

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 2. September 2017|  
Rezept von Martin Peter**



***Weißwurstgugelhupf mit Breznsoufflé und hausgemachter Senfsoße***

**Zutaten für 4 Personen**

Zutaten für die Weißwurst

200 g	Kalbsschulter
200 g	Schweineschulter
200 g	Eiswürfel
300 g	Rückenspeck
20 g	Kochsalz
2 g	Selleriepulver
2 g	weißer, gemahlener Pfeffer
2 g	Ingwerpulver
70 g	Schwartenmasse
50 g	gehackte Zwiebeln
20 g	gehackte Blattpetersilie
½	Zitrone (davon der Abrieb)

Zutaten für das Breznsoufflé

6	Brezeln, vom Vortag
½	Zwiebel
250 ml	warme Milch
20 g	Blattpetersilie
4	Eier

Zutaten für die Senfsoße

50 g	Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
8	Pfefferkörner, schwarz
1 Scheibe	frischer Ingwer
200 ml	Gemüsefond oder Gemüsebrühe
150 ml	süße Sahne
20 g	Speisestärke
3 EL	süßer Senf

## Zubereitung:

1. Die Schwartenmasse am Vortag eine Stunde wässern und weich kochen.
2. Zur Herstellung der Wurstmasse die Schwarte vom Vortag durch den Fleischwolf drehen. Da die Schwartenstückchen sehr fein sein sollen, am besten eine 3mm-Scheibe verwenden. Die Kalbsschulter, Schweineschulter und den Rückenspeck in kleine Stücke schneiden und ebenso durch den Fleischwolf drehen.

Das Fleisch nun kühlen, um später eine gute Bindung hinzubekommen.

3. Die Zutaten für das Kalbsbrät zusammen in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einem feinen Brät mixen. Dabei immer wieder Eiswürfel dazugeben, um das Brät herunter zu kühlen und zu verhindern, dass das Protein des Fleisches gerinnt. Anschließend werden Zwiebeln, Blatt Petersilie und der Zitronenabrieb mit dem Brät vermengt.

4. Gugelhupf-Formen mit Schweineschmalz fetten und das fertige Wurstbrät hineingeben. Die Oberfläche mit Wasser glatt streichen und im Backofen bei 100 Grad Celsius 25 Minuten backen.

5. Währenddessen wird das Breznsoufflé zubereitet: Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Brezeln in Scheiben schneiden, warme Milch und Zwiebeln dazu geben. Die Brezeln sollten jetzt circa 15 Minuten zugedeckt in der Flüssigkeit ziehen. Danach wird die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gehackter Blatt Petersilie gewürzt.

Nun Eigelb und Eiweiß trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen.

Das Eigelb zu der Brezelmasse geben und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Masse nun in gebutterte, tassengroße Formen füllen und im Ofen 35 Minuten bei 135 Grad Celsius backen.

6. Für die Senfsoße Zwiebelwürfel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Ingwerscheibe in etwas Butter hell anschwitzen. Mit Gemüsefond oder Gemüsebrühe aufgießen. Den kochenden Fond mit weißem Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen und mit Speisestärke binden. Dann süße Sahne dazu geben und die Soße im Anschluss gleich durch ein Haarsieb passieren. Vor dem Anrichten süßen Senf unterrühren.

7. Den Weißwurstgugelhupf vor dem Servieren noch fünf Minuten bei 170 Grad Celsius backen. Nun kann angerichtet werden.

## ***Bonusrezept: Windbeutel***

### Zutaten für die Windbeutel

1 l	Wasser
500 g	Butter
800 g	Mehl
20	Eier
20 Becher	Sahne
	evtl. Kirschen und Schokoladensplitter

### **Zubereitung:**

1. Zunächst muss ein Brandteig hergestellt werden: Dazu Wasser mit Butter aufkochen, Mehl dazugeben und verrühren. Wenn sich die Masse unten ablegt, diese abschaben und wenige Minuten abkühlen lassen. Nach und nach die Eier dazugeben.
  2. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel füllen und Teighäufchen mit genügend Abstand auf ein Backblech spritzen.
  3. Gleich im Anschluss 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Celsius backen, damit der Brandteig aufgeht.
- Für die Füllung der Windbeutel Sahne schlagen (für die Schwarzwälder-Kirsch-Variante die Sahne mit Kirschen und Schokoladensplittern vermengen).
4. Die gebackenen Windbeutel nun quer aufschneiden und abkühlen lassen. Die Sahne auf das untere Teil geben und den entstandenen Hohlraum damit befüllen. Nun die Deckel auflegen und mit Puderzucker bestreuen.