

# Fleischwurst

Ähnliche Produkte: Kasseler Kochwurst



## Beschreibung

Die Fleischwurst ist aus der deutschen Wurstkultur nicht wegzudenken. Besonders beliebt ist sie im Rheinland, in Hessen aber auch in Süddeutschland. Sie wird aus frischem Schweinefleisch hergestellt, traditionell wird auch Rindfleisch, gelegentlich sogar Kalbfleisch verwendet. Sie wird meist in Rinderkranzdärme gefüllt. Der typische und unverwechselbare Wurstkringel macht sie zum Synonym für die Wurst schlechthin. Fleischwurst kann warm oder kalt verzehrt werden. Die Kasseler Kochwurst wird nicht, wie man vermuten könnte, aus gekochtem Fleisch hergestellt, sondern ist, wie alle Fleischwürste, eine Brühwurst; sie enthält jedoch in aller Regel Rindfleisch.

## Typische Rezeptur\*

45 % Schweineschulter, 32 % Schinkenfett, 20 % Eisschnee, 3 % mageres Rindfleisch

**Würzung:** Weißer gemahlener Pfeffer, Mazis, Koriander, Ingwer

### Weitere Zutaten:

Pökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff: E 250)

ggf. Buchenrauch  
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 100g	(%)* je Portion (60g)
Energie	1285,9 kJ/311,2 kcal	9,2 %
Fett	29,5 g	25,3 %
davon gesättigte Fettsäuren	11,6 g	34,8 %
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,2 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 1,0 %
Eiweiß	11,3 g	13,6 %
Salz	1,6 g	16,0 %

Die 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)