

REGENSBURG

Regionale Besonderheiten:

Regensburger sind Brühwürste aus feinem oder grobem Fleischbrät mit einer Einlage aus Schweinefleisch. Typisch ist die kompakte Form mit einer Länge von etwa 10 cm und einem Durchmesser von etwas über 4 cm. Erfunden wurden sie in Regensburg in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Als „Original Regensburger“ dürfen nur im engeren Stadtgebiet hergestellte Würste bezeichnet werden. Umgangssprachliche Bezeichnung im Regensburger Raum ist „Knacker“, im oberbayerischen Raum „Dicke“ oder „Handwurst“.

Speisen und Gerichte (pikant & süß):

Regensburger Gin, Stadthonig, Regensburger Tee, Bratwurst aus der Wurstkuchel, Donastrudel (Apfelstrudel), Süßer Senf, Pralinen, Regensburger Karmeliten Trüffel, Brühwürste, Regensburger Wurstsalat, Regensburger Aprikosenherzen

Fingernudel mit Gemüse und Speckwürfeln, Zwetschgen Bavesen, Pikanter Semmelschmarren, Marzipanmousse auf Prosecco-Äpfeln, Blumenkohl-Karotten-Käse-Suppe, Brezel-Wurstsalat mit gerösteten Brezelscheiben, Wurst – Geschnetzeltes in Senf-Sahne Sauce, Spargel-Champignon-Eier-Salat

Getränke (Spirituosen und Weine):

Regensburger, Spätburgunder trocken, Regent Rotwein trocken, Müller-Thurgau trocken, Rotling trocken, Tresterbrand.

Kulinarische Veranstaltungen:

Stadtführung mit Erlebnisgastronomie, wo man in kleine Gasthäuser kommt (mit regionalen Spezialitäten).

Ernährungsverhalten: Stadt vs. Land:

Stadt: nachhaltig, Bio, traditionelle Speisen neu durchdacht, viele Vegetarier oder Veganer.

Land: traditionell, selbst angebaut, viel Fleisch, weniger Vegetarier oder Veganer.



Rezepttipp: Regensburger Würstchen

400 g Schweinefleisch, mager
200 g Schweinebäckchen
250 g Rindfleisch mit 5 % Speck
150 g Eis
22 g Pökelsalz
3 g Pfeffer, weiß
2 g Muskat
½ g Kardamom
2 g Majoran
1 g Zitronenschale
½ g Maggi
0,2 g Knoblauchpulver
7 g Zwiebelpulver
3 g Kutterhilfsmittel (nach Vorschrift)



- Das Schweinefleisch in wolfgerechte Stücke schneiden, mit dem Pökelsalz mischen, mit der größten Scheibe wolfen und 1 Tag umröten lassen. Das Rindfleisch ebenfalls vorpökeln wie das Schweinefleisch, mit der größten Scheibe wolfen und 1 Tag umröten lassen.
- Nach dieser Zeit wird die Hälfte des gewolften Rindfleisches mit dem Eis und dem Kutterhilfsmittel zu Feinbrät gekuttert. Danach wird das restliche gewolft Hack mit den restlichen Zutaten gemischt, zu dem Feinbrät gegeben und grob untergekuttert.
- In Schweinedärme Kal. 30/32 (oder größer) füllen, abdrehen auf ca. 12 cm, trocknen lassen und warm räuchern bis zur gewünschten Farbe. Danach mit 75° brühen (pro mm/1 Minute) und in Wasser abkühlen lassen.
- Nach dem Abkühlen werden die Würste mit heißem Wasser übergossen und mit einem Tuch getrocknet.
- Sie schmecken kalt, in Wasser erhitzt, gebraten, gegrillt oder aufgeschnitten als Wurstsalat.