



# UNSER WURST KALENDARIUM



Lutz-Wurst im



September

## Die Wollwurst



**LUTZ**

HANDWERKS METZGEREI  
UND FEINE KOST



## Die Wollwurst...

---

... wird im Volksmund auch "Gschwollene" oder "Nackerte" genannt.

Ihren Namen hat die Wollwurst von ihrer weichen, wolligen Oberfläche, die durch die Art der Produktion entsteht.

Sie kommt aus der Familie der Weißwurst, wird mit einem ähnlichen Rezept hergestellt, wobei üblicherweise für die Wollwurst keine Schwarten und keine Petersilie verwendet wird. Die Wurstmasse ist nicht in einem Darm, daher der Begriff "Nackerte", sondern wird direkt in kochendes Wasser gespritzt.

Man kann die Wollwurst so direkt verzehren, meistens brät man sie aber noch in der Pfanne goldgelb ab. Dabei schwellen die Wollwürste etwas an, daher nennt man sie auch "Gschwollene".

Weil das Brät der Wollwurst nicht durch einen Darm geschützt wird, ist sie maximal drei Tage haltbar.

Noch mehr Wissenswertes finden Sie hier:

[www.metzgerei-lutz.com](http://www.metzgerei-lutz.com)