

Das ultimative Heiligabendrezept: Heißwürstchen mit Kartoffelsalat „Oma Edith“



Traditionell reicht man in vielen Familien am Heiligen Abend Heißwürstchen mit Kartoffelsalat zum Abendessen. Im Oelder Anzeiger gibt es etwas Besonderes hierzu: Wir machen nämlich die Heißwürstchen selbst!

Zunächst fährt man zu einer nahegelegenen Saitlingfarm und besorgt sich eine Handvoll Saitlinge, am besten aus biologischem Anbau. Eventuell hat dieser Bauer ja auch noch die passenden Schweineohren, denn aus diesen kreieren wir die Füllung. Zunächst waschen wir die Saitlinge ordentlich aus, dann werden sie aufgeblasen, um eventuelle Spannungen zu entfernen. Die Schweineohren werden etwa 6 Stunden in Salzwasser gekocht, bis sie schlabberig werden. Dann durch den Fleischwolf drehen. Vorsicht, die sind noch heiß! Ordentlich würzen und danach behutsam in die aufgeblasenen Saitlinge füllen. Aber aufpassen, dass die Saitlinge nicht weglaufen, sie sind sehr scheu! Wer keine Saitlinge beim Ökobauern bekommen hat kann auch welche der im Drogeriemarkt erhältlichen verwenden. Bewährt haben sich hier Saitlinge der Marken „R3“ und „Durex“.

Quatsch, alles, was oben steht, vergessen, jetzt wirds wieder ernst. Wir stellen natürlich nicht die Heißwürstchen selber her, sondern den Kartoffelsalat. So eine Pampe von Onkel Aldi kommt uns nicht auf den Tisch, sondern es gibt einen Salat nach dem Spezialrezept von „Oma Edith“.

Dazu benötigen wir:

Eine Schüssel Kartoffeln

1 Zwiebel

Essig

Öl

Salz, Pfeffer, Fondor

Fleischwurst

3-5 Gewürzgurken

Mayonnaise

4 Eier

Dosenmilch

So, jetzt gehts los. Die Kartoffeln werden gar gekocht - ich mach sie als Pellkartoffeln. In einer Schüssel bereiten wir eine Marinade aus dem Essig, dem Öl, Salz, Pfeffer, Fondor , der kleingeschnittenen Fleischwurst und den Gewürzgurken. Die gescheibelten Kartoffeln dazu, ordentlich durchmanschen und unbedingt einen Tag durchziehen lassen.

Am nächsten Tag kommt dann das Topping. In einer anderen Schüssel die Mayonnaise mit einem Ei verquirlen, und dann mit der Dosenmilch verdünnen. Wir wollen ja keine Pampe haben! Die restlichen Eier werden hart gekocht, durch den Eierschneider gejagt und untergehoben. Voila, schon ist er fertig. Wer will, streut noch Petersilie als Deko oben drauf und eventuell geviertelte harte Eier. Das treibt dann den Cholestrinspiegel noch mal richtig nach oben.

Dieser Salat schlägt jeden anderen Kartoffelsalat! Vegetarier lassen alles wurstige weg, für Veganer empfehle ich eine Version mit Solitärkartoffeln.