

Specialità Berlinesi

www.giuliascrive.it



A Berlino si mangia divinamente soprattutto carni e dolci. Di salsicce (Würste) dai nomi impronunciabili ce ne sono di tantissime varietà e costano pochissimo. Spero ti sarà utile qualche indicazione per orientarti nel mondo delle salsicce.

- La *Bratwurst*, prodotto Dop, originaria di Norimberga viene servita alla griglia.

- la *Currywurst*, è una Bratwurst ma tagliata in piccoli pezzi e servita con una salsa fatta di concentrato di pomodoro, salsa Worchester, curry, pepe, peperoncino, olio d'oliva, senape, cipolle tritate finemente, pepe e sale;

- la *Weisswurst*, si trova solamente in Baviera, somiglia ad un sanguinaccio bianco;

- la *Plockwurst*, contiene anche carne di manzo, dal colore rosato;

- la *Bierwurst*, somiglia ad un salame;
- la *Schinkenwurst*, di pasta spessa, affumicata;
- la *Leberwurst*, spalmabile sul pane è fatta di fegato.

Quali le **altre specialità berlinesi**?

- La *Pellkartoffel* è la famosa patata prussiana;
- *Eisbein mit Erbspüree und Sauerkraut* stinco di maiale con purea di crauti e piselli, un altro grande classico;
- *Schlachtplatte*, sanguinaccio, salsiccia di fegato, piedino e carne di maiale;
- *Kasseler Rippenspeer* sono le costine di maiale affumicate;
- *Aal grün*: anguille in salsa di cavoli;
- la *Bockwürstchen* è una piccola salsiccia di maiale;
- *Dill*: aringhe marinate all'aneto;
- *Boulette* sono polpette di carne macinata e mollica di pane, servite calde o fredde con patate;
- *Rinderbrust auf Berliner Art*: costata di bovino alla berlinese;
- *Hackepeter* è un macinato di maiale per tartine;
- il *Doner kebab*, panino di origine turca ripieno di carne di montone, o di maiale o pollo, cipolla fritta e salsa piccante.