



## Feinkost-Weißwurst mit frischer Petersilie und Zwiebel

★★★★★ (1)

Art.-Nr.: 0309-5

Gewicht

5 Weißwürste a 80g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	6,36 €
10 Weißwürste a 80g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	12,72 €
20 Weißwürste a 80g	lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage	25,44 €

6,36 €

Grundpreis: 15,90 €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

lagernd - Lieferzeit: 1-2 Tage

Beschreibung:

Feinkost-Weißwurst mit viel frischer Petersilie und Zwiebel Die Weißwurst gehört zu Bayern, wie die Sonne zum Sommer. Und natürlich darf die Weißwurst auch außerhalb des Weißwurst-Äquators genossen werden. Da viele Genießer bewußt nur Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren essen, die weder Wachstumsförderer und Genfutter bekommen haben, geben wir in unsere Feinkost Weißwurst ausschließlich Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und vom Hohenloher Weiderind. Selbstverständlich werden unsere hochwertigen Weißwürste ausschließlich in Naturdarm gegeben. Natürlich gehört auch zu dieser Feinkost Weißwurst original Händlmaier's süßer Hausmachersenf und eine knusprige Brezen. Ob Sie die schmackhafte Weißwurst nun zuzeln oder mit dem Messer von der Haut befreien, tut dem vortrefflichen Geschmack keinen Abbruch. Doch bitte beachten Sie die Zubereitungshinweise, um einen wirklich gelungenen bayerischen Moment genießen zu können. Qualitätsmerkmale Feinkost-Weißwurst mit viel frischer Petersilie und Zwiebel: hausgemachte Qualität vom "Schwäbisch-Hällischen Landschwein und vom Hohenloher Weiderind" zur Veredelung verwendete Naturgewürze: Pfeffer, Salz, ... Frei von Gluten und Lactose knackiger Biss durch feinst Schweinedärme Verwendung / Verzehr von Feinkost-Weißwurst mit viel frischer Petersilie und Zwiebel: Traditionell werden Weißwürste mit Händlmaier's süßem Hausmachersenf zu Brezen oder auch Roggenbrötchen gegessen. Geübte zuzeln die Weißwürste aus der Hand und lassen Messer und Gabel vom Tisch. Es wird nicht von der Weißwurst abgebissen, sondern das Brät mit Lippen und Zähnen aus dem Darm gezogen (gezuzelt). Bei der Zubereitung dürfen die Weißwürste auf keinen Fall gekocht werden. Bringen Sie im Topf Wasser zum kochen. Dann schalten Sie den Herd ab und warten bis das Wasser nicht mehr blubbert. Erst dann sollten Sie unsere Feinkost-Weißwürste in das Wasser geben und ca. 10 Minuten erwärmen, bis wirklich alle Weißwürste Temperatur haben. Dann werden die Weißwürste unmittelbar serviert und heiß gegessen.

Passend dazu



Frankfurter Würstchen - hausgemacht mit Naturgewürzen

Grundpreis: 19,90 €/kg  
5,97 €\*

★★★★★ (2)



Rostbratwurst - würzig mit Majoran - hausgemacht

Grundpreis: 15,91 €/kg  
8,75 €\*

★★★★★ (3)



Feinkost Sulzbacher Fleischwurst im Ring 420g - Gold prämiert

Grundpreis: 16,90 €/kg  
7,10 €\*

★★★★★ (8)

\* Alle Preisangaben inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten