

Aus der regionalen Küche: Pfälzer Wurstspezialitäten

18.11.2013, 17:33 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Cornelius*

Presseagentur: *H+P Public Relations*



Pfälzer Wurstspezialitäten von Cornelius

Die Küche im Winter verlangt nach Deftigem. Jetzt kommen die regionalen Spezialitäten auf den Tisch wie die Pfälzer Leberwurst oder die Bauernblutwurst.

Da darf die Frage nach den Kalorien ruhig mal in den Hintergrund gestellt werden. Es geht um den guten Geschmack und um die Ehrlichkeit der Wurst. Das drückt sich aus in guten Zutaten, dem Verzicht auf Konservierungsstoffe und im Herstellungsverfahren, wie es seit Generationen in der Pfalz Usus ist.

Eine Pfälzer Leberwurst besteht hauptsächlich aus Schweineleber, Schweinefleisch, Speck und Zwiebeln. Die Würzung ist traditionell kräuterbetont. Kräftiger Majoran spielt neben Pfeffer, Muskat und Nelke eine gewichtige Rolle. In den Manufakturen, wie Cornelius in Hockenheim, wird Pfälzer Leberwurst in kleinen Chargen produziert. So kann vollständig auf Konservierungsstoffe verzichtet werden.

Das Gleiche gilt für die Bauernblutwurst, in der frisches Schweinefleisch, Speckwürfel, Blut, Schwarten, Zwiebeln und eine feine Gewürzmischung verarbeitet werden. Beide Spezialitäten sind gluten- und lactosefrei.

Traditionell wird die Pfälzer Leberwurst wie auch die Bauernblutwurst als herzhafter Brotbelag genossen. Die moderne Küche kombiniert die angebratenen Spezialitäten mit Kürbis, Apfelmus oder Mango-Chutney.

Portrait

Über Cornelius

Seit drei Generationen produziert Cornelius Pfälzer Wurstspezialitäten, die bundesweit im Lebensmittelhandel, Fachhandel und Discount erhältlich sind. Das mittelständische Unternehmen wird heute geführt von Peter Cornelius und Petra Cornelius-Morjan. Der Anspruch der Geschwister ist es, die Pfälzer Wurstspezialitäten in der modernen Manufaktur authentisch nach traditionellem Verfahren herzustellen.

www.cornelius-wurstwaren.de

News-ID: 761621 • Views: 916 (Stand: 30.09.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/761621/Aus-der-regionalen-Kueche-Pfaelzer-Wurstspezialitaeten.html>