

# Bauernbrot mit echter Eichsfelder aus Immingerode

( Eine Delikatesse aus dem Eichsfeld / „Papas“ Geburtsort Immingerode )

Die Eichsfelder Mettwurst ist – wie der Name schon sagt - eine Spezialität aus der Region Eichsfeld und darf nur dort hergestellt werden. Dabei handelt es sich um eine luftgetrocknete, schnittfeste Mettwurst, die nur aus Schweinefleisch hergestellt wird.

Das Besondere dieser *Eichsfelder Mettwurst* ist deren Herstellung und kann daher im ( Info: <http://geloggd.alexander-filipovic.de/2007/11/09/wurstreportage-eichsfelder-wurst/> ) Geschmack mit anderen Mettwurstsorten nicht verglichen werden. Das Fleisch wird nach der Schlachtung sofort im noch warmen Zustand verarbeitet und darf dabei nicht abkühlen: Denn nur diese Warm-schlachtung garantiert, dass die Wurstmasse nach Zugabe von Salz, Pfeffer und einer speziellen Gewürzmischung die richtige Bindung hat, um dann unter Druck und ohne Lufteinschluss in die Därme gefüllt werden zu können.

Die Würste können bei kühler Temperatur auf einem Lehmboden mit entsprechender Feuchtigkeit ausreifen. Zwischen 2 bis 8 Monaten erhält die *Original Eichsfelder Mettwurst* langsam ihren typischen besonderen Geschmack, wobei der Gewichtsverlust bis zur Endreife bei ca. 35 % liegt.

## Was ist der Unterschied zwischen Stracke und Feldgieker?

Die Sorte Stracke (gerade) ist eine längliche Wurst mit rundem Profil.

Die Reifezeit liegt zwischen 2 und 4 Monaten, das Gewicht je Wurst um 800g.

Die Sorte Feldgieker ( auch Kälberblase oder Feldkieker ) ist blasenförmig und hat einen größeren Umfang. Die Reifezeit liegt zwischen 4 bis 8 Monaten, das Gewicht zwischen 800 und 1500g. Durch die längere Reifezeit ergibt sich ein ausgeprägteres Geschmacksaroma.



Eichsfelder Stracke



Immingerode



Eichsfelder Kälberblasen, Feldkieker oder Feldgieker

# Bauernbrot mit echter Eichsfelder aus Immingerode

2 Personen

Zutaten:

Eichsfelder aus Immingerode-Hof Fröhlich /  
alternativ Markthalle Einum bei Hildesheim ⇒ verkaufen die Wurst von Fröhlich )  
oder Hofladen Klingebiel Immingerode / [www.klingebielshof.de](http://www.klingebielshof.de) / auch Versand

ca. 150 g Eichsfelder pro Person  
4-5 Scheiben frisches dunkles Brot/Bauerbrot/Domkruste ...  
Gurken zur Garnierung

Zubereitung:

Eichsfelder, pellen und mit einem scharfen Messer in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Brot mit reichlich Eichsfelder belegen ( **ohne Butter !!!** ). Dazu passt ein gekühltes Bier.



*Original Eichsfelder Mettwurst* schmeckt am allerbesten, wenn sie frisch angeschnitten ist und vorher mindestens 1-2 Stunden bei Raumtemperatur gelegen hat.

**Rezept aus meiner Jugend: ( „ Kalorienbombe! “ )**

Strammer Max a la Eichsfeld/Immingerode:

Schwarzbrot in Stücke schneiden und in einer Pfanne mit reichlich Butter knusprig anbraten. Eichsfelder in Stücke schneiden und mitbraten. Mehrere Eier darüber schlagen und vorsichtig braten/wenden. Mit Salz würzen.

**Tipp: Gebratene (frische) Eichsfelder Schwartenwurst**

Frische Schwartenwurst in der Pfanne braten, bis sie schön knusprig braun ist. Dazu Kartoffeln und Gemüse, z.B. Brauner Kohl, Sauerkraut oder Rotkohl - schon ist ein herzhaftes Mittagessen fertig!