Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Kulinarisches Halloween in schwarz...

Schwarzwurst, Schwarzwälder Schinken, Schwarzbrot und Schwarzriesling-Schalotten

Hier eine kleine Vorspeisenidee zum heutigen Halloween-Vesper:

Die Zutaten sind schnell besorgt. Beim Metzger geschwind eine geräucherte, vampirtaugliche Blutwurst (Schwarzwurst) und etwas Schwarzwälder Schinken holen. Vom Bäcker nebenan ein knuspriges Schwarzbrot besorgen. Nun fehlt noch ein Fläschen Schwarzriesling aus dem dunklen Keller, roter Mangold oder Feldsalatblätter, ein paar Schalotten und los geht's:

Schalotten in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter, einer Prise Salz und einem Teelöffel Zucker 2-3 Minuten anbraten. Mit 0,2 l Schwarzriesling ablöschen und einkochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Schwarzwurst häuten und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in Mehl wenden und kurz von beiden Seiten in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Die Schwarzbrotscheiben können daneben mitgebraten werden. Anschließend die Schwarzwurstscheiben mit einer Scheibe Schwarzwälder Schinken umwickeln und in der noch warmen Pfanne kurz warm halten.

Zum Servieren die gerösteten Brotscheiben mit etwas Salat belegen. Die Schwarzwurstscheiben darauflegen. Wenn es der Kühlschrank hergibt noch mit halbierten Cocktailtomaten und Kressesprossen garnieren. Die

Schwarzrieslingschalotten extra dazu reichen.

Wohl bekommts!