



Die fränkische Antwort auf „süß-sauer“ **Lebkuchen-Kuriositäten aus dem Fichtelgebirge**

Fichtelberg/München, 29. November 2017. Mit Schokoladenglasur, Zuckerguss oder naturbelassen – Adventszeit ist Lebkuchenzeit! Die typische Küche im [Fichtelgebirge](#) zeigt aber genussvoll, dass das würzige Gebäck noch viel mehr kann. Der Traditionsbetrieb [Leupold Lebkuchen Manufaktur](#) in Weissenstadt stellt nicht nur seit über 100 Jahren die international bekannten Lebkuchen-Klassiker her, auch der würzige Soßenkuchen für die traditionell fränkische Sauerbratensoße entstammt einer alten Familien-Rezeptur und verleiht dem Braten seinen unverkennbaren Geschmack.



Copyright: Lebkuchenmanufaktur Rosner in Waldsassen



Rezept für original fränkische Lebkuchensoße zu Wild, Rinder- oder Ochsenbrust

Zutaten:

- 1 Liter Fleischbrühe
- 2-3 Lorbeerblätter
- 4-5 Wacholderbeeren
- 125 ml Essig
- 3 EL Zucker
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Stück Soßenkuchen
- Wahlweise Zwiebel und Karotten

Zubereitung:

Das Fleisch etwa zwei bis drei Tage vorher mit Essig, Lorbeer und Wacholder beizen. Den Sud mit Zwiebeln, Karotten und anderem Wurzelwerk würzen und unter Zugabe von Lorbeer und Wacholder nach Geschmack reduzieren. Fleisch mit ein wenig Beize behutsam schmoren lassen, bei Bedarf ab und zu etwas Beize nachgeben. Den Soßenkuchen klein schneiden, in Rotwein einweichen und an den Sud geben. Alles durch ein Sieb passieren, die Soße nochmals aufkochen lassen und mit etwas Zucker abschmecken.

Doch nicht nur in der Bratensoße schmecken die Lebkuchen aus dem Fichtelgebirge. Hinter den Kulissen der Familienbetriebe in Arzberg und Selb sowie in der Manufaktur Leupold in Weißenstadt werden seit über 100 Jahren die geheimen Rezepturen gehütet und immer wieder neue Kreationen entwickelt. Auch in der bereits 1928 von Lorenz Hatzel gegründeten [Lebkuchen-Konditorei Hatzel](#) in Selb werden in mittlerweile dritter Generation die eigenen Lebkuchen nach altem Familienrezept und in reiner Handarbeit hergestellt. Damit die kleinen Leckerbissen pünktlich zur Adventszeit auf den Weihnachtsmärkten zu kaufen sind, beginnen im Fichtelgebirge schon im Juli die Produktionen der feinen Würzkuchen. In der [Lebkuchenmanufaktur Rosner](#) in Waldsassen werfen angemeldete Gruppen bei der Herstellung des beliebten Weihnachtsgebäcks einen Blick hinter die Kulissen des Traditionsbetriebes. Bei einer Tasse Kaffee und kleinen Kostproben, schauen die Teilnehmer den Profis über die Schulter, während sie ihre begehrten Qualitätslebkuchen produzieren.

Weitere Informationen sind bei der Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V. unter +49 (0) 9272-96903-0 oder auf www.tz-fichtelgebirge.de erhältlich. Weitere News, Bilder und Videos auf [Facebook](#) und [Twitter](#).

Bilder zum Download, Hintergrundinformationen und zusätzliche Pressetexte im Online Media-Center unter www.piroth-kommunikation.com.

Über die Ferienregion Fichtelgebirge

Die Ferienregion Fichtelgebirge liegt in Oberfranken / Nordbayern und reicht von Bayreuth im Westen bis zur tschechischen Grenze im Osten, im Norden bis nach Hof und im Süden bis nach Waldsassen in die nördliche Oberpfalz. Das wald- und gesteinsreiche Fichtelgebirge erhebt sich hufeisenförmig auf bis zu 1.000 Meter und gilt als eine der schneesichersten Landschaften Deutschlands. Der Ochsenkopf lockt ganzjährig Urlauber in das beliebte Natur- und Aktivgebiet. Entlang des Fränkischen Gebirgswanderwegs sowie dem Mainradweg erstreckt sich die unberührte Natur und Felsenlandschaft des Geoparks Bayern-Böhmen. Kulturliebhabern ist die Region insbesondere durch die jährlich stattfindenden Wagner- und Luisenburg-Festspiele bekannt. Genussreisende werden verwöhnt mit lokalen Speisen wie Sauerbraten mit Lebkuchensoße oder mit Kräuterspezialitäten von den Partnern des „Essbaren Fichtelgebirges“. Entlang der Porzellanstraße geben renommierte Hersteller wie Rosenthal und Hutschenreuther sowie das staatliche Museum für Porzellan, das „Porzellanikon“, Einblicke in die lange Tradition der Porzellanherstellung und bieten hochwertiges Porzellan im Direktverkauf. www.tz-fichtelgebirge.de

Kontakt

Tourismuszentrale Fichtelgebirge e.V.
Ferdinand Reb
Gablونzer Straße 11
D-95686 Fichtelberg
Tel +49-(0)9272-96903 62
Fax +49-(0)9272-96903 66
Ferdinand.reb@tz-fichtelgebirge.de

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Teresa Schreiner / Melanie Mügler
Maximilianstraße 4b
D-82319 Starnberg
Tel +49-(0)89-55 26 78 90
media@piroth-kommunikation.com
