



PRESSEINFORMATION

Die Rezeptur der Nürnberger Rostbratwürste

Kleiner, feiner, majoranisch gewürzt

Gerade mal 7 bis 9 Zentimeter ist sie lang, aber geschmacklich ist sie die Größte und dabei eine einzigartige Köstlichkeit.

Laut Beschluß des Stadtrates zu Nürnberg wurde am 18. März 1998 die Rezeptur für die Herstellung der Nürnberger Bratwürste/Nürnberger Rostbratwürsten festgeschrieben. Als Ausgangsmaterial darf nur grob entfettetes Schweinefleisch verwendet werden. Neben der mittelgroben Körnung (ohne Brätanteil und nicht umgerötet) ist ein weiteres besonderes Merkmal, dass die Nürnberger ausschließlich im Schafsaitling abgedreht werden. Vor allem aber überzeugen die Nürnberger Rostbratwürste durch ihre typische Majoran-Würzung. Majoran ist übrigens eine Pflanzenart, die zur Familie der Lippenblütler gehört. Die Wildform stammt aus Kleinasien und wird - wegen ihrer häufigen Verwendung - auch „Wurstkraut“ genannt. Majoran ist besonders würzig und hat einen hohen Anteil an ätherischen Ölen. Aphrodite, die Göttin der Liebe und Schönheit, bezeichnete Majoran sogar als ein Symbol der Glückseligkeit. Somit könnte man sagen, die Original Nürnberger Rostbratwürste nicht nur satt sondern auch glücklich machen.

Als begleitende Gewürzstoffe werden Pfeffer, Salz, Muskat, Kardamom und Ingwer verwendet.

Analysenwerte:

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß (BEFFE):

nicht unter 12%,

bindegewebseiweißfreies Fleischeiweiß im Fleischeiweiß:

histometrisch nicht unter 75 Vol.-%,

chemisch nicht unter 80%,

absoluter Fettgehalt max. 35%.

Als klassische Beilage wird zur Bratwurst der traditionelle Kartoffelsalat oder ein deftiges Sauerkraut serviert. Die letzte Verfeinerung übernimmt der Senf oder „Kren“ bzw. Meerrettich.



Pressekontakt

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.

Trödelmarkt 58

90403 Nürnberg

Tel. 0911/9373877

Fax. 0911/9375289

info@nuernberger-bratwuerste.de