



Semmelblutwurst »Altberliner Art« – um 1900

Meine Wurst is jut –
 Wo keen Fleesch is, da is Blut –
 Wo keen Blut is, da sind Schrippen –
 An meine Wurst is nich zu tippen!
 Auf der Zeichnung »Der Budiker« von Heinrich Zille – Er bezog sich dabei auf den überlieferten Werbespruch des Berliner Gastwirts und Fleischers Friebel.

2 Personen

ZUTATEN :

- 2 Berliner rote Semmelwürste (insg. 250 g)
- 25 g Backenspeck (alternativ fetter Bauchspeck)
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 TL Majoran (getrocknet und gerebelt)
- 50 ml kräftige Eisbeinbrühe

1 Von den Semmelblutwürsten die Pelle abziehen und die Wurst in Scheiben schneiden. Den Backenspeck wie auch die Zwiebel fein würfeln. – Den Speck in einer Pfanne golden ausbraten, Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Die Wurstscheiben zugeben, Eisbeinbrühe angießen, Majoran darüber streuen und pfeffern. Unter rühren die Wurstscheiben schmoren bis sie zerfallen sind und die Eisbeinbrühe fast völlig reduziert ist.

2 Die Semmelwurst mit Salzkartoffeln und deftigem Sauerkraut, das mit Speck, Zwiebel, Wachholderbeeren, Lorbeerblatt und Kümmel in kräftiger Eisbeinbrühe gedünstet wurde, servieren.

TIPP: Wenn regional keine Semmelblutwurst erhältlich ist, kann alternativ Grützwurst oder frische Blutwurst verwendet werden. Hartliner bezeichnen übrigens dieses alte Gericht als »Tote Oma« oder als »Verkehrsunfall«