

2014 - Baden-Württemberg geht auf Kulinarische Spurensuche

Kulinarischer Steckbrief

Schwäbische Wurtknöpfe

Name des Produkts, Rezepts, Zubereitungs-, Verarbeitungsverfahren

1. Beschreiben Sie bitte das Produkt (z. B. die geschmackliche Qualität) und die Herstellungsart (z. B. Rezept). Falls möglich, fügen Sie bitte ein Foto bei.

250g Mehl
2 EL Mutschelmehl
1 KL Salz
3 - 4 Eier
300g geräucherte Schinkenwurst (in kleine Würfel geschnitten)
Muskat
Petersilie (geschnitten)
Zwiebel
1 altbackenes Brötchen (in Würfel / nicht zu kleine Würfel schneiden)
Zwiebeln und Brotwürfel in Butter anrösten. Alle anderen Zutaten mischen und die Zwiebeln und Brotwürfel dazu geben, alles vermengen und 1/2 Stunde ruhen lassen.
Mit 2 Esslöffel längliche Knöpfe abstechen und in die Fleischbrühe geben.
10 Minuten ziehen lassen!

2. Wo ist das Produkt zu Hause (Verwurzelung in der jeweiligen regionalen Landwirtschaft/Küche/Ernährungshandwerk)? Welche Geschichte steckt dahinter (z. B. historisch überlieferte Bedeutung). Woher kennen Sie es?

Dieses Rezept wurde schon immer in mehreren Generationen der Familie im Remstal gerne gegessen und gekocht. Alle Zutaten waren in einem bäuerlichen Haushalt mit Hühnern meistens vorhanden, nur bei der Wurst wurde manchmal erfinderisch variiert z.B. mit Landjägern.

3. Was verbinden Sie bzw. was verbindet Sie mit diesem Produkt?

Wenn Waltraud für ihren Enkel und die Familie kocht, freuen sie sich besonders wenn es dieses Gericht mit einem guten Kartoffelsalat gibt. Da ihr Sohn dieses Gericht sehr liebt, übe auch ich mich in der Zubereitung.

Anlagen (z. B. Fotos, Bezugsquellen, etc.):

1. von Hand geschriebenes Rezept von Waltraud Heiland
- 2.

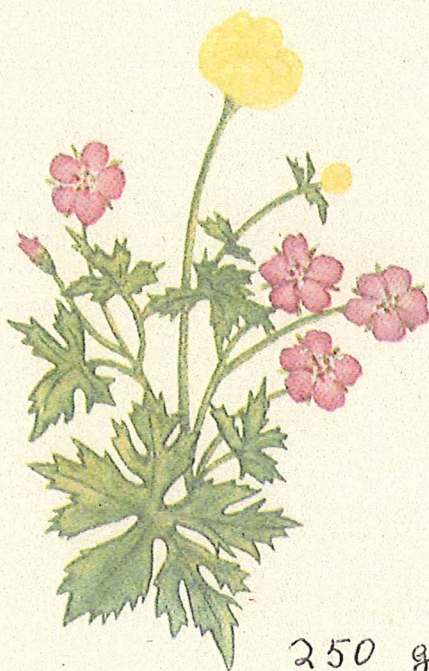
Dieser "Kulinarische Steckbrief" wurde erstellt und eingereicht von:

Vor- und Familienname	Waltraud Heiland und Martina Plümacher
Straße, Hausnummer	
PLZ, Ort	
Telefon	
E-Mail	
Datum, Unterschrift*) bei Minderjährigen auch Unterschrift der/des Erziehungsberechtigten	

*) Mit Ihrer Unterschrift erklären Sie sich mit den Teilnahmebedingungen einverstanden.

Aktionszeitraum 15. Juli bis 29. September 2014

Einreichung des Kulinarische Steckbriefs beim Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz unter kulinarische.spurensuche@mlr.bwl.de oder per Post an das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (Ref. 22), Stichwort: - Kulinarische Spurensuche - Kernerplatz 10 70182 Stuttgart



Schwäbische

Wurstknöpfe

250 g Mehl

2 EL Muschelmehl

1 KL Salz

3-4 Eier

300g ger. Schinkenwurst
(in Würfel schn.)

Muskat

Petersilie (geschnitten)

Zwiebel

1 altgeb. Brötchen (in Würfel)
(nicht zu kl. Würfel schneiden)

Zwiebel und Brotwürfel in Butter
anrösten.

In der Menge geben, alles vermengen, u.
1/2 St. ruhen lassen.

Die Knöpfe in Fleischbrühe geben (mit 2 EL
abstecken) 10 Min. ziehen lassen!