

Wurstknöpfe – eine fast vergessene Leibspeise

Von Jörg Aschbacher

Wurstknöpfe sind mithin die wohlschmeckende schwäbische Antwort auf die bayerischen Leberknödel. Die aus Teig, Wurst, Brot und Grünzeug geformten und gekochten „Knöpfe“ kamen in unserer Region einst regelmäßig auf nahezu jeden Tisch. Meist war es der Samstag, an dem die Hausfrau diese Leibspeise anrichtete, sei es mit Kartoffelsalat oder Kraut, in der Brühe oder auch geschmelzt. Was übrig blieb, kam später nochmals in die Pfanne und wurde mit Ei geröstet.

Leider ist dieses Essen in den letzten Jahren etwas aus der Mode gekommen, viele junge Köchinnen und Köche entscheiden sich heute für andere Rezepte – die Wurstknöpfe könnten so langsam in Vergessenheit geraten.

Zur Aufwertung dieses wunderbaren regionalen Gerichts, das vielen zur Leibspeise wurde, hat die Remstal-Akademie

für Essen und Wein einen Kochwettbewerb für die urschwäbischen Wurstknöpfe ausgelobt. Diese gibt es – ähnlich wie Kuttelgerichte, Krautwickel, Fleischküchle und die Maultaschen – in unterschiedlichen und geschmacklich originellsten Varianten. Jede Köchin oder jeder Koch „schwört“ auf das eigene Rezept.

Wer das Remstal besucht und es versteht, die hochwertigen Weine der vielfach preisgekrönten Wengerter und die Angebote der Gasthaus-Küchen zu genießen, der bekommt bei den öffentlichen Veranstaltungen der Remstal-Akademie für Essen und Wein zusätzliche Informationen und Anregungen. Zumeist im Hebsacker Stammhaus „Lamm“ präsentiert die Akademie neue Trends in Keller und Küche ebenso wie sie regionale Traditionen fördert. Die urschwäbischen Wurstknöpfe sind ein Beispiel dafür.

Die Ergebnisse des Wurstknöpfe-Kochwettbewerbs finden Sie in diesem kleinen, aber feinen Kochbuch. Sie sind so unterschiedlich, wie die Menschen und die Regionen in Süddeutschland. Kein Wurstknöpfe schmeckt wie das andere, obwohl alle als Wurstknöpfe klar erkennbar sind.

Schon immer erfüllt der Wein seine ureigenste Bestimmung als Begleiter des Essens. Welcher Wein passt zu welchem Essen? Dabei ist „passend“ bei weitem nicht genug. Viel mehr ist möglich: eine glückliche Harmonie, wenn sich das gewählte Gericht – maßgeschneidert – und der ausgesuchte Wein ergänzen.

Die Rezepte der zwölf Finalisten, das „Hausrezept“ von Markus Polinski, Küchenmeister des Restaurants „Lamm“ in Remshalden-Hebsack und – etwas ganz besonderes – auch ein Wurstknöpfe-Rezept für VegetarierInnen, werden in diesem Buch durch Empfehlungen von Weinen aus dem Remstal begleitet. Die Auswahl traf der hoch geschätzte und international erfahrene Sommelier Daniel Hasert. Er hat darauf geachtet, dass es sich ausschließlich

um authentische, ausdrucksstarke Weine der so genannten „Basisqualität“ handelt, also geradlinige, klare, sehr gute Weine. Eben passend zu den authentischen, unverfälschten Rezepten.

Das Remstal, der „Garten Gottes“ vor den Toren Stuttgarts, ist in den letzten Jahren zu einer Weinregion in Europa geworden, deren Wengerter Jahr für Jahr herausragende Weine hervorbringen und dafür die wichtigsten Auszeichnungen erhalten. Die Weinberge bedeuten ihnen ein „Geschenk des Himmels“ und es ist das Ergebnis harter Arbeit, tiefer Erfahrung, großen Muts und unbändigen Ehrgeizes, dass die Weinmacher aus dem Remstal heute in der Welt der Weine mit ihren großartigen Weinen herausragen. So werden die wichtigsten Weinprämierungen immer häufiger, für die großen Weinkenner längst nicht mehr überraschend, zu großen Sternstunden für die höchst geachteten Weinmacher im Remstal. So außergewöhnlich wie der Wein, den sie machen, so ungewöhnlich und herausragend sind die Weingärtner selbst.

Wurstknöpfe „Hausrezept“

von Markus Polinski

4 Portionen

350 g gerauchte Schinkenwurst

1 Zwiebel

2 Bund Petersilie

100 g Butter

4 Brötchen (vom Vortag)

250 ml Milch

250 g Mehl (Type 405)

5 Eier

Muskatnuss

etwas Knoblauch

Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Die gerauchte Schinkenwurst von der Haut befreien und in feine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken und in Butter in einer großen Pfanne andämpfen, etwas salzen und zuckern und nach kurzer Zeit die Schinkenwurst dazugeben und mitdämpfen.

Die alten Brötchen in feine Scheiben schneiden und mit der heißen Milch übergießen, mit einem Holzlöffel gut durchmengen und kurz quellen lassen. Die Schinkenwurst, Eier, Mehl und Gewürze dazugeben und von Hand gut durchmischen und abschmecken. Mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen, also Wurstknöpfe formen, in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser gleiten und 10 Minuten köcheln lassen.

Die fertigen Wurstknöpfe in einer kräftigen Fleischbrühe mit Butterzwiebeln und schwäbischem Kartoffelsalat servieren. Oder aber Wurstknöpfe mit einer Bratensoße und gebackenen Zwiebeln auf Filderrahmkraut als pffiffige Vorspeise reichen.

Hans Haidle

Weingut Karl Haidle

2007 Justinus „K“

Kerner Q.b.A. trocken



Diese alte Rebe, eine Kreuzung aus Trollinger und Riesling, zeigt sich hier von ihrer besten Seite: ein Parade-Kerner! Sein exotischer Duft nach Melone, Banane, Mango und Eisbonbons springt fast schon aus dem Glas. Die lebendige Säure und der cremige Abgang stehen im Einklang mit dem Rahmsauerkraut von Markus Polinskis Wurstknöpfe.

Der Justinus „K“ ist ein Wein, dem Hans Haidle viel Herzblut opfert. Ist es doch eine

alte, lange verkannte Sorte, die er wieder zu großem Ansehen gebracht hat. Das Weingut Karl Haidle gehört zu den Top-Weingütern des Remstals und zu den internationalen Spitzenerzeugern. Hans Haidle bewirtschaftet die Terrassen unterhalb der Y-Burg in Kernen-Stetten, die sicher mit die besten des ganzen Remstals und zudem ideal für Weißweine sind. Weitsichtig und mit ungeheurer Sorgfalt wird im Weinberg und im Keller gewirtschaftet. „Ich mache Wein aus Passion“, sagt Hans Haidle.