
Fränkische Küche

Die schönsten Spezialitäten aus Franken



„Das Wichtigste am Kloß ist halt immer noch die Soß!.“ Die fränkische Küche ist ebenso bodenständig wie vielfältig, ein Mosaik mit direkten Einflüssen aus Bayern, Schwaben, Böhmen und Österreich und zumindest einer gewissen Wechselwirkung mit Thüringen, Sachsen und Schlesien. Klöße sind dem Franken also überaus wichtig, und reichlich Sauce und ein ordentliches Stück Fleisch gehören immer dazu, wie z. B. Schäuferle, die wegen ihrer Schaufelform so genannte Schweineschulter. Beliebt ist auch die Schweinsbratwurst, die zumindest im Nürnberger Raum nie einzeln vorkommt.

Auch an feinem Fisch herrscht dank der zahlreichen Forellenzuchten in der Fränkischen Schweiz kein Mangel. In Würzburg und Schweinfurt werden Meefischli gefangen, in der Oberpfalz sind Hecht und Flusssaal beliebt, und in den Gefilden um Fürth sowie an der Aisch hat die Karpfenzucht Tradition. Doch die bekanntesten kulinarischen Aushängeschilder Frankens sind die weit über die Landesgrenzen hinaus berühmten Lebkuchen und der fränkische Wein im Bocksbeutel, der die Gerichte dieser schönen Region perfekt begleitet.

Komet Verlag GmbH

128 Seiten, Format EPUB
ISBN: 978-3-8155-8586-3
2,99 EURO