

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.

