

# NÜRNBERG

## Regionale Besonderheiten

### Speisen:

#### Pikant:

- Saure Zipfel mit Sud und Zwiebeln und einer Laugenbrezel
- Nürnberger Bratwürste
- Drei im Weggla
- Fränkisches Schäufele

#### Süß:

- Küchle
- Spulwecken
- Lebkuchen
- Faschingskrapfen



### Trank:

- Whiskey
- Bier (Rotbier)

## Besondere Zubereitungsmethoden

Viel wursthaltige Gerichte, welche auf verschiedene Arten zubereitet werden z. B.: Gulasch, Brot, Saucen. Zusätzlich werden sie oft auf einem Holzkohlegrill über der Buchholzunglut zubereitet.

## Kulinarische Veranstaltungen

- Foodtrucks
- Nürnberger Volksfeste (Frühlings- & Herbstvolksfest)
- Fränkisches Bierfest: 100 köstliche Bierspezialitäten
- Nürnberger Altstadtfest
- Nürnberger Christkindmarkt: Lebkochen, Glühwein, Rostbratwürstchen



## Ernährungsverhalten: Stadt vs. Land

### Stadt:

Ungesündere Lebensweise – in Schulen gesunde Brotboxen, Nachhaltigkeit Restaurants für jede Geschmacksrichtung

### Land:

Deftige Speisen

## Werte in Nürnberg

- Öffentliche Grillplätze
  - 5 in Nürnberg
  - zwischen 9 und 21 Uhr
- Fränkische Küche



## Rezepttipp: Lothars beste Nürnberger Eisenlebkuchen

6	Eier
180 g	Zucker, braun
2 EL	Honig
2 TL	Zimt
1 TL	Lebkuchengewürz
1 Prise	Salz
250 g	Mandeln, gemahlen
250 g	Haselnüsse, gemahlen
200 g	Orangeat, im Mixer noch etwas zerkleinert
200 g	Zitronat, im Mixer noch etwas zerkleinert
n. B.	Oblaten, 70 oder 90 mm
200 g	Kuvertüre

### Zubereitung

Arbeitszeit ca. 45 Minuten

Gesamtzeit ca. 45 Minuten

Eier, Zucker und Honig schön schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen (ergibt ca. 30 St./90 mm oder ca. 40 St./70 mm).

Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150 °C, ca. 20 Minuten. Nach dem Erkalten evtl. mit Kuvertüre überziehen.

