

Die beliebtesten Würste weltweit: Österreichs Käsekrainer auf Platz 30

Die Online-Food-Plattform „Taste Atlas“ hat ein Ranking der beliebtesten Würste weltweit veröffentlicht.



© Shutterstock Stock/hjochen

Die Online-Food-Plattform „Taste Atlas“ hat nun ein **Ranking** der beliebtesten Würste weltweit veröffentlicht. Für all jene, die sich über die Methodik hinter dem Ranking wundern: Die Grundlage bildeten 6231 abgegebene Bewertungen, von denen 4611 als gültige Stimmen für die finale Liste berücksichtigt wurden. Das Team von Taste Atlas merkt an: „Unsere Rankings sind nicht als abschließendes globales Urteil über Nahrungsmittel zu verstehen. Sie zielen darauf ab, hervorragende regionale Speisen zu fördern, Stolz auf die kulinarische Tradition zu wecken und die Neugierde auf bisher unbekannte Gerichte zu entfachen.“

Die beliebtesten Würste weltweit

An der Spitze des Rankings steht die Alheira de Vinhais aus Portugal. Diese geräucherte Wurst besticht durch ihren herzhaften Geschmack, der sich aus lokal aufgezogenem Schweinefleisch, leicht verfeinert mit Salz, Knoblauch und Paprika, zusammensetzt. Ein besonderes Merkmal ist die Beimischung von Brot, was ihr einen einzigartigen Geschmack verleiht.

Den zweiten Rang belegt die türkische Sucuk. Diese pikante und fettreiche Wurst, beliebt in der Küche des Nahen Ostens, des Balkans und Zentralasiens, wird aus Hackfleisch und Gewürzen wie Kreuzkümmel, Salz, Paprika und Knoblauch hergestellt und für mindestens drei Wochen getrocknet.

Auf dem dritten Platz liegt erneut eine portugiesische Spezialität: die Alheira de Mirandela. Diese Wurst wird aus einer Mischung von Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Weizenbrot, Fett und Olivenöl hergestellt und über Oliven- oder Eichenholz geräuchert, verfeinert mit Salz, Knoblauch sowie süßer oder scharfer Paprika.

Die Käsekraier - Österreichs Stolz unter den Würsten

Die Käsekraier, auf Platz 30, ist eine österreichische Spezialität, die weit über die Grenzen hinaus beliebt ist. Diese herzhafte Wurst wird aus einem Mix aus Schweine- oder Rindfleisch und kleinen Käsestücken hergestellt. Typischerweise wird Emmentaler verwendet. Die Käsekraier ist leicht geräuchert, was ihr ein unverwechselbares Aroma verleiht. Beim Grillen oder Braten schmilzt der Käse und sorgt für ein besonders saftiges Geschmackserlebnis. In Österreich wird sie traditionell mit Senf und einem Stück Brot oder in einem Brötchen serviert. Diese Kombination aus herzhaftem Fleisch und schmelzendem Käse macht die Käsekraier zu einem unvergesslichen Genuss.

Doch welche Würste haben es an die Spitze geschafft?

Hier sind die ersten 30 Plätze:

1. **Alheira de Vinhais:** Eine portugiesische Spezialität, geräuchert, hergestellt aus Schweinefleisch und Brot. Bekannt für ihren deftigen Geschmack.
2. **Sucuk:** Türkische Wurst mit hohem Fettgehalt, gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz und Knoblauch. Beliebt in der nahöstlichen und balkanischen Küche.
3. **Alheira de Mirandela:** Eine weitere portugiesische Wurst, geräuchert über Oliven- oder Eichenholz, enthält Rind- und Schweinefleisch, Geflügel und Gewürze.
4. **Sai oua:** Würzige Wurst aus Laos, bekannt für ihre Kombination aus Schweinefleisch und lokalen Gewürzen wie Zitronengras und Chili.
5. **Sângerete:** Rumänische Blutwurst, hergestellt aus Schweineblut, Fleisch und Fett, gewürzt mit Knoblauch und Kräutern.
6. **Chorizo:** Eine spanische Wurst aus gehacktem Schweinefleisch, berühmt für ihre rote Farbe durch Paprika und ihren kräftigen Geschmack.
7. **Bratwurst:** Deutschlands berühmte Wurst, meist aus Schweine- oder Rindfleisch, gewürzt und gebraten oder gegrillt.
8. **Salsiccia:** Italienische frische Wurst aus Schweinefleisch und Gewürzen, in verschiedenen regionalen Varianten erhältlich.
9. **Chistorra:** Eine schnelle gereifte spanische Wurst aus Schweinefleisch, gewürzt mit Knoblauch, Salz und Paprika.
10. **Braunschweiger:** Eine deutsche Leberwurst mit Räucheraroma, oft als Brotaufstrich genutzt.
11. **Thüringer Rostbratwurst:** Würzige deutsche Wurst aus fein gehacktem Schweinefleisch, mit einer speziellen Gewürzmischung.
12. **Lukanka:** Bulgarische, gepresste Wurst aus einer

Mischung von Schweine- und Rindfleisch, gewürzt mit Pfeffer und anderen Gewürzen.

13. **Boerewors:** Südafrikanische Spiralwurst aus Rind- und Schweinefleisch, gewürzt mit Muskat, Nelken und schwarzem Pfeffer.
14. **Sausage sizzle:** Australisches Grillwurst-Erlebnis, oft bei öffentlichen Veranstaltungen und als Fundraiser verwendet.
15. **Sai krok Isan:** Fermentierte thailändische Wurst aus Schweinefleisch, Knoblauch, Klebreis, Salz und Pfeffer.
16. **Salsiccia di Bra:** Traditionelle italienische Wurst aus Kalbfleisch, Schweinefett, Meersalz und Gewürzen.
17. **Barbecue Snags:** Australische Grillwurst, oft mild gewürzt und aus Rind- und Schweinefleisch hergestellt.
18. **Alheira:** Portugiesische geräucherte Wurst aus verschiedenen Fleischsorten, Brot, Knoblauch, Olivenöl und Paprika.
19. **Mettwurst:** Deutsche geräucherte Wurst aus einer Mischung von Rind- und Schweinefleisch, gewürzt mit Knoblauch und anderen Gewürzen.
20. **Beer Brats:** Amerikanische Wurst, in Bier gekocht und gegrillt, häufig bei Sportveranstaltungen serviert.
21. **Morcilla de Burgos:** Spanische Blutwurst aus Burgos, mit Reis, Zwiebeln und Gewürzen gefüllt.
22. **Loukaniko:** Griechische Wurst, gewürzt mit Orangenschale und Fenchel, oft gegrillt und als Vorspeise serviert.
23. **Sai ua:** Thailändische Wurst mit rotem Curry und einer Vielzahl von Kräutern und Gewürzen.
24. **Debreziner:** Ungarische Wurst mit einem starken und leicht scharfen Geschmack, oft in Eintöpfen verwendet.
25. **Kielbasa Wedzona:** Polnische geräucherte Wurst, hergestellt aus Schweinefleisch, gewürzt mit Knoblauch und (optional) Majoran.
26. **Carnati de Plescoi:** Rumänische Wurst aus Schaffleisch, Chili und Knoblauch, bekannt für ihren scharfen Geschmack.
27. **Bregenwurst:** Traditionelle deutsche Wurst aus

Niedersachsen, ursprünglich mit Gehirn, jetzt meist aus Schweinefleisch und Gewürzen.

28. **Botifarra:** Katalanische Wurst, ähnlich der Blutwurst, aber ohne Blut, mit verschiedenen Gewürzen und Zutaten.
29. **Farinheira:** Portugiesische Wurst mit einem hohen Anteil an Mehl neben Fleisch und Gewürzen, oft in Eintöpfen verwendet.
30. **Käsekrainer, Österreich:** Diese Kombination aus herzhaftem Fleisch und schmelzendem Käse macht die Käsekrainer nicht nur in Österreich zu einem unvergesslichen Genuss.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at