



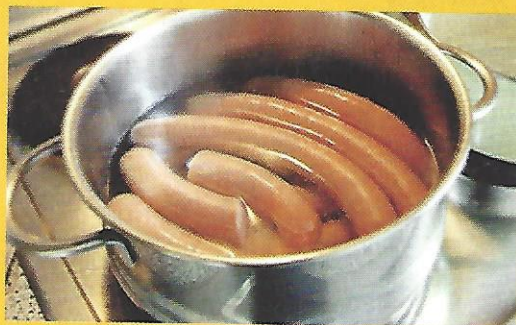
Immer paarweise: Frankfurter Würstel

Ob als Hot Dog oder mit Senf und Brot – diese Würstel sind eine köstliche Zwischenmahlzeit und auch bei Kindern sehr beliebt. Mit ein paar Tricks platzen sie beim Kochen nicht auf und schmecken besonders gut.

Und so geht's!

Temperatur:

Am wichtigsten ist, dass das Wasser nicht kochen darf. Frankfurter haben eine dünne Haut, die leicht aufplatzen kann. Das Wasser sollte höchstens 75° C heiß sein. Sobald es kocht, drehe den Herd ab und warte ein bis zwei Minuten, bis die richtige Temperatur erreicht ist. Erst jetzt kommen die Würstchen in den Topf, wo sie zehn Minuten ziehen.



Sacher-Würstel

Sie sehen fast gleich aus, sind aber mehr als nur lange Frankfurter. Ihre Füllung besteht zur Hälfte aus Rind- und zur anderen Hälfte aus Schweinefleisch.

Frankfurter oder Wiener?

Ein Gesetz aus dem Jahr 1860 besagt, dass man in Deutschland nur dann „Frankfurter Würstchen“ sagen darf, wenn sie tatsächlich dort hergestellt werden. Der Fleischhauer Georg Lahner stammte zwar von dort, hat aber vor 200 Jahren in seiner Wiener Fleischerei ein neues Rezept mit Rindfleisch erfunden. Da er sie nicht „Frankfurter“ nennen durfte, verkaufte er sie kurzerhand als „Wiener Würstchen“.

Je mehr Würstel im Topf kochen, desto besser schmecken sie. Wenn du nur wenige Würstel kochst, gib einen Brühwürfel ins Wasser. Der sorgt für mehr Würzel!

**Extra
Tipp!**

