

Alles über Frankfurter & Debriziner Würstel mit Robert Buchberger

Fleischermeister Robert Buchberger erklärt alles über zwei absolute Klassiker der österreichischen Wurstküche: Frankfurter & Debriziner



Der innovative Fleischermeister aus Pöllau, **Robert Buchberger** erklärt in seiner neuen Ausgabe des Beef TVs alles Wissenswerte über Frankfurter Würstel und Debriziner. Ein sehenswertes Video: Perfekt erklärt und für Laien und Profis sehr interessant.

Das Frankfurter Würstel

Der absolute Klassiker unter den Würstchen und Würstlein. 1805 zum ersten Mal von einem aus Frankfurt nach Wien ausgewanderten Fleischer namens Johann Georg Lahner hergestellt. In Deutschland heißt das Frankfurter Würstel bzw. die Frankfurter ja bekanntlich Wiener Würstchen bzw. Wiener. Bei Buchberger weist das Frankfurter einen besonders hohen

Anteil an saftigem Rindfleisch von regionaler Herkunft auf. Bei der Erzeugung der Grundmasse verwenden wir die Methode des Warmbrätens. Feine, handverlesene Gewürze runden schließlich den Geschmack ab. Das ergibt die typische Buchberger-Frankfurter: besonders knackig und köstlich!

Debreziner

Der edelspáen Paprika verdanken dem Produkt Ihren eigenständigen, herzhaft-würzigen Geschmack. Die Würste werden leicht geräuchert, gebrüht und geduscht. Neben geschrotetem Schweinefleisch verwenden wir ausgesuchtes, feinst zerkleinertes Rindfleisch. Es sorgt dafür, dass die Debreziner beim Kochen ganz besonders saftig bleiben. Ursprünglich aus Ungarn stammend, setzte die nach der ostungarischen Stadt Debrecen benannte Wurst im 19. Jahrhundert von den Wiener Würstelständen aus zum kulinarischen Siegeszug durch ganz Österreich und Spddeutschland an. Heute ein österreichischer Würstel-Klassiker!

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at