

DIE ORIGINALE THÜRINGER BRATWURST



Was zeichnet eine "Echte" aus?

Die Thüringer Rostbratwurst ist eine lokale Spezialität. Laut EU-Verordnung ist sie eine mindestens 15-20 cm lange, mittelfeine Rostbratwurst im engen Naturdarm, roh oder gebrüht, mit herzhaft würziger Geschmacksnote. Für den Thüringer ist seine Rostbratwurst - genau wie das Rostbrätl - nicht nur ein Lebensmittel, sie verkörpert auch ein Lebensgefühl, das sich vor allem durch die Art der Zubereitung und des Verzehrs ausdrückt.

Roh kommt sie auf den Rost

In Frage kommen dabei ausschließlich rohe Thüringer Rostbratwürste, die auf einem Holzkohlenrost geröstet werden. Gebrühte oder auf andere Art haltbar gemachte Würste, die Zubereitung auf einem Gasgrill oder gar das Frittieren in Öl sind dabei verpönt. Um den echten Thüringer Geschmack zu erreichen, verwendet der echte Thüringer Gourmet würziges Bier statt Wasser, um einen zu heiß gewordenen Rost auf die richtige Gartemperatur abzukühlen. Dabei setzt sich ein angenehmer, leicht brotartig riechender Dunst frei, der appetitanregend wirkt.

Über die ideale Form der fertig gebratenen Würste wird unter Kennern gestritten. Die meisten Würste weisen eine gewisse Krümmung auf, die aber keinen geschmacklichen Einfluss hat. Auch der Lagerrichtung der Wurst auf dem Grill werden bestimmte Einflüsse auf das Bratergebnis zugeschrieben. Häufig wird die Bratwurst ein bis zwei Stunden vor dem Braten in einem Biersud eingelegt, der bevorzugt aus Pils, Senf und Zwiebelringen besteht. Dies gibt der Wurst einen besonders guten Geschmack.

Gegessen wird im Brötchen mit Senf - meistens

Dem ausschließlichen Servieren im aufgeschnittenen Brötchen mit original Thüringer Senf stehen inzwischen auch andere Formen gegenüber, unter anderem mit Thüringer Kartoffelsalat oder anderen Salaten oder asiatisch angehauchten Beilagen mit süßsauren Soßen. In Thüringen wird aber original Thüringer Senf bevorzugt, ein ursprünglicher Senf, der nur aus gemahlener Senfsaat, Brandweinessig und etwas Meerrettich besteht.

Informationen

BRATWURST-WISSEN



Natürlich gibt es weit mehr über die Bratwurst zu erfahren: Welche Rezeptur wird verwendet, kannte Goethe sie und welches Fleisch ist drin. Petra Hermann, Food-Bloggerin aus Weimar, schreibt darüber in ihrem Buch "Weimarer Mundart".



Volkshochschule
Weimar

***Umweltbewusst
im Alltag: Biene...***

Mittwoch, 20.10.2021,
17:15
Volkshochschule



Familienbrunch

Sonntag, 24.10.2021,
11:00
Dorint Am Goethepark
Weimar



***Elephant's Finest:
Weintalk mi...***

Donnerstag, 28.10.2021,
19:00
Hotel Elephant



*Veranstaltungs-
kalender*

Anzeigen