



## Gelbwurst

---

Die Gelbwurst hat ihren Namen von der gelben Haut. Früher wurde sie auch Hirnwurst genannt. Der Name rührt daher, dass ursprünglich ein Anteil Fleisch durch Kalbshirn ersetzt wurde, was heute jedoch nicht mehr praktiziert wird.

Bei der Gelbwurst handelt es sich um eine Brühwurst, die aus sehr feinem Brät besteht. In der Regel wird mageres Schweine- und Kalbfleisch sowie heller Speck vom Schwein verwendet.

Typische Gewürze für die Gelbwurst sind Kardamom, Macis, Ingwer, Zitronenpulver, Pfeffer und Kochsalz. Durch die Verwendung von hellem Kalbfleisch und Schweinefleisch sowie hellem Rückenspeck bekommt die Gelbwurst im Anschnitt ihre typische helle Farbe.

Die Gelbwurst gibt es mit und ohne Petersilie. Sie ist eine würzige, leicht süßliche Wurst, die meistens auf Brot verzehrt wird.

In einer Handwerksmetzgerei ist es von jeher Brauch, den Kindern eine Scheibe Gelbwurst mitzugeben.