

Ahle Wurst

Ähnliche Produkte: Dürre Runde, Stracke



Beschreibung

Die Ahle Worscht ist eine besondere Spezialität aus Nordhessen, Teilen Thüringens und Niedersachsens. Entwickelt hat sie sich aus der Hauschlachtung, die traditionell im Winter durchgeführt wurde. Je nach Kaliber unterscheidet man die "Dürre Runde", "Trockene Wurst" oder "Droggene Worscht" im Schweinedarm, die "Ahle Wurst" im dickeren Rindermitteldarm und die "Straken" in der Schweineschlacke oder in Kalbsblasen. Zur Herstellung braucht es gut ausgemästete Schweine mit kernigem Speck und viel Erfahrung; das Fleisch sollte auf jeden Fall schlachtfresh verarbeitet werden. Nach dem Motto "Frisches Fleisch braucht nicht viel Würzung", wird wenig gewürzt.

Typische Rezeptur*

100 % magerer Schweinebauch

Würzung: Schwarzer grob gestoßener Pfeffer

Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E 250)

Zusatzstoffe**

* Hauseigene Rezeptur kann hiervon abweichen

** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie		Milch/Laktose	
Senf		Nüsse	
Ei		Glutenhaltiges Getreide	
Soja			

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle „Allergieauslöser“ und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte

	pro 100 g	Tagesbedarf (%) je Portion (60 g)*
Energie	1822 kJ/441 kcal	13,0 %
Fett	40,0 g	34,3 %
davon gesättigte Fettsäuren	15,3 g	45,8 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0 %
Eiweiß	20,0 g	24,0 %
Salz	4,0 g	40,1 %

Diese Nährwerte beziehen sich auf die angegebene typische Rezeptur. Insbesondere durch die Verwendung frischer Zutaten, die saisonalen Schwankungen unterliegen, können sich bei der handwerklichen Herstellung Abweichungen ergeben.

* Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal)