



## Cabanossi

---

Die Cabanossi hat Ihren Ursprung sehr wahrscheinlich in Ungarn bzw. dem Balkan.

Die Cabanossi ist eine schnittfeste Rohwurst, ähnlich der Salami. Sie wird hergestellt aus Schweine- und Rindfleisch sowie Speck, den man im Anschnitt klar erkennt.

Die länglichen dünnen Würste werden mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Knoblauch gewürzt. Dies verleiht Ihnen einen pikanten, würzigen Geschmack, das Paprikapulver sorgt für die rote Färbung.

Das Fleisch für die Cabanossi wird fein gehackt und der Speck in Würfel geschnitten. Dann wird das Fleisch mit den Speckwürfeln und den Gewürzen gemischt, in Naturdärme gefüllt und heißgeräuchert.

Cabanossi ist eine Dauerwurst und daher auch ungekühlt mehrere Wochen haltbar. Sie wird pur und kalt verzehrt oder in Scheiben geschnitten. Außerdem ist die Cabanossi eine schmackhafte Zutat für Eintöpfe, Kartoffelsuppen, Aufläufe etc.

Grillen oder scharf anbraten sollte man die Cabanossi jedoch nicht, da sie geräuchert sind und bei starker Hitze das im Räucherfleisch enthaltene Nitrit in gesundheitlich bedenkliche Nitrosamine verwandelt.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

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