

# Fischwurst

## Wurst van fischen

Schuep sie vnd hack sie klein Stoisz sie In  
eyn morsel stein Thue wuertz saltz dar  
zcu Fulle die derme vnd sceed sie ab als  
fisch mit win Mach eyn gelb pefferlin dar  
vber

## Wurst von Fischen

Entschuppe sie und hacke sie klein. Stoß sie in einem Steinmörser.  
Gib Gewürz und Salz dazu. Fülle die Därme und überbrühe sie wie  
Fisch mit Wein. Serviere sie mit einer gelben Pfeffersauce.

### Quelle:

K1: Köln, Historisches Archiv der Stadt Köln, Best. 7004, 27, fol. 1r  
<https://gams.uni-graz.at/o:corema.k1.2>

- \* 200 g weißes Fischfilet (frisch)
- \* 100 g Lachsfilet (frisch)
- \* 100 g Weißbrot ohne Rinde, in Milch eingeweicht, ausgedrückt
- \* 1 mittlere Zwiebel, gelb
- \* Butter
- \* 1 Eiweiß
- \* Frische Kräuter (Dille, Petersilie)
- \* Zitronenzesten
- \* Salz, Pfeffer aus der Mühle
- \* Wurstdärme (30–35mm)
- \* Öl



Wurstdärme in kaltem Wasser spülen. Zwiebel in Butter goldgelb anschwitzen. Fischfilets grob hacken. Alle Zutaten abkneten; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In die vorbereiteten Därme füllen und auf Bratwurstlänge abdrehen.

Würste in ca. 65 °C warmen leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen.

### Tipp:

Vor dem Servieren in sehr heißem Öl oder auf dem sehr heißen Grill kurz anbraten. Mit Senf und Kren servieren!

Kochrezept

