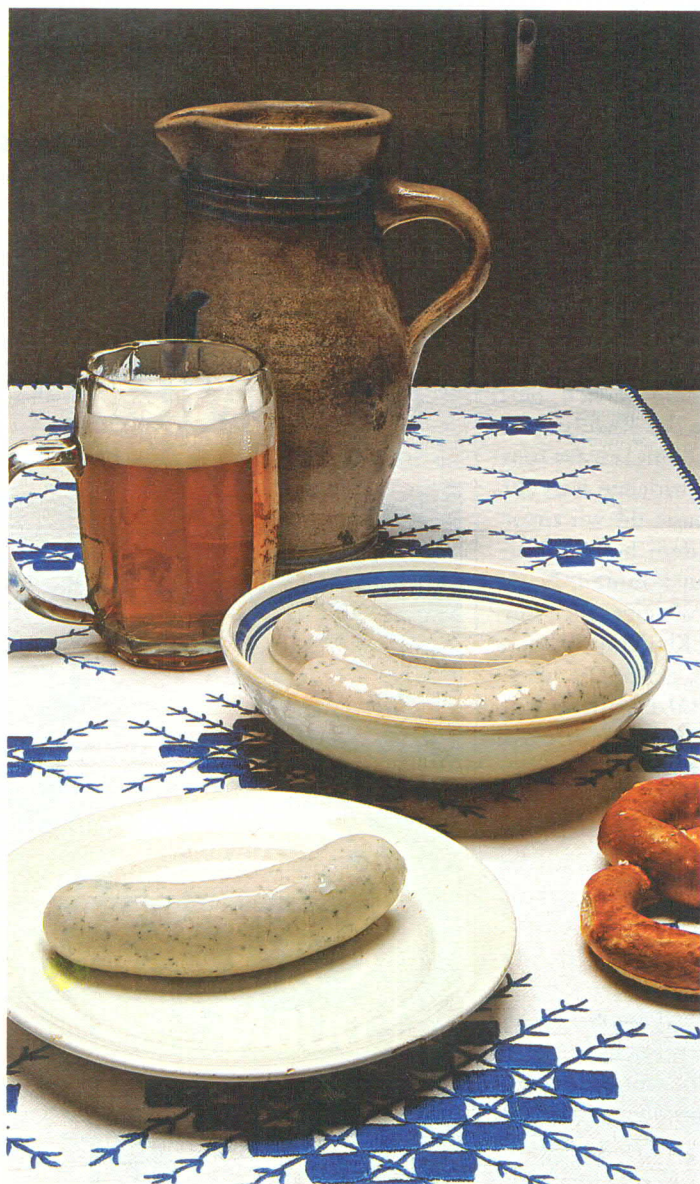




## Weißwurst



Das dümmste Rezept, das ich als Koch je zubereiten sollte, war eines für eine Weißwurst-Torte. Nicht nur, weil die Wurst weder mit süßer Sahne noch mit Pfannkuchen harmoniert – für die Torte waren Wurstscheiben, Senf, Schlagsahne und Crêpes wie eine Prinzregententorte geschichtet. Nein, auch weil ein Koch die Wurst nur zweckentfremden sollte, um ihre symbolische Funktion als Teil eines neuen künstlerischen Konzepts zu nutzen. Otto Kochs Klassiker »Weißwurst von Meeresfrüchten« dagegen war ein Beispiel wohldurchdachter und -schmeckender Provokation im München der Siebzigerjahre.

Untersuchen wir die Gesetze der Weißwurst genauer: Sie dürfe das Zwölf-Uhr-Läuten nicht erleben, heißt es. Diese Regel stammt aus der Zeit, als Weißwürste roh verkauft und erst zum Verzehr gebrüht wurden. Denn Wurstbrät verdirbt schnell. Es muss auf jeden Fall am Tag der Herstellung in den Topf, damit die Würste frisch sind. Je früher, desto besser. Heute brüht schon der Metzger seine Weißwürste, damit sie länger halten. Die alte Regel verliert so ihre Grundlage. Aber was spricht eigentlich dafür, eine aufgewärmte Wurst zu essen, wenn es auch frisch ginge? Ich bat drei Metzger um rohe Weißwürste, alle waren bereit, sie auf Vorbestellung ungebrüht zu verkaufen ([www.sz-magazin.de](http://www.sz-magazin.de)) – für den Frühschoppen vor zwölf Uhr.

Zweite Weisheit: Es darf kein Deckel auf den Topf, sonst platzen die Würste. Um diese Regel zu verstehen, müssen wir das Rezept betrachten. Beim Erhitzen bildet sich ein quellendes Protein-Gel in der Wurst, während sich die Wursthaut zusammenzieht. Dadurch entsteht ein Überdruck, der beim Biss in die Wurst Wasser, Fetttropfen und Aromastoffe fein im Mund verteilt – die Wurst schmeckt am saftigsten, wenn Sie sie so heiß brühen, dass sie gerade eben nicht platzt. Dabei stört ein Deckel zunächst nicht. Sobald sie aber den Deckel abnehmen, zieht sich die Wursthaut über der Wasseroberfläche durch den Kälteschock zusammen – und platzt. Die dritte Weisheit behauptet, dass die Wurst anders schmecke, je nachdem, ob man sie auszuzelt oder halbiert und schält. Es stimmt, Nudeln schmecken ja auch je nach Form und Textur sehr unterschiedlich. Neben Zuzeln und Halbieren praktiziert eine kleine dandyhafte Gruppe bayerischer Weißwurst-Liebhaber eine dritte Methode, den Kreuzschnitt:

HANS GERLACH

### WEISSWURST IM KREUZSCHNITT

Mit der Gabel die WURST fixieren. Etwa 4 cm vom Ende die Wurst schräg einschneiden, die Füllung an dieser Stelle durchtrennen, dabei aber die Haut auf der Unterseite der Wurst nicht verletzen. Mit der Gabel in die Schnittfläche des kleineren Endes stechen, mit einer Drehbewegung aus der Haut lösen. Im Zickzackmuster weiter schneiden und Wurst Stück für Stück herausdrehen.