



## Die Münchner Weißwurst...

---

... ist eine echte Münchner Spezialität und gilt für viele Menschen deutschlandweit als Sinnbild der bayrischen Küche.

Der Legende nach wurde die Weißwurst an einem Faschingssonntag aus einer Not heraus in München geboren. Es waren keine Bratwurstdärme zur Hand, sondern nur solche, die beim Braten kaputt gehen. So wurden also diese Därme befüllt und anschließend in heißem Wasser gebrüht, um das Platzen zu vermeiden.

In einer Original Münchner Weißwurst muss Kalbfleisch enthalten sein. Oftmals wird hier auch noch Schweinefleisch hinzugemischt. Etwa ein Viertel des Inhalts besteht aus Rückenspeck, gewürzt wird mit normalem Kochsalz sowie Pfeffer, Zitrone, frischer Petersilie und Zwiebeln. Darüberhinaus verleihen viele Metzger der Weißwurst mit exotischen Gewürzen wie z.B. Ingwer oder Macis eine eigene Note. Abgefüllt wird sie in einen Naturdarm. Damit das Brät im Fleischwolf nicht sein Eiweiß verliert, gibt man bei der Herstellung regelmäßig Eis hinzu, um die Masse zu kühlen. Insgesamt kommt so ca. ein Drittel gecrushtes Eis in die Weißwurst.

Zuzeln oder Schneiden? Beim Zuzeln schneidet man das Ende der Weißwurst ab, tunkt sie in süßen Senf und saugt das Brät gefühlvoll mit Hilfe der Zähne aus der Haut. Einfach und effektiv - aber essen mit den Fingern ist nicht jedermanns Sache.

Man darf die Weißwurst auch mit Messer und Gabel essen. Am einfachsten schneidet man die Haut der Länge nach auf und rollt die Weißwurst aus der Haut.

Übrigens: Am 22. Februar ist Weltweißwursttag.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

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