



Oberaargauer TREBERWURST in BIO-Qualität, schweizweit einzigartig

Die Wurstidee vom Oberaargau und BIO-Schnapsidee vom Irchel/ZH

Kochanleitung:

Trester/Treber in Pfanne geben, je mit hälftig Rotwein und Wasser auffüllen und auf 80 °C erhitzen. Anschliessend Würste darauf legen, ca. 50 Min. bei 75 ° bis 80 ° ziehen lassen.

Serviert werden die Würste wie folgt:

Als Schau vor den Gästen flambiert, indem die Würste längs halbiert und mit warmem Lie oder Marc übergossen werden,
oder ganz einfach aufgeschnitten.

Serviert mit geschwellten Kartoffeln, Lauchgemüse, Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin.

Dazu gehört auch ein urchiges Brötli. Ein guter Rotwein und danach als „Verdauerli“ ein Marc, runden diesen winzerischen Brauch hervorragend ab.

En Guete wünscht dr BIO-Winzer HUWILER Freienstein und dr BIO-Metzger STETTLER Langenthal.