

pacovis

food solutions

Die Vielfältige

St. Galler Bratwurst



**CULINARIUM**
regio•garantie

ST. GALLER 
BRATWURST

Josef Niedermann
Metzgermeister, Fachberater, Diplom Fleischsommelier
DLG Sachverständiger, SBA Juror
Gupfenweg 3
9244 Niederuzwil



BACKOFENSTEAK «ST. GALLER ART»

Ausgangsmaterial

10 Stk	Schweinesteak à 150 g vom Hals o..Nierstück
5 Stk	Olma Bratwurst
20 g	Röstzwiebeln
100 g	geriebener Käse
50 g	Fleischgewürz
50 g	Rapsöl
	Gratin Schalen

Arbeitsanleitung

1. Die Schweinesteaks mit dem Rapsöl und Fleischgewürz marinieren und in die Backschalen einlegen.
2. Die Olma Bratwürste der Länge nach halbieren und dann in 4 gleich grosse Stücke teilen und auf die Steaks legen.
3. Die Röstzwiebeln darüber streuen.
4. Mit dem Reibekäse abschliessen.

Zubereitung

Im vorgeheizten Backofen bei 160° C ca. 15 bis 20 Minuten backen und dann servieren.

Bemerkung

Dazu passen Bratkartoffeln, Rösti oder Kartoffelstock mit Salat.



BRATWURST RAGOUT FÜR 4 PERSONEN

Ausgangsmaterial

4 Stk	St. Galler Bratwürste à 130 g
50 g	Gehackte Zwiebeln
50 g	Bratfett oder Rapsöl
250 g	Passierte Tomaten aus der Dose
1	Kleine Chilischote fein gehackt
10 g	Curry mild
10 g	Speisestärke
5 g	Speisesalz

Arbeitsanleitung

1. Die Bratwürste in 10 gleich grosse Stücke schneiden und mit wenig Fett kurz anbraten und zur Seite stellen.
2. Die gehackten Zwiebeln mit wenig Fett glasig schwitzen, die Tomaten zugeben und köcheln lassen.
3. Die gehackte Chilischote nach Geschmack zugeben und mit den restlichen Zutaten abschmecken und binden.
4. Die vorab gebratenen Bratwurststücke zugeben und kurz erhitzen.

Bemerkung

Mit einem frischen Bürli oder Pommes servieren.



BRATWURSTRUGELI IM BLÄTTERTEIG

Ausgangsmaterial

3 Stk	Olmabratwurst
1 Rolle	Blätterteig
	Eigelb

Arbeitsanleitung

1. Die Olma Bratwürste schälen und in 2 cm breite Rugeli schneiden.
2. Den gut gekühlten Blätterteig in 2 cm breite Streifen schneiden.
3. Die Olma Bratwurstrugeli mit den Blätterteigstreifen einmal umwickeln und mit dem Eigelb leicht bepinseln.
4. Den Backofen auf 200° C vorheizen und die Bratwurstrugeli ca. 10 Minuten backen und heiss servieren.

Bemerkung

Dazu passt auch ein gemischter Salat als Hauptgang.



BRATWURSTSALAT / BRATWURST CARPACIO

Ausgangsmaterial

4	Olma Bratwürste
1	Rote Zwiebel in dünne Streifen / Ringe geschnitten
100 g	Radiesli in dünne Scheiben geschnitten

Ausgangsmaterial für die Vinaigrette

20 g	Senf nach Geschmack
50 g	Rotweinessig
10 g	Gehackte Petersilie
100 g	Rapsöl
	Salz, Pfeffer, wenig Zucker

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten für die Vinaigrette kräftig mischen und am Schluss das Rapsöl zugeben.
2. Die Olma Bratwürste schälen und in dünne Scheiben oder geviertelte Scheiben schneiden.
3. Für den Salat alle Zutaten mischen und mit der Vinaigrette abschmecken.
4. Für das Carpacio die dünn geschnittene Bratwurst abwechselnd mit dem Radiesli auf einem Teller anrichten, die fein geschnittenen Zwiebelringe darüber legen und mit der Vinaigrette beträufeln.

Bemerkung

Dazu passen St. Galler Brote und auch Salatgarnituren.

Nach Geschmack können auch andere Salatdressings verwendet werden.



BUNTE OLMA BRATWURST SÜLZE

Ausgangsmaterial

640 g	Olma Bratwurst 1x1 cm Kantenlänge
490 g	Aspikaufguss
100 g	Mixed-Pickles gewürfelt
(1230 g	Gesamtmenge)

Kleine Förmchen nach Wahl

Gewürze und Zutaten für den Aspikaufguss

300 g	Wasser
100 g	Aufguss von den Mixed Pickles
80 g	Sulzaspik
	Salz, Pfeffer, Macis, und Zitronensaft

Arbeitsanleitung

1. Olma Bratwürste schälen, in Würfel schneiden und mit heissem Wasser gut abspülen.
2. Wasser für Aspikaufguss aufkochen vom Feuer nehmen und den Anteil an Sulzaspik rückstandlos auflösen.
3. Die Mixed-Pickles mit heissem Wasser abspülen und mit den Olma Bratwurstwürfeln mischen.
4. Diese Mischung in die vorbereiteten Förmchen einfüllen / wiegen.
5. Den Aspikaufguss abschmecken und dann in die Förmchen giessen / einwiegen.
6. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

Bemerkung

Die Sülzen mit einem Blattsalat anrichten.



FLAMMKUCHEN «ST. GALLER ART»

Ausgangsmaterial

2	Flammkuchenteig ausgerollt
200 g	Crème fraîche oder Sauerrahm
1	Rote Zwiebel
2 Stk	Olmabratwurst
50 g	Blattpetersilie

Arbeitsanleitung

1. Den Teig ausrollen und mit Backpapier unterlegen.
2. Die Crème fraîche gleichmässig auf dem Teig verteilen.
3. Die geschälten Zwiebeln fein würfeln und mit der gehackten Blattpetersilie mischen.
4. Diese Mischung auf der Crème fraîche verteilen.
5. Den Darm der Olmabratwürste abziehen / schälen und in gleichmässige Scheiben schneiden, diese auf dem Flammkuchen verteilen.

Backzeit

1. Den Pizzastein im Kugelgrill oder einem gedeckten Grill gut vorheizen.
2. Oder den Backofen auf 200° C vorheizen.
3. Den Flammkuchen mit dem Backpapier auf den Pizzastein oder Backblech legen und bei ca. 200° C für 10 bis 15 Minuten backen.

Bemerkung

Den Flammkuchen St. Galler Art zum Apéro oder mit Salat als Hauptspeise reichen.



OLMA BRATWURST APEROSTÄNGELI FÜR 4 PERSONEN

Ausgangsmaterial

3 Stk	Olma Bratwurst
	Mehl oder Reisstärke
2	Eier aufgeschlagen
	Paniermehl / Semmelbrösel
	Bratfett oder Rapsöl
	Dipsaucen nach Geschmack

Arbeitsanleitung

1. Die Olma Bratwürste schälen und in 8 gleich grosse Stängel schneiden.
2. In dem Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit dem Paniermehl panieren.
3. Im Bratfett goldbraun ausbacken.
4. Mit den Dipsaucen anrichten.

Bemerkung

Die Olma Bratwürste können auch in Rollen geschnitten und paniert als Hauptgang mit Pommes und Salat serviert werden.



OLMABRATWURST-MUFFINS

Ausgangsmaterial

1 kg Fertiges Olmabratwurstbrät

Gewürze und Zutaten pro 1 kg Brät

Für Röstzwiebel Muffins:

100 g Röstzwiebeln

Für mediterrane Muffins:

150 g Oliven, Zucchini, Auberginen usw. fein gewürfelt

Für Kräuter Muffins:

50 g frische gehackte Gartenkräuter

Für Pusta Muffins:

100 g Peperoniwürfel rot / grün frisch

50 g Speckwürfel

Für Gemüse Muffins:

100 - 200 g Gartengemüse nach Wahl Erbsen, Karotten, Bohnen usw.

Arbeitsanleitung

1. Die Zutaten mit dem Olmabratwurstbrät mischen.
2. Die Muffins Formen mit Fett gut ausreiben und das Brät einfüllen.
3. Im Grill oder im Backofen bei ca. 150° C backen bis Kerntemperatur 72° C oder 25 Minuten.

Bemerkung

Die Muffins mit Salat / Kartoffelsalat anrichten.



ST. GALLER BRATWURST TOAST

Ausgangsmaterial

4 Stk	St. Galler Bratwürste à 110 g
4	Scheiben Toastbrot angetoastet oder Ruchbrotscheiben
1/2	Zwiebel klein gewürfelt
100 g	Geriebener Bergkäse
	Wenig Butter
	Wenig milder Senf
	Backpapier

Arbeitsanleitung / Zubereitung

1. Die St. Galler Bratwürste schälen, der Länge nach halbieren und in 4 gleich grosse Stücke portionieren.
2. Das angetoastete Brot mit Butter und Senf leicht bestreichen.
3. Darauf je 1 Bratwurst geviertelt auflegen, darüber die Zwiebelwürfel streuen und mit dem geriebenen Bergkäse abschliessen. Auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10 bis 15 Minuten backen.
5. Heiss servieren.

Bemerkung

Dazu passt eine Salatgarnitur.





Pacovis – im Dienste des Handwerks

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
T +41 56 485 93 93
F +41 56 485 93 60
verkauf@pacovis.ch
www.pacovis.ch

Pacovis Deutschland GmbH
Hasenbergsteige 14
DE-70178 Stuttgart
T +49 711 505 369 70
F +49 711 505 369 71
info@pacovis.de
www.pacovis.de/food-solutions

Pacovis food solutions Österreich GmbH
Czeija-Nissl-Gasse 11
A-1210 Wien
T +43 1 270 16 20-31
F +43 1 270 16 20-51
info@pacovis-food.at
www.pacovis-food.at

