

# Weißwurst-Gugelhupf mit Brezn-Soufflé und Senf-Sauce

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/17/weißwurst-gugelhupf-mit-brezn-soufflé-und-senf-sauce/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/17/weißwurst-gugelhupf-mit-brezn-soufflé-und-senf-sauce/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für die Weißwurst:

- 200 g Kalbsschulter
- 200 g Schweineschulter
- 200 g Eiswürfel
- 300 g Rückenspeck
- 20 g Kochsalz
- 2 g Selleriepulver
- 2 g weißer, gemahlener Pfeffer
- 2 g Ingwerpulver
- 70 g Schwartenmasse
- 50 g gehackte Zwiebeln
- 20 g gehackte Blatt Petersilie
- ½ Zitrone, davon der Abrieb

### Für das Brezn-Soufflé:

- 6 Brezeln vom Vortag
- ½ Zwiebel
- 250 ml warme Milch
- 20 g Blatt Petersilie
- 4 Eier

### Für die Senf-Sauce:

- 3 EL süßer Senf
- 50 g Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 1 Scheibe frischer Ingwer
- 200 ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe
- 150 ml süße Sahne
- 20 g Speisestärke

### Zubereitung:

Die Schwartenmasse am Vortag 1 Stunde wässern und weich kochen.

Zur Herstellung der Wurstmasse die Schwarte vom Vortag durch den Fleischwolf drehen. Da die Schwartenstückchen sehr fein sein sollen, am besten eine 3 mm-Scheibe verwenden. Kalbsschulter, Schweineschulter und den Rückenspeck in kleine Stücke schneiden und ebenso durch den Fleischwolf drehen. Das Fleisch nun kühlen, um später eine gute Bindung hinzubekommen.

Die Zutaten für das Kalbsbrät zusammen in einen leistungsstarken Mixer geben und zu einem feinen Brät mixen. Dabei immer wieder Eiswürfel dazugeben, um das Brät herunter zu kühlen und zu verhindern, dass das Protein des Fleisches gerinnt.

Anschließend werden Zwiebeln, Blatt Petersilie und der Zitronenabrieb mit dem Brät vermengt.

Gugelhupf-Formen mit Schweineschmalz fetten und das fertige Wurstbrät hineingeben. Die Oberfläche mit Wasser glatt streichen und im Backofen bei 100°C 25 Minuten backen.

**Für das Brezn-Soufflé** die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Brezeln in Scheiben schneiden, warme Milch und Zwiebeln dazu geben. Die Brezeln sollten jetzt ca. 15 Minuten zugedeckt in der Flüssigkeit ziehen. Danach wird die Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat und frisch gehackter Blatt Petersilie gewürzt.

Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Das Eigelb zu der Brezelmasse geben und zum Schluss den Eischnee unterheben. Die Masse nun in gebutterte, tassengroße Formen füllen und im Ofen 35 Minuten bei 135°C backen.

**Für die Senf-Sauce** Zwiebelwürfel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Ingwerscheibe in etwas Butter hell anschwitzen. Mit Gemüsefond oder Gemüsebrühe aufgießen. Den kochenden Fond mit weißem Pfeffer, Muskat und einer Prise Zucker würzen. Mit Speisestärke binden. Sahne dazu geben und die Sauce gleich durch ein Haarsieb passieren. Vor dem Anrichten süßen Senf unterrühren.

Den Weißwurst-Gugelhupf vor dem Servieren noch 5 Minuten bei 170°C backen.

Rezept: Martin Peter

Prominenter Koch: Nelson Müller

Quelle: Stadt, Land, Lecker vom 2.9.2017