

0



## Die Leberwurst...

---

... wird gerne auch einfach "Streichwurst" genannt.

Die Leberwurst gehört zu den beliebtesten Wurstsorten in Deutschland und stammt aus der Tradition der Hausschlachtung; dabei wollte man möglichst alle Teile des Schweins verwenden, um nichts wegzuworfen.

Die Leberwurst gibt es in zahlreichen Varianten: fein und grob, mit und ohne Kalbfleisch, gekocht und geräuchert.

Viele Metzger und Regionen haben Ihre eigenen Leberwurstrezepturen und verfeinern diese mit unterschiedlichen Zutaten wie Kräutern, Zwiebeln, Äpfeln, Preiselbeeren.

Je nach Rezept beträgt der Leberanteil bis zu 40 Prozent, meistens wird Schweineleber verwendet, für die Kalbsleberwurst selbstverständlich entsprechend Kalbsleber.

Dazu kommen Pfeffer, Nitritpökelsalz, Ingwer, Kardamom, Macis, Vanille, Honig und auch Sahne.

Die Leberwurst wird bei ca. 80 Grad gegart und ist sofort verzehrfertig, außer sie muss noch geräuchert werden.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

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