

WÜRZBURG

Besonderheiten (Speis und Trank):

- Φ Fränkisches Essen (Fränkische Hochzeitssuppe, Bauernseufzer, Fränkische Scheufäle, Fränkische Züngli, ...)
- Φ Schwallenbergs Sauce
- Φ Würzburger Blausud Sulz (Bratwürste)

Speisen/Gerichte:

- Φ Kipf (Weckerl)
- Φ Aal in Salbei
- Φ Kümmerle (Essiggurkerl)

Spirituosen, Weine, Getränke, ...:

- Φ Blaufränkisch (Wein)
- Φ WueGin (Gin)
- Φ Juliusspital Silvaner trocken (Wein)

Kulinarische Veranstaltungen:

- Φ Weinparade (August/September)
- Φ Würzburger Weindorf
- Φ Nacht der offenen Weinkeller
- Φ Wein am Stein
- Φ Hofgarten Weinfest

Rezepttipp: Schwallenbergs Sauce:

Zutaten:

750 ml	Wein
400 g	Honig
1 Stück	Ingwer
Briese	Pfeffer
2	Knoblauchzehen, zerdrückte
3 EL	Semmelbrösel

Zubereitung:

Wein und Honig zusammen in einem Topf geben und erhitzen, den Honig dabei auflösen. Ingwer schälen, dann reiben und mit den zerquetschten Knoblauchzehen zur Honig-Wein-Mischung geben. Semmelbrösel dazugeben. Alles zusammen ca. 1 Stunde weiterköcheln und eindicken. Vor dem Servieren einmal pürieren. Die Sauce passt sehr gut zu (kurz-)gebratenem Rindfleisch, zu einem Gemüse aus dicken Bohnen und Birnen, ist aber sehr mächtig!

