

# Qué comer y dónde comer en Frankfurt



*TRESSESENTATOURS*

# Frankfurter Würstchen

El Frankfurter Würstchen es una salchicha fina escaldada de cerdo, que desarrolla un fino aroma a través de un proceso especial de ahumado. La salchicha vienesa similar también fue hecha por un carnicero de Frankfurt que emigró a Viena. Por tanto, la diferencia es pequeña. Sin embargo, la salchicha salchicha suele ser un poco más espesa y no se ha ahumado. Esto le da a la salchicha frankfurter un sabor más fino. Es con pan o ensalada de papas y mostaza.

Las salchichas de Frankfurt no se hierven para el consumo, sino que solo se calientan en agua caliente durante unos ocho minutos; de lo contrario, la piel se abrirá rápidamente. Se comen tradicionalmente en pareja con mostaza o rábano picante y pan o ensalada de papas

Las salichas se pueden comer en la casa roja o en el Römer en el bar alten-limpurg (menú) Las salchichas de Frankfurt también se sirven en la sopa de lentejas de Frankfurt.



# Grüne soße

Es uno de los platos más típicos. Básicamente es una salsa fría, elaborada a base de sémola y otras hierbas. Va acompañada de patatas hervidas y huevo.

Es un plato principal aunque también sirve como acompañamiento a otros platos de carne o pescado.

La receta clásica es la Salsa Frankfurt o Salsa Francfort descrita en los trabajos estándar de la literatura de cocina, similar a una vinagreta: las hierbas se cortan muy finamente, se pesan o se trituran en una licuadora y se cepillan a través de un colador con huevo duro, yemas. La mezcla se sazona con mostaza, sal de mesa, pimienta y vinagre y se mezcla con aceite de cocina para hacer una mayonesa.

Si salen a las afueras de la ciudad es bastante común ver los campos plantados con diferentes tipos de hierbas.

Los frankfruters están tan orgullosos de su plato que tiene hasta su propio monumento.

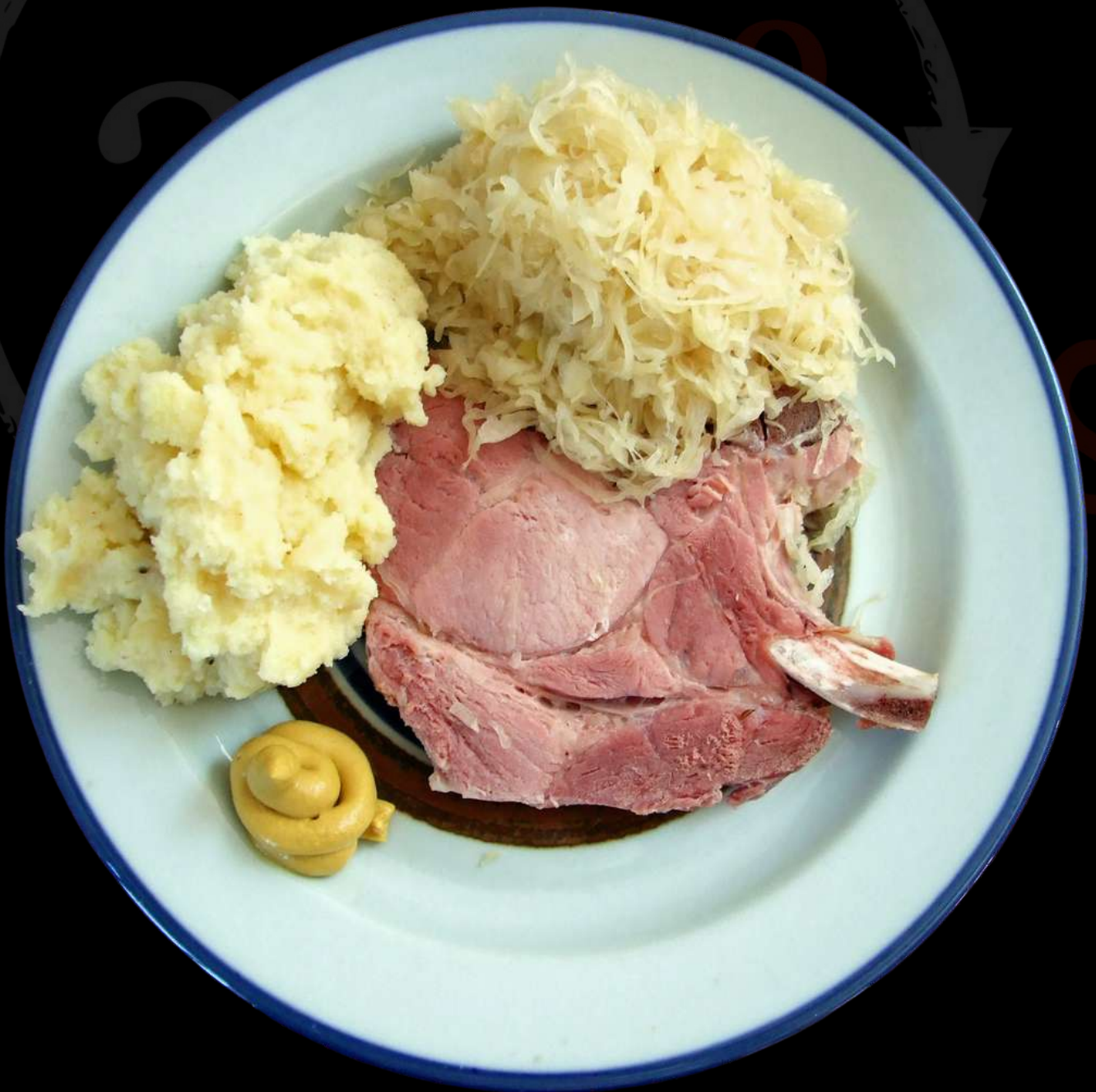
t.



# Frankfruter rippchen mit Kraut

Consiste en una chuleta de cerdo cocida lentamente en chucrut o caldo de carne, servida normalmente con chucrut, puré de patata y mostaza. Suele acompañarse de apfelwein (sidra alemana). La rippchen es parecida en apariencia y textura al kasseler, pero tiene un sabor ligeramente más suave, ya que solo se cura, sin ahumarla.

La costilla de Frankfurt está curada pero no ahumada, como la de Kassler. La carne se cuece durante unos 45 minutos con un gran sorbo de sidra de manzana. Las costillas se sirven con puré de patatas y chucrut.



# Tafelspitz

Es uno de los platos más populares de Frankfurt que se encuentra en el menú de casi todas las sidrerías. Tafelspitz es en realidad una especialidad de Austria.

La variante de Frankfurt se diferencia en las guarniciones y la salsa. Una buena carne hervida es suave y jugosa.

Como Tafelspitz se conoce en la cocina de Baviera y la cocina austriaca a la carne de ternera cocida al estilo vienés. Suele emplearse la carne de la parte trasera de la ternera y cercana a la cola (a la que se denomina en alemán Tafelspitz). El nombre de Tafelspitz es el nombre del corte de carne dado a la ternera que se emplea en la elaboración del plato.



# HandKäse mit Musik

Handkäse mit Musik es un plato alemán originario de Hesse. Consiste en handkäse (queso de leche agria) formado a mano y cubierto con vinagreta de cebolla cruda. El adobo de cebolla representa la música (Musik) del nombre, que se presenta en forma de flatulencia causada por el consumo de cebollas crudas.

Sin embargo, la verdadera razón por la que lleva música en su nombre es porque en el pasado, las cebollas se servían a un lado, mientras que el vinagre y el aceite se servían en frascos diminutos que hacían música mientras los meseros los llevaban en un plato. El plato a menudo se sirve solo con un cuchillo y, por lo general, se acompaña de pan, semillas de alcaravea y apfelwein (sidra de manzana) como acompañamiento. Solía ser moldeado a mano. El queso de mano se remoja en vinagre, aceite, sal y pimienta durante varias horas, lo que lo hace agradable y suave. Se sirve con semillas de alcaravea, cebolla cruda (música), mantequilla y pan. El queso de mano solo se come con cuchillo. Untas un poco de mantequilla sobre el pan y cortas un trozo pequeño de queso de mano. Lo colocas sobre el pan con un cuchillo y lo muerdes. Esto se repite bocado a bocado. Siempre tienes el pan en la mano porque el plato está lleno de salsa o ponés el pan brevemente en una servilleta.



# Currywurst

La Currywurst es una salchicha alemana cocida (Brühwurst) o asada a la parrilla (Bratwurst). La mayoría de las veces se sirve cortada en rebanadas y va acompañada de salsa kétchup o salsa de tomate y curry en polvo. El acompañamiento de esta salchicha suelen ser unos panecillos típicos alemanes (Brötchen) o unas simples patatas fritas. Se trata de una salchicha muy popular, pudiendo encontrarse en casi toda Alemania. Es muy habitual en los puestos callejeros (Imbiss), en los mercados y las ferias. En este tipo de establecimientos, se sirve todo en bandejas de cartón blanco con un tenedor para currywurst, muy adecuado para ir comiendo por la calle. En estos puestos, se encuentran los depósitos con salsa de tomate o kétchup para que cada comensal pueda añadir él mismo la cantidad que desee. La popularidad de este plato se puede notar en ciertos actos de las campañas electorales: casi todos los políticos alemanes aparecen en los medios comiendo un Currywurst en la calle. Esta palabra aparece en casi todas las guías turísticas como palabra básica de supervivencia en el caso de tener hambre y desear comer alguna cosa.



# Ahle Worscht ( salchicha vieja)

Es muy parecido al salami.

Este es un producto natural tradicional, que está sujeto a una pérdida de peso permanente debido al proceso de maduración natural.

El Ahle Worscht madura durante varias semanas en la cámara Worscht y pierde aproximadamente del 25 al 45% de su peso fresco durante esta maduración.

Ingredientes básicos: 100% cerdo, sal, salitre, pimienta, ajo, nuez moscada, **mostaza**, ron, levaduras, especias.

Sin potenciadores de sabor ni gluten.



# Dulces y postres

## Bethmännchen

Bethmännchen es un delicioso dulce tradicional alemán originario de la ciudad de Frankfurt. Estos pequeños bocados de mazapán llevan el nombre de la familia Bethmann, una influyente familia de banqueros de Frankfurt. La receta de Bethmännchen se remonta al siglo XIX.

Los Bethmännchen están hechos principalmente de mazapán, almendras, azúcar, clara de huevo y a menudo contienen una almendra entera en la parte superior. La forma tradicional de estos dulces es redonda y aplanada, con tres almendras colocadas en la parte superior para representar a los cuatro hijos de la familia Bethmann; originalmente, el número de almendras era cuatro, pero después de la muerte de uno de los hijos, se redujo a tres en señal de duelo.

Los Bethmännchen tienen un sabor distintivo y delicioso a almendra y mazapán, y son un elemento común en la repostería alemana durante la temporada navideña. Son un regalo popular y se sirven como postre en celebraciones y fiestas navideñas en toda Alemania.



# Frankfurter Brenten

Es una especialidad tradicional de galletas de té de Frankfurt am Main que se conoce desde la Edad Media. Básicamente, los Brenten se hacen con la misma masa de mazapán que los Bethmännchen, que son más populares hoy en día. Sin embargo, existen diferentes recetas de Frankfurter Brenten, que se diferencian principalmente en que no usan harina ni la agregan ni reemplazan el azúcar por miel.

A diferencia del Bethmännchen, la masa tiene la forma de pequeñas galletas en modelos de madera, a menudo decoradas con almendras cortadas por la mitad y horneadas en el horno. Incluso diferentes motivos se forman en el Brenten sobre el modelo tallado, similar al establecido también en el modelo Spekulatius. Los brenten ahora se consumen principalmente durante el Adviento y la Navidad. En Frankfurt am Main, los Brenten generalmente solo están disponibles en algunas panaderías y confiterías establecidas desde fines de octubre.



# Frankfruter Kranz

La receta del pastel Frankfurter Kranz comienza con un bizcocho cocido en un molde de anillo, cortado en capas y relleno de crema de mantequilla y mermelada. Se cubre con más crema, nueces crocantes y Krokant. Este postre redondo simboliza una corona dorada y rubíes, representando a Frankfurt como ciudad de coronación imperial. Tras la Segunda Guerra Mundial, a veces se usaba mogel de Kogel en lugar de mantequilla para decorar. Se encuentra en panaderías y confiterías desde fines de octubre.



# Dónde comer

## Los mejores restaurantes de cocina regional de Frankfurt

### Apfelwein Solzer, Bornheim

Cuando hace buen tiempo, el restaurante tradicional muestra su verdadero tamaño y se traslada al enorme jardín. Die Grie Soß 'es una de las mejores y es una de las mejores salsas en el Festival de la Salsa Verde cada año.

[www.solzer-frankfurt.de](http://www.solzer-frankfurt.de)

### Apfelwein Föhl, Neu-Isenburg

Desde la bonita plaza del mercado, casi caes directamente en el elegante bar donde Ulrike Wipfler y Uwe Vollmershausen hacen felices a sus invitados. Excelente Stöffche, excelente comida: aquí encontrará un maravilloso Wiener Schnitzel de ternera orgánica, fino como una oblea.

[www.apfelwein-foehl.de](http://www.apfelwein-foehl.de)

# Dónde comer

## Los mejores restaurantes de cocina regional de Frankfurt

### **Apfelwein Wagner, Schweizer Strasse, Sachsenhausen**

Además de las conocidas cualidades del restaurante tradicional, hay una peculiaridad curiosa: dos líneas familiares, los Rudorfs y los Wagner, comparten las tiendas desde 1970. Cada uno de los dos propietarios, Harald Rudorf y Ralf Wagner, trabaja a intervalos de tres semanas. Esta ha sido una tradición durante tres generaciones y debería seguir siéndolo.

[www.apfelwein-wagner.com](http://www.apfelwein-wagner.com)

### **Lorsbacher Thal, Grosse Rittergasse, Alt-Sachsenhausen**

[www.lorsbacher-thal.de](http://www.lorsbacher-thal.de)

# Dónde comer

## Los mejores restaurantes de cocina regional de Frankfurt

### **Apfelwein Wagner, Schweizer Strasse, Sachsenhausen**

Además de las conocidas cualidades del restaurante tradicional, hay una peculiaridad curiosa: dos líneas familiares, los Rudorfs y los Wagner, comparten las tiendas desde 1970. Cada uno de los dos propietarios, Harald Rudorf y Ralf Wagner, trabaja a intervalos de tres semanas. Esta ha sido una tradición durante tres generaciones y debería seguir siéndolo.

[www.apfelwein-wagner.com](http://www.apfelwein-wagner.com)

### **Lorsbacher Thal, Grosse Rittergasse, Alt-Sachsenhausen**

[www.lorsbacher-thal.de](http://www.lorsbacher-thal.de)