

Die Gelbwurst

Die Gelbwurst findet man in Bayern fast bei jedem Metzger in der Fleischtheke. Sie ist besonders bei Kindern beliebt, weil die Wurst leicht süßlich schmeckt.

Geschichte der Gelbwurst

Die Gelbwurst stammt wie viele Wurstspezialitäten aus Bayern. Das erste Rezept der Gelbwurst wurde im Jahre 1905 unter dem Namen „Hirnwurst“ in dem Fachbuch "Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren" von Hermann Koch erwähnt. Die Wurst wurde ursprünglich als Hirnwurst bezeichnet, da Sie damals noch ca. 25% Hirn enthielt. Im Gegensatz zu heute wurden außerdem mit Safran eingefärbte Naturdärme verwendet. Heute kommen zumeist gelbliche Kunstdärme zum Einsatz.

Herstellung der Gelbwurst

Ein Kilogramm Gelbwurst enthält 500 Gramm mageres Schweinefleisch mit geringem Sehnenanteil (Maximal 5% Fett), 300 Gramm Schweinebauch ohne Schwarte (Maximal 60% Fett) und 200 Gramm Eis.

Zunächst wird das Schweinefleisch vorgewolft. Anschließend wird es mit Zugabe von Kochsalz drei Runden trocken gekuttert bevor der Schweinebauch beigemischt wird. Nun wird das Eis zugegeben und im Schnellgang gekuttert. Zu guter Letzt werden noch die Gewürze Pfeffer, Macis, Ingwer und Kardanom beigefügt. Die Temperatur sollte während der Zubereitung 16 Grad nicht überschreiten.

Das Brät ist nun fertig zum Abfüllen in den Kunstdarm und wird im Anschluss für 1 Stunde bei ca. 75 Grad gegart und schlussendlich an der Luft getrocknet.

Bei der Herstellung werden keine Konservierungsstoffe verwendet.

Verzehr der Gelbwurst

Vor dem Verzehr muss die gelbe Kunsthaut abgezogen werden. Die Gelbwurst genießt man am besten als Brotbelag oder Pur. Sie ist aber auch durchaus als Ersatz für Fleischwurst im Wurstsalat oder im Wurstgulasch geeignet.

Geschmack der Gelbwurst

Die Gelbwurst hat einen leicht süßlichen und würzigen Geschmack mit zartem Biss und mildem Aroma.

Lagerung

Als Brühwurst ist die Gelbwurst auch im Kühlschrank nur wenige Tage haltbar. Also Faustregel gilt eine Haltbarkeit von ca. 3-4 Tagen.

Verbreitung der Gelbwurst

Hauptverbreitungsgebiet ist Bayern.

Alternativbezeichnungen

Eine bekannte Bezeichnung in Bayern ist Hirnwurst. In Norddeutschland ist vor allem die Bezeichnung Bregenwurst verbreitet, nach dem Synonym Bregen für Hirn.

Wurstsorte

Die Gelbwurst zählt zu den Brühwürsten und hat einen geringen Salz- und Fettgehalt.

Nährwerte von Gelbwurst (pro 100g)

Kalorien	285
Eiweiß	11g
Fett	27g
Kohlenhydrate	0,3g
Ballaststoffe	0g