

# Comidas Típicas

## Weisswurst

**Weisswurst se traduce literalmente como "salchicha blanca". Está hecho de ternera picada y tocino de cerdo, sazonado con perejil, limón, cebolla, jengibre y cardamomo y tiene un color blanco pálido con manchas marrones.**



## Schweinshaxe

**Codillo de cerdo asado es un plato alemán por excelencia. Por lo general, se sirve junto con una papa de alguna forma y una generosa porción de chucrut.**



## Bretzel

Es un tipo de galleta o bollo horneado, y retorcido en forma de lazo, con un sabor ligeramente salado. Su nombre proviene de la palabra alemana Brezel o Breze, derivada del latín *bracellus*, "brazo pequeño". Este nombre se debe a que su forma recuerda a dos brazos entrelazados.



## Chucrut

Es una preparación donde se deja fermentar las hojas del repollo (col) en agua con sal (salmuera).

## Apfelstrudel

Consiste en un rollo muy fino de masa, a veces también de hojaldre, relleno de compota de manzana, azúcar, canela, pasas y pan rallado que una vez preparado se cocina en el horno.



## Lebkuchenherz

El término lebkuchen cubre una amplia variedad de diferentes tipos de galletas con sabor a miel o jengibre a las que se le da forma de corazón. Luego de ser cocidas se decoran con glasé o chocolate.