



Regensburger

Regensburger sind Brühwürste aus feinem oder grobem Fleischbrät mit einer Einlage aus Schweinefleisch. Typisch ist die kompakte Form mit einer Länge von etwa 10 cm und einem Durchmesser von etwas über 4 cm.

Erfunden wurden sie in Regensburg in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Als „Original Regensburger“ dürfen nur im engeren Stadtgebiet hergestellte Würste bezeichnet werden. Die umgangssprachliche Bezeichnung im Regensburger Raum ist „Knacker“, im oberbayerischen Raum „Dicke“ oder „Handwurst“.

Zur Herstellung wird mageres Schweinefleisch fein gekuttert, mit Nitritpökelsalz, Pfeffer, Zwiebel, Macis, Zitrone, Koriander, Ingwer und Kardamom gewürzt sowie mit grob gewolften Schweinefleischwürfeln vermischt.

Anschließend wird die Masse in Rinderkranzdärme gefüllt, zu kurzen Würsten abgebunden, über Buchenholz geräuchert und schließlich gebrüht.

Regensburger können heiß oder kalt gegessen werden. Sie sind auch Grundlage für einen bayrischen Wurstsalat. In Regensburg selbst wird die Regensburger gerne der Länge nach halbiert und gegrillt.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

www.metzgerei-lutz.com