

DIE BESTEN STÜCKE ZUM GRILLEN

Spontan Lust auf Grillen? Kein Problem - mit Wurst und Würstchen kann Ihr Grillfest im Handumdrehen starten. Metzger bieten ein großes Sortiment an, durch das Sie sich „durchwursteln“ können. Klassiker sind natürlich die traditionelle Bratwurst, Kalbsbratwürste, Nürnberger Rostbratwürstchen und Thüringer. Wer's abwechslungsreicher liebt, versucht auch einmal rohe Schweinsbratwürste oder fix und fertig zubereitete Bratwurstschnecken. Oder kreieren Sie doch einmal kunterbunte Würstchenspieße! Dafür eignet sich alles, was Sie gerade im Hause haben: Paprika, Zucchini, Pilze, Gurken, Zwiebeln, Peperoni – lassen Sie einfach Ihrer Fantasie freien Lauf.

Welches Fleisch eignet sich am besten?

Zum Grillen eignen sich auch ungepökelte Brühwürste wie z.B. Regensburger oder Fleischwurst. Allerdings muss man sie vor dem Grillen leicht einritzen, sonst platzen sie durch die Hitze. Aus dem gleichen Grund sollte man frische Schweinsbratwürste vor dem Grillen kurz mit heißem Wasser überbrühen. Damit genug der Vorbereitungen, jetzt nur noch alle Bratwürste gut einölen, damit sie nicht am Rost kleben bleiben – und los geht's. Allerdings muss die Glut dafür wirklich gut durchgeglüht sein, ansonsten ist die Hitze zu stark für Ihre Würstspatade. Fetthaltigere Würstchen, wie z.B. frische Schweinsbratwürste oder Bratwurstschnecken, sticht man am besten nach einigen Minuten Grillen mehrmals mit der Gabel ein, damit das Fett ablaufen kann. Dazu sollte man die Würste aber auf speziellen Grillpannen aus Alufolie grillen, so kann kein Saft und Fett in die Glut tropfen. Abgerundet wird das zünftige Würstessen durch frisches Baguette und natürlich durch Senf, Tomatenketchup oder andere Grillsaucen. Hier dürfen aber auch selbstgemachte Dips nicht fehlen.



Zum Grillen eignen sich auch ungepökelte Brühwürste wie z.B. Regensburger oder Fleischwurst. Allerdings muss man sie vor dem Grillen leicht einritzen, sonst platzen sie durch die Hitze. Aus dem gleichen Grund sollte man frische Schweinsbratwürste vor dem Grillen kurz mit heißem Wasser überbrühen.

Wichtige Vorbereitungen

- Bei der Freude am Grillen sollte nie ausser Acht gelassen werden, hier wird mit Feuer hantiert. Sicherheit sollte das Wichtigste sein!

- Seien Sie sicher, dass der Grill so zusammengesetzt wird wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben, stabil aufgestellt ist und der Gasanschluss richtig befestigt wurde. Alle Zubehörtteile sollten gut gewartet sein.

- Den Gartengrill an einen offenen Platz stellen, mindestens 3 Meter von brennbarem Material entfernt. Keine brennbaren Objekte direkt neben den Grill legen.

- Nur Anzünder oder Hilfen verwenden, die ausdrücklich dafür vorgesehen sind. Niemals auf warme oder heiße Kohle Anzündhilfen geben. Nur Lebensmüde versuchen den Grill mit Benzin oder Brennspritus anzuheizen!

- Benutzen Sie eine Schürze und Handschuhe und achten Sie darauf, dass keine lockeren Kleidungsstücke (flatternde Ärmel) in die Nähe des Feuers kommen. Verwenden Sie das richtige Zubehör. Langstielige, an den Griffen isolierte Zange, Gabel und Pinsel. Auch lange Haare können beim

Schnell und schmackhaft

Was das Grillen neben dem einmaligen Aroma zum Partyknüller werden lässt: Das Grillgut gart im Vergleich zu Gekochtem oder Gebratenem rasch durch, das Fleisch wird dank der Oberflächentemperaturen von 180 bis 300 Grad schnell fertig und bleibt innen saftig. Durchschnittlich verliert gegrilltes Fleisch je nach Fett- und Wasseranteil 15-30 Prozent an Gewicht. Bei Bratwurst sind es zwischen fünf und 20 Prozent. Weil man zum Grillen eigentlich kein Fett benötigt, gilt es als eine gesunde Art der Zubereitung.

Welche Unterschiede bei der Marinade gibts?

Spontan Lust auf Grillen? Kein Problem - mit Wurst und Würstchen kann Ihr Grillfest im Handumdrehen starten. Metzger bieten ein großes Sortiment an, durch das Sie sich „durchwursteln“ können. Klassiker sind natürlich die traditionelle Bratwurst, Kalbsbratwürste, Nürnberger Rostbratwürstchen und Thüringer. Wer's abwechslungsreicher liebt, versucht auch einmal rohe Schweinsbratwürste oder fix und fertig zubereitete Bratwurstschnecken. Oder kreieren Sie doch einmal kunterbunte Würstchenspieße! Dafür eignet sich alles, was Sie gerade im Hause haben: Paprika, Zucchini, Pilze, Gurken, Zwiebeln, Peperoni – lassen Sie einfach Ihrer Fantasie freien Lauf.

Darf es ein bisschen mehr sein?

Was das Grillen neben dem einmaligen Aroma zum Partyknüller werden lässt: Das Grillgut gart im Vergleich zu Gekochtem oder Gebratenem rasch durch, das Fleisch wird dank der Oberflächentemperaturen von 180 bis 300 Grad schnell fertig und bleibt innen saftig. Durchschnittlich verliert gegrilltes Fleisch je nach Fett- und Wasseranteil 15-30 Prozent an Gewicht. Bei Bratwurst sind es zwischen fünf und 20 Prozent.



Ihr Fleischer-Fachgeschäft bringt Abwechslung ins Spiel – wenn's um die Wurst geht! Fragen Sie nach den Empfehlungen der Saison.