



UNSER WURST KALENDARIUM



Lutz-Wurst im



November

Pfälzer



LUTZ

HANDWERKS METZGEREI
UND FEINE KOST



Pfälzer

Pfälzer sind eine Brühwurstsorte aus der Oberpfalz.

Für die Herstellung verwenden wir Schweinefleisch und Schweinebauch. Diese werden grob gewolft und mit Nitritpökelsalz, Pfeffer, Zitronenpulver und Macis gewürzt.

Anschließend wird die Masse mit rohen geriebenen Küchenzwiebeln und einem feinen Brät im Kutter vermischt. Danach wird das Brät in Schweinedärme gefüllt und heiß geräuchert. Anschließend werden die Pfälzer gebrüht und in kaltem Wasser abgeschreckt, damit die Haut keine Falten bekommt.

Pfälzer sind eher dünn mit einem Stückgewicht von ca. 100g. Sie haben einen deftigen rauchigen Geschmack.

Pfälzer eignen sich kalt zur Brotzeit oder man erhitzt sie im Wasser und serviert sie mit Sauerkraut.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

www.metzgerei-lutz.com