



## Landjäger

---

Landjäger sind geräucherte, luftgetrocknete Rohwürste mit einer typisch eckigen Form.

Je nach Region enthalten Landjäger Rindfleisch und Schweinefleisch, Speck, Zucker und Gewürze wie Salz, Pfeffer, Koriander, Kümmel, Knoblauch und einen Schuss Rotwein.

Die Würste werden auf eine feine Körnung gekuttert und paarweise mit einem Stückgewicht von 80-100 g in Schweindärme gefüllt. Anschließend werden sie gepresst, wodurch sie den typischen eckigen Querschnitt erhalten.

Nach einer Trocknungszeit von 2 Tagen werden die Landjäger ca. 24 h über Buchenholzspäne kalt geräuchert.

Manch einem ist die Wurst nach der Herstellung noch zu weich, daher werden sie noch in einem klimatisierten Reiferaum zur Trocknung aufgehängt.

Früher waren Landjäger als Proviant für Feldarbeiter und Erntehelfer sehr beliebt. Und auch heute eignen Sie sich aufgrund Ihrer Haltbarkeit perfekt zur Brotzeit bei einer Wanderung. Man isst sie kalt einfach zu einem Stück Brot.

Landjäger können bis zum Verzehr ungekühlt an einem dunklen Ort gelagert werden.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

[www.metzgerei-lutz.com](http://www.metzgerei-lutz.com)