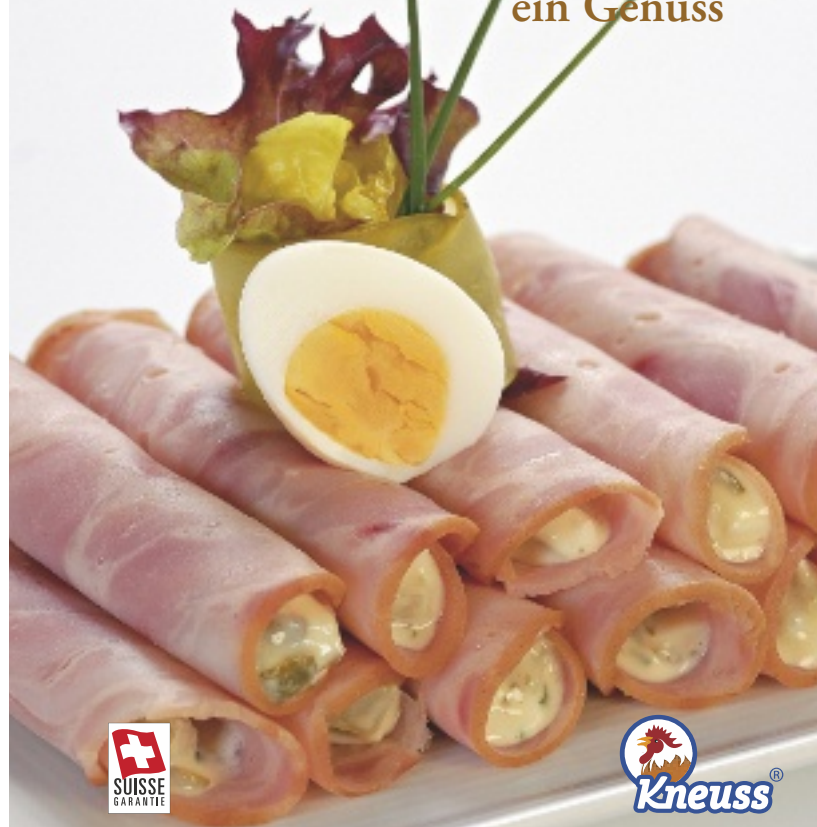


3-mal Extra-Wurst ein Genuss

REZEPT Nr. 28



« Ein Vergnügen fürs Auge. Ein Plaisir für die Zunge. Das sind die drei neuen Kneuss-Güggeli-Würste: **Bierschinkenwurst**, **Schinkenwurst**, **Lyonerwurst**. Sie entstehen nicht nur aus dem Fleisch der unvergleichlichen Kneuss-Güggeli, sondern werden auch nach alter Tradition des Metzgerhandwerks gefertigt. Mit

leichtem Rauchgeschmack, als vollaromatischer, saftiger Genuss der Extraklasse kommen die Würste auf Ihren Tisch. Mit wenig Aufwand wird dann daraus ein leichtes Zvieri-Plättli, oder wenn Sie wollen, sogar ein richtiges Essen. Raffiniert und einfach – das schliesst sich bei Kneuss eben nicht aus! »

Poschtizettel

Für 4 Personen brauchen Sie:

- 20–24 Tranchen von **Kneuss-Bierschinkenwurst**
- 100g **Mayonnaise**
- 1 Stück **Essigurken**, fein gewürfelt
- 1 KL **Kapern**
- 2 Stück **gekochte Eier**, gehackt
- ½ **einer kleinen Zwiebel**, gehackt, blanchiert und abgetropft
- 1 EL **Schnittlauch**
- etwas **Salz und Pfeffer** aus der Mühle

Bierschinkenwurst – Rollen mit Tartarsauce

Bayern hat der Welt diese Wurst geschenkt. Eine kraftvolle Brühwurst, mit leichtem Rauchgeschmack, der sich perfekt mit der zart-cremigen Tartar-

Sauce verbindet. Und – wie das der Name schon sagt – bringt eine kühle Stange helles oder dunkles Bier dazu den vollendeten Genuss.



1. Sämtliche Zutaten – ausser den Wurstscheiben – zur Tartarsauce vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Tartarsauce auf die Schinkenwurst-Tranchen auftragen und danach zu Rollen formen.

3. Die fertigen Rollen auf Teller aufschichten und garniert auftragen.

Zu den Wurstgerichten trinken Sie ein Bier: ein Müller Bräu «Dark Gold» aus der Brauerei Müller, Baden; www.brauerei-mueller.ch



Lyonerwurst

Schinkenwurst

Bierschinkenwurst

Schinkenwurst mit Randencarpaccio

Wunderbar saftige Stücke vom Poulet-Schenkel-Schinken in fein-delikatere Schinkenwurst-Qualität. Eine kraftvoll-würzige Wurst mit feinem Biss, die sich mit dem frischen Randencarpaccio zum raffinierten Genuss verbindet.

1. Den Essig mit dem Senf aufrühren, langsam das Olivenöl dazumischen, bis eine cremige Sauce entsteht. Langsam die Bouillon unterziehen und dann in der Hälfte der Marinade die Wurstwürfel darin marinieren.
2. Die Randenscheiben kreisförmig, einander überlappend, auf die Teller

auslegen. Es soll noch ein breiter Rand davon frei bleiben.

3. Die Wurstwürfel rund um das Randencarpaccio verteilen.
4. Aus den Blattsalaten Bouquets formen und diese jeweils in der Mitte des Tellers einsetzen.
5. Die restliche Marinade über das Salatbouquet träufeln. Den Sauerrahm klecksartig über das Gericht verteilen.
6. Den Meerrettich darüber reiben. Mit dem Schnittlauch bestreut auftragen.

Poschtizettel

Für 4 Personen brauchen Sie:

- 100 g **Kneuss-Schinkenwurst**, gewürfelt (1 cm)
- 300 g **gekochte Randen**, geschält und in dünne, 2 mm feine Scheiben geschnitten
- 2 cm **Meerrettichwurzel**, geschält, gerieben
- Blattsalate** nach Belieben
- 1 ½ EL **Sauerrahm**
- 2 EL **Weisswein** oder **weisser Balsamico-Essig**
- 3 EL **Olivenöl**
- 1 EL **Hühnerbouillon** (Flyer Nr. 3) oder **Wasser**
- 1 KL **Dijonsenf** (gehäuft), **Salz** und **Pfeffer** aus der Mühle
- 1 EL frisch geschnittener **Schnittlauch**



Lyonerwurst mit Senfvinaigrette

Wurstsalat einmal anders. Die feine-würzige Lyonerwurst bekommt durch die pikante Senfvinaigrette einen ganz

besonderen kulinarischen Glanz und schmeckt grossartig.



1. Den Essig mit dem Öl aufmischen, bis eine dicke Sauce entsteht. Langsam die Bouillon unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch unterziehen.

Poschtizettel

Für 4 Personen brauchen Sie:

- 400 g **Kneuss-Lyonerwurst**, dünn aufgeschnitten
- je 1 KL **Senf**, süss, scharf und grobkörnig
- 1 EL **Schnittlauch**
- ½ dl **Apfelessig**
- ½ dl **Hühnerbouillon** (siehe Flyer Nr. 3)
- 1 dl **Olivenöl**
- 1 dl **Sonnenblumenöl**
- Blattsalate** nach Belieben
- 2 Stück **Radieschen**, in Julienne geschnitten
- etwas **Salz** und **Pfeffer** aus der Mühle

2. Die Lyonerscheiben von aussen nach innen kreisförmig auf dem Teller anrichten.
3. Je ein Salatbouquet in die Mitte der Lyonerscheiben anrichten.
4. Mit der Radieschen-Julienne überstreuen und sofort auftragen.

Weitere Infos:
www.kneuss.com/extrawurst

Der praktische Kneuss-Sammelordner

Ruckzuck sind die Rezepte zur Hand. Sie zeigen, vollfarbig illustriert, nicht nur die Zutaten, sondern auch ihr Resultat. Sie zeigen in vielen Fotos all jene Handgriffe, die zum narrensicheren Gelingen der Gerichte besonders hilfreich sind.

PS: Den schönen, praktischen Sammelordner, mit 28 Rezepten, erhalten Sie inklusive Verpackung und Porto zu nur CHF 12.50.

Jetzt bestellen über
www.kneuss.com/gueggelihotline
oder per Telefon 062 896 70 74.



Ernst Kneuss Geflügel AG
Eichlistrasse 5, 5506 Mägenwil
Telefon 062 887 27 87
info@kneuss.com, www.kneuss.com