

zum fressn gern.

A foodie's diary

[HOME](#)[NOSE TO TAIL EATING](#)[POSTER](#)[LESEN](#)[METZG](#)[REZEPTE NACH SAISON](#)[ÜBER MICH](#)[IMPRESSUM](#)

Oerliker Hirniwurst

fischkutter

20. Juni 2016

fleisch, Sommer

Ich bin in einem kleinen Dorf irgendwo im Mittelland zwischen Zürich und Basel aufgewachsen. Mein damaliger Klassenlehrer war kulinarisch betrachtet ein engstirniger Mensch. Eines Tages trichterte er uns Kindern ein, wir sollen nicht mehr bei unserem Dorfmetzger einkaufen. Er würde doch tatsächlich Hirn in die Cervelat stopfen. Obwohl ich es aus heutiger Sicht befürworten würde, glaube ich an die Hirnlose Cervelat.

Die Schweizer [Cervelat](#) ist eine Brühwurst aus Rind- und Schweinefleisch. Der Name stammt vom lateinischen *cerebellum*, dem französischen *cervelle* oder dem italienischen *cervello*, also dem Wort für Hirn. Aber kein historisches Rezept verweist je auf Hirn als mögliche Zutat (Quelle: [Kulinarisches Erbe](#)). Bei der Deutschen „[Zervelatwurst](#)“ hingegen konnte ich in meinen über 80jährigen Kochbuch lesen, dass sie „früher“ mit Hirn gefüllt wurde. Es sei aber eine vergangene Tradition.

Schade, denn Hirn, insbesondere Kalbshirn ist ein interessantes Produkt. Sein feiner Geschmack und die

Newsletter

Your e-mail address

Neueste Beiträge

Poster: Das Rind von Kopf bis Schwanz

Bündner Gerstensuppe mit Beinwurst

Markbutter mit Apfel und Thymian

Mehr als Fleisch – eine Aktion mit Ron Orp Zürich

Eine einfache Apfeltarte

Neueste Kommentare

Textur hat mir schon beim Verkosten im letzten Frühjahr gefallen. Um meinem Klassenlehrer zu guter Letzt doch noch die Ehre zu erweisen, habe ich eine Hirniwurst kreiert. Sie ist aber viel zu gut gelungen, um sie nach meinem ehemaligen Lehrer zu benennen. Das Hirn verfeinert die Konsistenz und macht die Wurst schön cremig. Deshalb taufe ich sie auch lieber auf den Namen Oerliker Hirniwurst.

Keine Innereien in Schweizer Würsten

Innereien und Nebenprodukte werden nur noch ganz selten und wenn dann nur hitzebehandelt in Würste eingearbeitet. Ausgenommen sind Lebersalsiz und Saucisse au Foie (Quelle: Fachkunde für Schweizer Fleischwirtschaft).

Und der Dorfmetzger, das soll an dieser Stelle nicht unerwähnt bleiben, ist ein feiner Mensch. Er stellt erstklassige Produkte her und schlachtet für seine kleine Metzgerei immer noch selber.

Oerliker Hirniwurst

Hirn bekommt ihr nur bei einer lokalen Metzgerei. Ich habe das Kalbshirn wie immer bei Fiechters bestellt.

Zutaten:

Speck ohne Schwarte vom Wollschwein
Hackfleisch
Hirn vom Kalb

Gewürze:

Meersalz, Assampfeffer, Koriander, Muskat

Naturdarm vom Schwein

Zubereitung:

fischkutter bei Die
Nose-to-Tail-Steaks und
das BARF

Thomas-Dieter Heck bei
Die Nose-to-Tail-Steaks
und das BARF

Poster: Das Rind von
Kopf bis Schwanz – zum
fressn gern. bei Daube à
la provençale –
Ochsenbacken mit
Orange

Poster: Das Rind von
Kopf bis Schwanz – zum
fressn gern. bei
Zungegipfeli mit
Rinderfett

Poster: Das Rind von
Kopf bis Schwanz – zum
fressn gern. bei Im Ofen
geröstetes Markbein

Juni 2016

M	D	M	D	F	S	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			
« Mai			Jul »			

Schlagwörter

Blut Grillieren

Wurst auf Anfrage erhältlich.



Kuchen

Pro Specie Rara

Salz&Pfeffer

Schmorgericht

Schweizer Küche

Sonntagsbraten

Suppe

Suppenhuhn

Süßwasserfisch

vegan

Wintergemüse

Wurst

Zitrusfrüchte

Meta

[Anmelden](#)

[Beitrags-Feed \(RSS\)](#)

[Kommentare als RSS](#)

[WordPress.org](#)

Dazu passt: am Bucheggplatz findet ihr eine Mikrobrauerei namens **Hirnibräu**. Sie ist jeweils am Freitagabend von 17 bis 20 Uhr geöffnet. Geht mal vorbei. Es ist immer sehr lustig. Mir persönlich mundet das Dinkelbier sehr gut – aber auch die dunklen Sorten sind sehr attraktiv.



11

 0

Wurst

Written by [fischkutter](#)

3 Responses to "Oerliker Hirniwurst"

Marco sagt:

20. Juni 2016 um 18:03

Ziemlich cool. Me like :) merktman das Hirn geschmacklich? Oder in erster Linie in der Konsistenz?

Antworten

Ein Besuch im grössten Rinder-Schlachthof der Schweiz – zum fressn gern.

sagt:

3. Oktober 2016 um 17:33

[...] Schlachtnebenprodukte wie etwa Hirn gelangen heute gar nicht mehr zum Endkonsumenten. Dies sei der Automatisierung der grossen [...] [...]

Antworten

Bündner Gerstensuppe mit Beinwurst – zum fressn gern. sagt:

15. November 2016 um 08:14

[...] heute in der reichen Schweiz nicht mehr der Fall. Hirn im Cervelat? Ein Mythos (ausser in meiner Hirniwurst). Die Würste bestehen fast ausschliesslich auch hochwertigem [...]

Antworten

Schreibe einen Kommentar

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind mit * markiert.

Kommentar

Name *

E-Mail *

Website

Ich bin kein Roboter. reCAPTCHA
Datenschutzerklärung - Nutzungsbedingungen

Kommentar abschicken

Meta

[Anmelden](#)

[Beitrags-Feed \(RSS\)](#)

[Kommentare als RSS](#)

[WordPress.org](#)

© 2016 zum fressn gern.

Powered by Pinboard Theme by One Designs and
WordPress