Nordhessische Abendbrottafel

Inspiration & Produktempfehlungen von der Fleischerei Bechtel

Einfach den Tisch vollstellen, alle kommen zusammen – und jeder greift zu, worauf er Lust hat: So fühlt sich eine echte nordhessische Abendbrottafel an.

Mit den Spezialitäten aus unserem Onlineshop kannst du dir dieses Gefühl ganz leicht nach Hause holen. Auf den nächsten Seiten findest du eine Einkaufsliste, Tipps zur Vorbereitung und Ideen zum Anrichten – inklusive direkter Links zu passenden Produkten im Bechtel-Onlineshop.

Tipp: Plane lieber ein bisschen zu viel ein – was übrig bleibt, schmeckt am nächsten Tag aufs Brot mindestens genauso gut.

1. Das Prinzip der nordhessischen Abendbrottafel

Die nordhessische Abendbrottafel lebt von Vielfalt und Einfachheit: gute Wurst, Schinken, Brot, ein bisschen Rohkost, dazu Gurken und Senf – mehr braucht es nicht. Alles wird in die Mitte gestellt, jeder nimmt sich selbst.

Wichtig ist die Mischung aus **Rohwurst** (z. B. Ahle Wurscht), **Schinken**, **Kochwurst** im Glas und ein paar frischen Beilagen.

2. Einkaufsliste für 4–6 Personen

Die Mengen sind Richtwerte und können je nach Hunger und Anlass angepasst werden. Für eine gemütliche Tafel mit 4–6 Personen empfehlen wir:

- 1–2 Stücke Nordhessische Ahle Wurscht (z. B. Stracke oder Zellaer Halbe) – ideal aus der Kategorie Nordhessische Ahle Wurscht g.g.A.
- Optional ein Vorteilspaket, z. B. Sparpaket Nordhessische Ahle Wurscht g.g.A.
- 2–3 Sorten Schinken (z. B. Lachsschinken, Schinkenspeck) aus der Kategorie Schinkenspezialitäten, insgesamt ca. 300–400 g
- 2–3 Gläser Brotaufstrich (z. B. Leberwurst, Blutwurst, Presskopf) aus der Kategorie Konserven & Fertiggerichte
- 1 Glas rustikale Wurst wie Kartoffelwurst im Glas
- Frisches Bauernbrot oder Mischbrot (ca. 1–1,5 kg insgesamt)
- Ein paar Brötchen oder Laugenstangen für alle, die es lieber „knusprig“ mögen
- Butter und ggf. Kräuterbutter
- Senf, ggf. Meerrettich, etwas grobes Salz
- Gewürzgurken, Perlzwiebeln, Mixed Pickles
- Etwas Rohkost: z. B. Paprika, Gurke, Möhre, Radieschen
- Optional: Ein kleines Stück Käse (z. B. Bergkäse oder Gouda) als Ergänzung zur Wurstplatte

3. Vorbereitung Schritt für Schritt

1. Wurst & Schinken vorbereiten

• Ahle Wurscht und Rohwürste in dünne Scheiben oder schräg in kleine Stücke schneiden.
• Schinken in zarte Scheiben schneiden oder vom Stück dünn aufschneiden.
• Wurst im Glas (z. B. Leberwurst, Kartoffelwurst) einfach öffnen und im Glas oder in kleinen Schälchen servieren.

2. Brot & Brötchen

• Brot in Scheiben schneiden und in einem Brotkorb oder auf einem Holzbrett anrichten.
• Brötchen aufschneiden und in einem separaten Korb bereitstellen.

3. Beilagen & Deko

• Gurken, Perlzwiebeln und Mixed Pickles in kleine Schälchen geben.
• Rohkost in Stifte oder Scheiben schneiden und farbig auf einem Teller anrichten.
• Butter, Senf und ggf. Meerrettich mit kleinen Messern bereitstellen.

4. Alles auf den Tisch

Stelle alles so auf, dass jeder gut drankommt. Es darf ruhig voll aussehen – das gehört zur nordhessischen Gemütlichkeit dazu!

4. Anricht-Ideen für deine Abendbrottafel

Rustikale Wurstplatte

• Ahle Wurscht, Rohwurst und Schinken mischen – sortiert nach Sorten oder locker durcheinander.
• Mit kleinen Gurken, Tomaten, Radieschen und Kräutern (z. B. Petersilie) garnieren.

„Gläser-Ecke“

• Alle Wurstgläser (Leberwurst, Blutwurst, Kartoffelwurst, usw.) zusammenstellen.
• Kleine Löffel dazu, daneben eine Auswahl an Brotscheiben – so kann sich jeder seinen Lieblingsaufstrich nehmen.

Brot- & Knusperzone

• Brot, Brötchen und evtl. Grissini oder Knäckebrot gemeinsam platzieren.
• Dazwischen Butterstücke oder kleine Schälchen mit Butter verteilen.

Tipp: Nimm dir ein großes Holzbrett oder ein Tablett und kombiniere Wurst, Schinken, Käse, Gurken und Brot zu einer großen „Sharing-Platte“. Das sieht fantastisch aus und macht das Zugreifen noch leichter.

5. Produktempfehlungen im Bechtel-Onlineshop

Alle genannten Produkte und Kategorien findest du direkt im Onlineshop der Fleischerei Bechtel:

• Nordhessische Ahle Wurscht g.g.A. – zur Kategorie
• Sparpaket Nordhessische Ahle Wurscht g.g.A. – Vorteilspaket
• Schinkenspezialitäten – Lachsschinken, Speck & mehr
• Konserven & Fertiggerichte – Wurst im Glas & Hausmannskost
• Kartoffelwurst im Glas – herzhaft für aufs Brot

Du erreichst den Shop auch jederzeit direkt unter:
https://shop.fleischerei-bechtel.de

Wir wünschen dir viel Freude beim Zusammenstellen deiner eigenen nordhessischen Abendbrottafel –
deine Fleischerei Bechtel.