



Hausgemachte Bratwürste im Landhaus „Zum Falken“

Die Bratwurst-„Philosophie“ des Küchenchefs

„Wer hat den Senf zu den Würsten bestellt?“, fragt Lars Zwick pikiert.

„An eine fränkische Bratwurst gehört kein Senf.“

Dies ist das „Credo“ von Küchenchef Lars Zwick.

Das hat er in Deutschlands bestem Fachjournal „Der Feinschmecker“ (Heft 7/2007, Seite 26) seinen Gästen ins Stammbuch schreiben lassen.

Erwähntes Gourmet-Journal bestätigt seine Auffassung: „Seine jedenfalls braucht keinen, da hat er recht.“ Und weiter rühmt das Food-Magazin: „Jeden Donnerstag und Freitag gibt's in seinem gemütlichen Gasthof mit Sonnenterrasse wunderbar gewürzte Bratwürst' aus eigener Herstellung – die besten im Taubertal...“

Regionale Spezialität

In Franken hat die Bratwurst eine starke Tradition und wird als besondere Delikatesse verspeist. Eine der ältesten Erwähnungen der Bratwurst findet sich z.B. in der Metzgerordnung von Heilbronn vom 07. April 1489.

Die Fränkische Bratwurst ist ein Sammelbegriff für dicke Bratwürste mittlerer Länge: Sie ist zehn bis zwanzig Zentimeter lang und hat einen Durchmesser von 15 bis 20 mm. Der Inhalt ist relativ grob.

Die Zeitschrift „Essen und Trinken“

vom Mai 2006 schreibt:

„Die beste Schweinsbratwurst des oberen Tals isst man da, wo sich die Tauber idyllisch durch einen Zipfel Frankenland schlängelt, in Tauberzell, immer donnerstags und freitags. Dann wird im Landhaus Zum Falken geschlachtet. „An mir ist ein Metzger verloren gegangen“, sagt Koch Lars Zwick, der seine Bratwürste bevorzugt evangelisch, mit grober Füllung, macht. Je weiter man in katholische Gefilde vordringt, um so feiner wird der Bratwurstteig. Warum das so ist, hat Zwick nicht verraten. Wohl aber, dass er für die Hülle seiner Würste immer so genannte Bändeldärme verwendet, weil sie besonders dünn sind und trotzdem Fett enthalten. Beim Braten tritt es langsam aus und macht die Wurst außen schön knusprig...“

Die „Klassiker“ unter den Bratwurst – Spezialitäten

Zwei Bratwürste mit Sauerkraut und Brot

Zwei Bratwürste mit Kartoffelsalat

Bratwurst – Variationen

Zwei Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

Zwei Bratwürste mit Salatteller

Paniertes Bratwurstgehäck im Salatnestle

Gerne reichen wir Ihnen dazu fränkischen Meerrettich!

zwischen durch oder vorneweg

Bratwurstgehäckbrot mit Zwiebeln

Wir servieren keinen Senf
zu unseren Bratwurstgerichten!

