



Schlesische Weißwurst

Das letzte Mal für diese Saison: Unsere Schlesische Weißwurst nach Originalrezept traditionell hergestellt.

Die Schlesische Weißwurst (auch Schlesische weiße Bratwurst genannt) fertigen wir, jedes Jahr nach überlieferter Rezeptur, von November bis Februar. In vielen Familien wird die Schlesische Weißwurst am Heiligenabend und auch zu Neujahr gegessen und ist die traditionelle „Schlesische Festtagswurst!“ Die Herstellung und deren Rezept werden von Generation zu Generation weitergegeben. Deshalb findet man die Schlesische Weißwurst meist in traditionellen Fleischereien. Sie besteht aus Schweinefleisch und Gewürzen, ist mit einer Zitronennote verfeinert und wird extrem fein gekuttert. Nach dem kuttern wird das Brät in Schweinedärme gefüllt. Weil die Weißwurst nicht gepökelt wird, hat sie nach dem Abbrühen eine hell grau-weiße Farbe. Auch die Zubereitung wird von Generation zu Generation weitergegeben. Die Würste können langsam in Wasser gebrüht werden, dürfen aber nicht kochen, sonst platzen sie. Oder sie werden langsam in Butter gebraten. Die Butter sollte möglichst lange geköchelt werden, dass diese leicht braun wird und so ihren Geschmack auf der Schlesischen Weißwurst entfalten kann. Dazu passt unser hausgemachter Kartoffelbrei und unser hausgemachtes Sauerkraut.