

BELL WÜRSTLI MIT QUITTEN-CHUTNEY

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

- 1 **Quitte** (ca. 300 g), Flaum abgerieben, geschält, entkernt, in ca. 5 mm grossen Würfeli
- 1½ dl **Wasser**
- 1 **Zwiebel**, fein gehackt
- 2 Esslöffel **Zucker**
- ½ Esslöffel **Senfkörner**
- 1 Esslöffel **Ingwer**, fein gerieben
- 1½ Esslöffel **Apfelessig**
- 1 **Nelke**
- ½ **Zimtstange**
- einige **Safranfäden**
- ¼ Teelöffel **Salz**

alles zugedeckt bei kleiner Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 40 Min. köcheln. Nelke und Zimtstange entfernen

1 Esslöffel **Bratbutter**

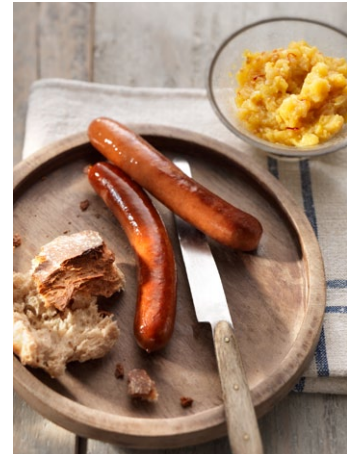
in einer Bratpfanne heiss werden lassen

8 **Bell Würstli**

bei mittlerer Hitze beidseitig je ca. 3 Min. braten, Quitten-Chutney dazu servieren

Dazu passt: Bauernbrot.

Portion: 334 kcal, E 18 g, Kh 13 g, F 24 g



BELL WÜRSTLI – EIN MARKENPRODUKT SEIT 1920

- > Frankfurterli, Wienerli, Bell Würstli, drei Namen für ein Würstli? Nicht ganz. Was das Bell Würstli so besonders macht: Samuel Bell machte aus einem Wienerli ein Markenprodukt, und das bereits 1920! Das Würstli wurde mit Plakaten beworben, die von Künstlern wie Niklaus Stoecklin, Herbert Leupin oder August Haas gestaltet wurden. Dazu wurde das Bell Würstli mit einer Plombe versehen – und wird es bis heute. Dieses Gütesiegel unterscheidet das Bell Würstli eben von Wienerli oder Frankfurterli. War das nur geschicktes Marketing oder steckt noch mehr dahinter? In der Tat: Das Bell Würstli hat einen besonders hohen Rindfleischanteil, das verleiht ihm seine Knackigkeit. Zudem wird es über Laubholz geräuchert. Und dann die Gewürzmischung! Aber die bleibt ein Geheimnis.
- > Bell Würstli wie Wienerli zubereiten oder auf dem Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill über mittelstarker Glut / auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 3 Min. grillieren.