



UNSER WURST KALENDARIUM



Lutz-Wurst im



Juli

Wiener



LUTZ

HANDWERKS METZGEREI
UND FEINE KOST



Wiener

Als Wiener Würstchen (kurz Wiener) bezeichnet man eine eine dünne Brühwurst im Saitling. Sie ist eine Abwandlung des Frankfurter Würstchens und wird im Gegensatz zu diesem aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt.

Wiener bestehen aus Rind- und Schweinefleisch sowie Speck und Gewürzen (z.B. Macis, Kardamom, Muskat). Außerdem werden Nitritpökelsalz und Eis hinzugefügt. Die Zutaten werden gewolft und in einem Kutter zu einem feinen Brät verarbeitet, in dünne Saitlinge vom Schaf gefüllt und anschließend über Buchenholzspäne heißgeräuchert und in heißem Wasser gebrüht.

Die erste Wiener soll 1805 in Wien verkauft worden sein. Ihr Erfinder ist Johann Georg Lahner, ein Metzger aus Frankfurt. Er ging nach seiner Lehre nach Wien, fügte den Frankfurter Würstchen Rindfleisch hinzu und verkaufte sie zunächst als "Lahner Würstchen", später nannte er sie "Frankfurter". Dieser Begriff hat sich dann in Österreich auch durchgesetzt, in Deutschland hingegen werden sie Wiener genannt.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

www.metzgerei-lutz.com