'Alles Wurscht' am Nacho Day

Knusprige Tortilla-Chips treffen auf Wiener Würsteltradition: Zum Internationalen Nacho Day am 21. Oktober präsentieren die Tex-Mex-Kultmarke Santa Maria und Haubenkoch Sebastian Neuschler am Würstelstand 'Alles Wurscht' am Börseplatz eine kulinarische Weltneuheit: den Wiener Nacho Dog. Die Nacho-Käsekrainer kann man mit knuspriger Tortilla-Chips-Kruste und würzigem Tex-Mex-Topping auch selber machen.

Copyright: DIVISION 4 Group_Sebastian Neuschler

BEST OF BOTH WORLDS

Wenn zwei kulinarische Welten aufeinanderprallen, entstehen oft die spannendsten Geschmackserlebnisse. Zum International Nacho Day am 21. Oktober lassen Santa Maria und Spitzenkoch SEBASTIAN NEUSCHLER ihre erfolgreiche Zusammenarbeit aus dem Vorjahr wieder aufleben. Das Ergebnis wird ab sofort als erster „Wiener Nacho Dog“ bis Freitag, 23. Oktober 2026, bei „Alles Wurscht“ serviert. Bei der Präsentation waren unter anderem ANDREAS NENTWICH (Geschäftsführer von Maresi), die Schauspieler AARON KARL, FIONA RISTL und NADJA MAY, die Immobilienunternehmer CHRISTIAN ALTENBURGER und CHRISTIAN MEYRHOFER, NADJA VASKOVICH (MISCHA-Geschäftsführerin), DJ MOSAKEN sowie Motorexperte und TV-Produzent RONNY ROCKENBAUER mit dabei.

WIENER KüCHE TRIFFT TEX-MEX

Als kulinarisches Fundament des „Wiener Nacho Dog“ dient der beliebteste Klassiker der Bundeshauptstadt: die Käsekrainer. Durch sorgsam abgestimmte Tex-Mex-Zutaten von Santa Maria, feine Saucen und den unverkennbaren Crunch der Santa-Maria-Chips verwandelt Neuschler den Snack in ein modernes Streetfood-Highlight. Auch an pflanzliche Genießerinnen und Genießer wurde gedacht: Eine vollwertige, vegane Ausführung mit einer handwerklich veredelten Kräuterseitling-Wurst steht dem fleischigen Pendant in puncto Textur und Würze in nichts nach. „Die Wiener Würstelstandkultur lebt von ihrem Respekt vor dem Handwerk, verträgt aber auch frischen Wind, um spannend zu bleiben und auch das junge Publikum zu begeistern“, so Neuschler.

HOW TO… WIENER NACHO DOG

Für alle, die jetzt auf den Geschmack gekommen sind, aber keine Zeit haben, am Börseplatz vorbeizukommen, gibt es gute Nachrichten: Die Tex-Mex-Geschmacksbombe lässt sich mit Zutaten aus dem Supermarkt einfach zu Hause nachkochen. Und so gehts: Eine Käsekrainer wird halbiert, auf Holzspieße gesteckt und leicht bemehlt. Aus Eiern, Milch, Öl, Maismehl, Weizenmehl, Santa Maria Taco Gewürzmischung und Backpulver wird ein dickflüssiger Teig angerührt. Die Würste werden zunächst im Teig und anschließend in zerbröselten Santa Maria Chili-Nachos gewälzt. Danach frittiert man sie bei etwa 180 ?C für 4 bis 5 Minuten goldbraun. Zum Servieren werden die Nacho Dogs mit warmer Santa Maria Nacho Cheese Style Dip, Chipotle Chili Mayonnaise und Jalapeños von Santa Maria sowie frischem Koriander garniert. Als Beilage passen zusätzliche Nachos. Wer es fleischlos mag, verwendet eine vegane Wurst aus Kräuterseitlingen.

BRIGITTA WöLFER, MARKETING ACTIVATION MANAGER DACH DER PAULIG AUSTRIA GMBH : "Mit dem Wiener Nacho Dog wollten wir zeigen, wie vielseitig und kreativ Tex-Mex sein kann und wie einfach es ist, vertraute Gerichte neu zu interpretieren. Santa Maria steht für unkomplizierten Genuss, der Menschen zusammenbringt und Lust aufs gemeinsame Ausprobieren macht. Ob ein schnelles, abwechslungsreiches Abendessen, ein gemütlicher Abend mit Freunden oder ein besonderer Snack zwischendurch."

(mst)
Alles Wurscht {https://alleswurscht.at/}