

SCHERBEL's

FRANKENLADEN

- Fränkische Spezialitäten -

Grillanleitung **Coburger Rostbratwurst**

Die Bratwurst vor dem Grillen für ca. 5 Minuten in Eiswasser legen, dadurch bindet sich die Fettschicht am Darm und die Wurst brät nicht aus.

Die Grillkohle muss richtig heiß sein.

Nass wie sie sind, auf den Grill legen und zusammenschieben, damit sie ihre Form behalten. Die Würste dürfen auch Flamme erwischen. Am besten rollen Sie die Würste mit der Hand (Grillhandschuh), denn mit der Zange könnten sie reißen. Nach belieben gerne mit Bier ablöschen.

Nach ca. 6-8 Minuten Grillzeit sind sie fertig, wenn sie eine pralle Konsistenz haben.

Beim Braten in der Pfanne muss diese gut heiss sein. Bitte kein Fett verwenden.



Pucher Str. 21 | 82256 Fürstenfeldbruck

Tel. 08141 | 315 15 83

www.scherbel-feinkost.de