**Weißwürste kochen - Weißwurst zuzeln, essen**



Viele Legenden ranken sich um die Erfindung beziehungsweise Entstehung der Münchner Weißwürste. Seit wann es diese Traditionswurst gibt und wer sie erfunden hat, ist letztendlich einerlei. Das Wichtigste ist: Sie schmeckt!

Da die Weißwurst auf keinem Münchner Fest fehlen darf, ist sie mittlerweile weit über die Grenzen Bayerns bekannt. Sogar bis nach Übersee hat es die leckere Wurst geschafft.

Natürlich isst der Bayer die Weißwurst nicht nur zu festlichen Anlässen. Eigentlich könnte er jeden Tag seine Weißwürste mit [Weißwurstsenf](https://www.bayerische-spezialitaeten.net/schmankerl/suesser-senf.php) und Laugenbreze verzehren, als kleine Zwischenmahlzeit am Vormittag, denn wie der Volksmund sagt: Die Weißwurst darf das Zwölfuhrläuten nicht hören!

Es ist in der Tat in Bayern Tradition, dass Weißwürste am Vormittag verzehrt werden. In der Regel ab 10 Uhr und auf jeden Fall noch vor 12 Uhr Mittag. Im Prinzip sind sie ein zweites Frühstück in Bayern. Doch auch nicht jeder Bayer hält sich an diese Tradition und so ist die bayerische Weißwurst in Gaststätten zu jeder Uhrzeit erhältlich.

**Weißwurst zuzeln**

Einem echten Bayer muss nicht gesagt werden, wie die Weißwurst richtig gegessen wird. Sie wird selbstverständlich **gezuzelt**! Obwohl auch in Bayern allgemein mit Messer und Gabel gegessen wird, ist es Brauch die Weißwurst mit der Hand zu essen. Messer und Gabel sind in Bayern ein "no go". Nachfolgend eine Anleitung zum Weißwurst zuzeln:

1. Die Weißwurst wird in die Hand genommen
2. Dann wird sie kurz in den süßen Senf getaucht
3. Nun wird die Weißwurst in den Mund genommen, und das Wurstbrät wird mit Mund und Zähnen aus dem Darm gezogen.
4. Beim zuzeln wird nicht abgebissen, die Wurst wird nur aus der Haut "herausgesaugt".

Für Fremde mag das Weißwurst zuzeln seltsam aussehen, aber die Traditionswurst wird eben auf diese traditionelle Weise gegessen. Der ausgelutschte Darm bleibt auf dem Teller zurück. Ebenfalls ein Muss sind der süße Senf und die [Brezn](https://www.bayerische-spezialitaeten.net/schmankerl/laugenbrezel.php). Jede andere Zutat verfälscht den typischen Geschmack. Getrunken wird dazu ein bayerisches Bier, ein [Weißbier](https://www.bayerische-spezialitaeten.net/schmankerl/weissbier.php)!

**Weißwurst essen wie Nicht-Bayern**

Da sich die leckere Weißwurst schon weit über ihr Ursprungsgebiet verbreitet hat, darf es dem Nicht-Bayern auch nicht verübelt werden, wenn er sich, ob aus Unkenntnis oder aus Widerwille, nicht an die bayerische Tradition des Weißwurst zuzeln hält.

Die meisten Nicht-Bayern essen die Weißwurst mit Messer und Gabel. Dazu wird die Wurst der Länge nach aufgeschnitten und aus der Haut gepellt. Kleine Scheibchen werden in den süßen Senf getunkt und in den Mund gesteckt.

Auf welche Art die leckere Wurst verdrückt wird, ist letztendlich nicht ausschlaggebend. Hauptsache bleibt, dass sie schmeckt!

Übrigens: Wer sich in Bayern nicht als "Zuagroasta" (Zugereister) outen möchte, der sollte definitiv die Weißwurst zuzeln und nicht Messer und Gabel verwenden. Auch ein anderer Senf als der süße Weißwurstsenf oder gar Ketchup sind bayerisches "no go"!

**Weißwürste kochen**

Weißwürste werden zwar warm gegessen, aber gekocht werden sie nicht! Keine Angst, es kann nichts passieren, denn der Metzger hat sie vorgebrüht:

* Um die Weißwürste zu erwärmen, wird ein Topf mit Wasser zum Kochen gebracht.
* Wenn das Wasser blubbert, wird der Deckel abgenommen und die Temperatur des Herdes runter- oder abgeschaltet (je nachdem ob Gas- oder Elektroherd).
* Sobald das Wasser nicht mehr kocht werden die Traditionswürste in den Topf gegeben und der Deckel kommt wieder drauf.
* Bis alle Weißwürste gleichmäßig durchgewärmt sind, können, je nach Menge, zehn Minuten vergehen. Vorsicht, nicht vor lauter Ungeduld und Vorfreude die Temperatur höher schalten! Wenn die Weißwürste kochen, platzen sie auf!