

Kartoffelauflauf mit Wienerli – ein herrlich wärmendes Wintergericht!

Als Wiener Würstchen (in Deutschland), Frankfurter Würstel (in Österreich, meist kurz Frankfurter) oder eben auf schweizerdeutsch Wienerli genannt, bezeichnet man eine dünne Brühwurst im Saitling (Naturdarm). Sie ist eigentlich eine Abwandlung des originalen Frankfurter Würstchens und wird im Gegensatz zu diesem aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt.



Der Streit um den Ursprung dieser Würstchen ist alt: In Frankfurt am Main kennt man die Frankfurter Würstchen angeblich schon seit dem Mittelalter. Die Bevölkerung dort behauptet, auch die Wiener Würstchen seien hier erfunden worden. Andererseits hatte Johann Georg Lahner (1772–1845), ein aus Frankfurt nach Wien eingewanderter Metzger, gerade in Wien mit einer „Frankfurter“ genannten Würstchenvariante grossen Erfolg, die sich auch von dort aus im Lauf des 19. Jahrhunderts stetig verbreitete. Soweit die Darstellung der Familie Lahner.

Das österreichische Appetit-Lexikon aus dem Jahr 1894 erwähnt Lahner gar nicht, sondern schreibt: „Frankfurter Würstchen aus gehacktem Schweinefleisch in fingerstarken Hammeldärmen sind eine Errungenschaft des 19. Jahrhunderts, die um 1840 aus Süddeutschland nach Wien kam. Sei es wie es sei – uns kann es „Wurscht“ sein. Hauptsache ist doch, dass sie irgendwann irgendeiner erfunden hat und wir sie bis heute geniessen können!

Das braucht es für 4 Personen:

- 6 grosse oder 8 mittelgrosse Kartoffeln
- 8 Wiener Würstchen
- 1 EL Crème Fraîche
- 1 Thymianzweig (oder andere Küchenkräuter)
- 5 dl Milch
- Salz und Pfeffer, nach Belieben
- 6 dl Wasser
- 4-5 Schmelzkäse-Ecken
- 1-2 EL Mehl



So wird es gekocht:

(Vorbereitung ca. 1/4 Std. / Zubereitung ca. 1/2 Std.)

1. Milch, Wasser, Salz, Pfeffer und den Thymianzweig oder die Küchenkräuter in einen Topf geben.
2. Die Kartoffeln schälen, kurz mit kaltem Wasser abspülen, dann in dicke Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben.
3. Alles bei grosser Hitze ca. 5 Minuten aufkochen. ACHTUNG: Nicht abwarten, bis die Kartoffeln gar sind, weil sie erst im Ofen fertigkochen sollen.
4. Nun die Kartoffeln mit einem Schöpflöffel herausnehmen und in eine Auflaufform geben. Die Wasser-Milch-Mischung dabei aber auf dem Herd lassen, sofort die Wienerli in Scheiben schneiden und dazugeben.
5. Jetzt das Mehl in einer Schale kalter Milch auflösen und in die heisse Flüssigkeit einrühren und weiterköcheln lassen.
6. Sobald die Flüssigkeit eingedickt ist, 1 EL Crème Fraîche zugeben, anschliessend vom Herd nehmen.
7. Die Schmelzekäse-Ecken in kleine Stücke schneiden und in die Sauce geben, aber nicht komplett vermischen!
8. Die Sauce über die Kartoffeln geben und 5-10 Min backen.
9. Zum Schluss auf einer tiefen Platte oder direkt auf die Teller anrichten.



Das passt dazu:

Dazu serviert man am besten nur einen grünen Salat.

Die Weinkellerei Rahm empfiehlt:

Hallauer Blauburgunder, Graf von Spiegelberg, Hallau AOC: Ein Pinot Noir mit reichem Charakter. Der Hallauer Klassiker, auf Jurakalk gewachsen und schonend gekeltert, ist charaktervoll und bekömmlich. Ein Schweizer Wein, den Weinliebhaber schätzen. Vollmundig und mild. Bestellen können Sie ihn direkt [hier](#).

„En Guete“ wünscht Ihnen Doris