

Weißwurstessen (Instant Pot Sonstiges)



Zutaten:

2-3 Weißwürste pro Person

2-3 Brezen pro Person

Süßer Senf (bevorzugt von Firma Händlmaier)

Weißbier (bevorzugt Schneider Weisse)

Besondere Hilfsmittel:

Zange mit Kunststoffgriffen zum Entnehmen der Würste

Scharfes Messer zum Trennen der Weißwürste

Hilfreich ist auch ein geeignetes Thermometer für das Prüfen der Temperatur.

1. Weißwürste Zimmertemperatur annehmen lassen.

2. Inzwischen den Innentopf des Instant Pot bis zur oberen Markierung mit heißem Wasser befüllen.

3. Auf *Sous Vide* bei einer Temperatur von 90° und einer Zeit von 60 min schalten.

4. Nach Erreichen der Temperatur die Weißwürste einlegen (am besten nicht mehr als 6-8 Stück bei einem Durchgang) und etwa 15 min bei offenem Deckel erwärmen.

5. Brezen im Korb und für je zwei Personen ein Schüsselchen mit süßem Senf bereitstellen.

Alternative für das Servieren:

Wenn die Räumlichkeiten geeignet sind, kann man den Instant Pot an einem Nebentisch oder am Buffet aufstellen und die erwärmten Weißwürste direkt daraus entnehmen. Eine Zange mit Kunststoffenden zum Entnehmen und ein geeignetes Messer zum Abschneiden der Würste bereitstellen.

Hinweise:

Für die Zubereitung von Weißwürsten ist die Temperaturregelung sehr wichtig. In sprudelnd kochendem Wasser würden die Weißwürste platzen.

Die Vorgehensweise eignet sich auch für andere Würste, die erwärmt werden sollen, zum Beispiel für Bockwürstchen. Bockwürstchen gibt man für 7-10 min in das heiße Wasser.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 5 min, Gesamtzeit ca. 30 min, kleine Gerichte, Wurstwaren, bayerisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 25.01.2023