

NÜRNBERGER BRATWÜRSTE

[SALSICCIA DI NORIMBERGA]

- GERMANIA -



La Germania vanta una lunga tradizione nella produzione di salsicce. Una delle varietà più popolari e con una lunga storia, che gode oggi dello stato di IGP, è la Nürnberger Bratwürste. Si tratta di piccole salsicce a base di carne di maiale macinata insaccate in budello di ovino, aromatizzate con sale, pepe e maggiorana. Sono lunghe 7-9 centimetri e di peso non superiore a 25 grammi. Tradizionalmente vengono messe in un panino con crauti e senape piccante e mangiate con le mani.

La Nürnberger Bratwürste ha ottenuto ufficialmente lo stato di IGP nel 2003. L'Indicazione Geografica Protetta garantisce ai consumatori che riceveranno sempre una salsiccia di qualità.

Il numero di ristoranti con stelle Michelin in Germania è notevolmente aumentato negli ultimi anni e gli chef, spesso giovani e innovativi, sanno esattamente come integrare questi ingredienti tradizionali in una cucina moderna e creativa caratterizzata da sapori nuovi.

Storia e curiosità



La leggenda narra che i locandieri medievali producessero salsicce di dimensioni sufficientemente piccole da poterle vendere attraverso le feritoie dopo la chiusura. Anche Goethe era, a quanto pare, un amante di questa prelibatezza!

Cuciniamo insieme!



Ed ecco per voi una gustosa ricetta da ricreare con la squisita Nürnberger Bratwürste: Nürnberger Bratwürste con cipolle, pomodori e Allgäuer Bergkäse alla brace!

INGREDIENTI:

Per le cipolle e i pomodori alla brace

- 2 peperoni
- 2 cipolle
- 3 spicchi d'aglio
- 4 pomodori
- 1 peperoncino o jalapeño verde
- olio d'oliva
- sale e pepe
- scorza di 1 limone
- amido (facoltativo)
- 100 g di burro
- 50 g di panna da montare
- 150 g di brodo di pollo

Per le cipolle fritte

- 1 cipolla
- farina
- sale

Per i crostini

- 500 g di pane di segale
- olio d'oliva
- senape mediamente piccante al gusto
- 100 g di Allgäuer Bergkäse
- mezzo mazzetto di prezzemolo
- 12 Nürnberger Bratwürste

PROCEDIMENTO:

- Sbucciare e tagliare in quattro le cipolle. Togliere il gambo dei peperoni. Schiacciare l'aglio.
- Cuocere in forno le cipolle, i peperoni, i pomodori (interi), l'aglio e il peperoncino con olio d'oliva e sale in una casseruola a 200 °C per 30 minuti.
- Togliere la casseruola dal forno, coprirla con un foglio di alluminio e lasciar riposare a temperatura ambiente per 45 minuti.
- Pelare i peperoni e i pomodori. Rimuovere i semi dei peperoni. Far passare delicatamente attraverso un colino tutti gli ingredienti e raccoglierne il succo.
- Tritare metà delle verdure per preparare un chutney e condirle con sale, pepe e un po' di scorza di limone.
- Mettere l'altra metà delle verdure insieme al succo di verdure e al brodo di pollo in una pentola e portare a ebollizione, quindi cuocere a fuoco lento per 5 minuti. Frullare il tutto e passarlo attraverso un colino a maglia fine. Aggiungere un po' di amido, se necessario, e mescolare con il burro e la panna.
- Tagliare la cipolla a fette da 1 mm, infarinare e friggerle a 170 °C. Lasciarle riposare brevemente su un canovaccio da cucina e salarle.
- Tagliare il pane a fette di 2 mm di spessore, irrorarle con olio d'oliva e cuocerle in forno a 180 °C per 6 minuti. Togliere le fette dal forno, spalmarvi sopra la senape e aggiungere un po' di Allgäuer Bergkäse (formaggio di montagna) grattugiato. Cuocere in forno per altri 4 minuti finché il formaggio non si sarà fuso. Guarnire con prezzemolo tritato finemente e cipolla fritta. Mettere da parte una porzione di cipolla fritta per guarnire il chutney.
- Scaldare il chutney vegetale e, quindi, le salsicce nel chutney.
- Versare un po' di chutney in un piatto fondo, adagiarvi sopra le salsicce e guarnire con il resto della cipolla fritta. Montare la salsa e versarne una generosa cucchiata sul piatto. Servire separatamente i crostini con l'Allgäuer Bergkäse.