

Wursterkennung leicht gemacht



Ohne Schnitt



1 Kreuz seitlich



2 Kreuze seitlich



1 Schnitt seitlich



2 Schnitte seitlich



1 Schnitt, 1 Kreuz seitlich



3 Schnitte in der Mitte



2 Schnitte seitlich, 2 Schnitte in der Mitte



Grilltipps für unsere Bratwürste

Ein gemütlicher Abend, die Abendsonne scheint und es herrschen angenehme Temperaturen vor – ideale Bedingungen für eine fein grillierte Bratwurst aus der Bratwurstmanufaktur. Alle unsere Bratwürste eignen sich sowohl für die Bratpfanne wie auch für die Zubereitung auf dem Holzkohle- oder Gasgrill.

Was allgemein zu beachten ist

1. Stell sicher, dass du stets einen «Notvorrat» unser Bratwürste im Kühlschrank oder im Gefrierfach hast!
2. Bevor es richtig ans Grillen geht, nimmst du die Würste 15 bis 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank und lässt sie auf Raumtemperatur kommen. Kommen deine Bratwürste aus dem Gefrierfach, so sollten unsere Bratwürste schonend über Nacht im Kühlschrank aufgetaut werden.
3. Den Grill immer vorheizen. Es soll keine Bratwurst auf den Grill gelegt werden, bevor dieser nicht seine Betriebstemperatur erreicht hat. Hier gilt als Faustregel: Ein Gasgrill braucht in etwa 10 Minuten, bis er seine Temperatur erreicht, bei einem Holzkohlegrill belüftet sich die Dauer auf 30 bis 40 Minuten. Wenn die Kohlen schön hell und weiss sind, kannst du mit dem Grillen loslegen. Achte darauf, dass beim Grillieren keine Flammen mehr lodern.
4. Für eine saftige Wurst gibt es folgendes zu beachten:
Bratwürste gelingen am besten bei mittlerer Hitze, also bei ca. 180–220 Grad Celsius. Der Abstand zwischen der Glut und dem Rost sollte dabei etwa eine Handbreit betragen. Als Richtwert für die optimale Temperatur solltest du in dieser Höhe deine Hand etwa drei Sekunden lang halten können, ehe es zu heiss wird. Während des Grillens solltest du die Würste mehrmals drehen. Wenn die Grilltemperatur stimmt, ist die Wurst dann perfekt, wenn sie eine gleichmässig, leicht braune Färbung hat und leicht kross ist.
5. Und zum Schluss mit viel Freude und Genuss die grillierten Bratwürste verspeisen.

