

Das Geheimnis warmer Würst'l

Bekanntlich führen viele Wege nach Rom. Fast ebenso viele Möglichkeiten gibt es, um ein Würst'l warm zu machen.

Die einfachste Methode:

Ausreichend Wasser mit einer Prise Salz im Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser sprudelt, Topf vom Herd nehmen, die Würst'l hineinlegen und 20 Minuten ziehen lassen. Fertig ist der Würst'l- Hochgenuss.

Die professionelle Methode:

Dafür benötigen Sie unbedingt ein Thermometer!
Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf auf 65° C erwärmen, Würst'l hineinlegen und 20 Minuten bei konstanter Temperatur ziehen lassen.

Und wen es interessiert, warum man Würst'l in leicht gesalzenem Wasser erhitzt, dem sei erklärt, dass dadurch die Osmose verhindert wird. Das bedeutet, ein Salzaustausch zwischen dem ungesalzenen Wasser und den Würst'l findet nicht statt.

Falls die Würst'l zu lange im ungesalzenen Wasser liegen oder wenn – was noch viel schlimmer ist – die Würst'l in kaltes Wasser zugesetzt werden, schmecken sie lasch und fad.

Bei höheren Temperaturen als 65° C platzen die Würst'l und die vergrößerte Oberfläche führt ebenfalls zu Geschmacksverlust.

In beiden Fällen trifft aber den Metzger keinerlei Schuld!