



## Lyoner

---

Die Lyoner ist eine feine Brühwurst ohne Einlage. Das Rezept stammt ursprünglich aus der französischen Stadt Lyon und wurde im Laufe der Zeit über Frankreich hinaus bekannt und populär.

In Deutschland ist die Lyoner mit unterschiedlichen Rezepturen als Fleischwurst, Gekochte, Mortadella oder Stadtwurst bekannt. In Österreich nennt man sie Extrawurst.

Die Lyoner wird aus Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck und Eisschnee hergestellt und mit Pökelsalz, weißem Pfeffer, Kardamom, Muskat und Zimt gewürzt. Vor dem Brühen wird sie über Buchenholz goldgelb geräuchert, um ein appetitliches Aussehen und eine längere Haltbarkeit zu erreichen.

Die Lyoner ist sehr beliebt am Stück für eine deftige Brotzeit oder als Handwurst. Man kann sie kalt, im Wasser erwärmt oder abgebraten verzehren oder auch für frische Salate als Zutat verwenden. Sie eignet sich hervorragend für einen bayrischen oder Schweizer Wurstsalat.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

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