

Schlesische Weißwurst

Die Schlesische Weißwurst – auch Schlesische weiße Bratwurst genannt – fertigen wir jedes Jahr nach überlieferter Rezeptur von November bis Februar. Sie ist die traditionelle “Schlesische Festtagswurst” zu Heiligabend und Silvester.

Die schlesische Weißwurst besteht aus Schweinefleisch und Gewürzen, ist mit einer Zitronennote verfeinert und wird nach dem Kuttern in Schweinedärme gefüllt. Weil die Weißwurst nicht gepökelt wird, hat sie nach dem Abbrühen eine hell grau-weiße Farbe. Die Würste können langsam in Wasser gebrüht oder auch in Butter gebraten werden. Als typisches Weihnachtsessen werden diese dann zusammen mit Kartoffelbrei, Sauerkraut, zerlassener Butter oder einer Lebkuchensauce serviert.

Speziell in der Weihnachts- und Silvesterwoche fertigen wir zusätzlich noch die braune Bratwurst. Im Gegensatz zur Weißwurst handelt es sich dabei um ein Brühwürstchen im Saitling. Die Braune Bratwurst wird im Wasserbad erwärmt und im Gegensatz zur Weißen nicht gebraten.