



Schweiker

Holen Sie das Beste aus der Grillwurst heraus!

Erst ritzen, dann erhitzen!

Verhindern Sie das Aufplatzen oder gar Auseinanderfallen Ihrer Grillwürste, indem Sie sie vorher gut einritzen. Die Oberfläche der Wurst vergrößert sich dadurch, die leckeren Röstaromen können sich besser entfalten und die Wurst ist leichter essbar.

Die Wurst wird 10-12 mal pro Seite eingeschnitten



www.metzgerei-schweiker.de



Die Wurst sollte maximal 2 mm tief eingeschnitten werden.



Zum Ritzen kann ein normales Küchenmesser verwendet werden, möglichst ohne Zacken. Jetzt die Wurst auf den Grill legen und nach ein paar Minuten wenden, so dass sie auf beiden Seiten schön braun und knackig wird



Und zu guter Letzt:

Reinbeißen und Genießen!

www.metzgerei-schweiker.de