SPREMBERG
Genusswerk Spremberg
Georgenstraße Spremberg

COTTBUS
Kaufland Südeck
TKC Cottbus
Cottbus Center Nord

WEISSWASSER
Südpassage

Kadach FLEISCHEREI

Neudorfer Weg 8 - 03130 Spremberg
Tel.: 03563 / 3954-0
www.fleischerei-kadach.de

Unsere Filialen

Kaufen • Grillen • Genießen

GRILLFIBEL

Die Grillzeit beginnt

Ein Hauch von Abenteuer und Freiheit!

Endlich den Grill aus dem Winterschlaf holen, raus ins Grüne und wieder tolle Grillpartys organisieren. Der verführerische Duft und der Geschmack von Steaks und Würstchen -

Das ist Grillen.

Bei uns wissen Sie, was auf Ihrem Grill landet. Wir legen höchsten Wert auf Frische, regionale Qualität und den ausgesuchten Geschmack unserer Produkte.

Erleben Sie die große Vielfalt unserer köstlichen Grillideen und nutzen Sie die professionelle Beratung unserer freundlichen Mitarbeiter.

Wir wünschen Ihnen viele besondere Grillerlebnisse!

Ihr Fleischermeister Per Kadach

Beilagentipps

Tomaten-Chili-Dip

50g getrocknete Tomaten
100g Feta-Käse
1TL Olivenöl
1 kl. Schalotte
1 Chilischote
Pfeffer
100g Frischkäse

Zubereitung: Die getrockneten Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, 10min quellen lassen und anschließend ausdrücken. Zusammen mit dem Käse, Olivenöl, der Schalotte, der Chilischote und dem Pfeffer fein pürieren. Anschließend den Frischkäse unterrühren.

Barbecue-Dip

2 Knoblauchzehen
100 ml Ketchup,
1EL Tomatenmark
2 EL Zitronensaft
2 EL Worchester-Shire-Sauce
1 EL Weißweinessig
1 TL Cayennepfeffer
2 EL brauner Zucker
1 TL scharfer Senf
1/2 TL Salz, 1 Msp Pfeffer

Zubereitung: Die Knoblauchzehen pellen und durch die Knoblauchpresse drücken. Alle Zutaten miteinander verühren.

Guacamole (Avokado-Dip)

2 Avokados
1 grüne Tomate
1/4 Thai-Chili
1/2 Knoblauchzehe
1 MSP gerebelter Majoran
Abrieb von 1/4 Bio-Limette
Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung: Die Avokados schälen und vom Kern befreien. Die Tomate blanchieren, häuten und das Innere der Tomate pürieren. Avokado und Tomate zerdrücken. Thai-Chili entkernen, zusammen mit dem Knoblauch fein hacken und ebenfalls unterrühren.
Mit Salz, Zucker, Majoran, Limettenabrieb und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Beilagentipps

Antipasti für jeden Geschmack

Peppadews
gefüllt mit Frischkäse

Oliven-Mix
grüne und schwarze Oliven in Kräuter-Knoblauch-Öl

Oliven-Pepper-Mix
mit Hirtenkäse und süß-würzigen Minipeperoni

Spieße „Toscana"
mit getrockneten Tomaten, Oliven, Peppadews und Mozzarella

Tzatziki von Kadachs mit Zwiebel, Knoblauch und Kräutern

Tipp:

Oder selbstgemacht!
50 g grüne Gurke geraspelt, 250 g Griechischer Joghurt, 1 Zehe Knoblauch gerieben, frische Kräuter, Salz und Pfeffer nach Belieben

Wegweiser

Seite 4 - 7	Grilltipps
Seite 8 - 11	Steaks vom Schwein
Seite 12	Steaks vom Rind
Seite 13	Steaks von der Pute
Seite 14	Hähnchen und Lamm
Seite 16 - 19	DRY AGED BEEF
Seite 21 - 24	Grillbratwürste
Seite 26 - 30	Grillspezialitäten vom Schwein
Seite 31	Grillspezialitäten vom Rind
Seite 33	Grillspezialitäten von der Pute
Seite 34	Grillspezialitäten vom Hähnchen
Seite 35	Grillspezialitäten vom Lamm / Kaninchen
Seite 36 - 37	Grillspezialitäten mit Hackfleisch
Seite 38	Grillspezialitäten für Vegetarier
Seite 39 - 40	Grillplatten und Grillrabatt
Seite 41 - 43	Beilagen, Salate, Dips

Grilltipps

Grillen wie die Profis!

Aromatisch, saftig und unglaublich lecker - mit ein paar einfachen Tipps können auch Sie das perfekte Steak grillen.

Holzkohle

Erst mit dem Grillen beginnen, wenn die Holzkohle durchgeglüht ist und sich eine weiße Ascheschicht gebildet hat (ca. 30-50 min).
Ist die Kohle nicht richtig durchgebrannt, können Abgase das Grillgut negativ beeinflussen. Wir empfehlen die Verwendung von Grillanzünder und eines Grillföns.
Es kann aber auch mit beliebigen Gegenständen Wind zur Grillkohle gefächert werden.
(Achtung: keinen Spiritus verwenden!)

Richtige Hitze für echte Röstaromen

Der Grill sollte mindestens 240°C heiß sein!
Eine Hand ca.10 cm über den Rost halten.
Wenn Sie die Hand bereits nach 2 sec. wegziehen müssen, ist die Hitze optimal.
Eine Zone mit weniger Hitze kann nach dem Anbraten als Ruhezone genutzt werden.

Das richtige Grillwerkzeug

Benutzen Sie zum Wenden keine Gabel, sondern eine Zange, damit der Fleischsaft im Grillgut bleibt.

Beilagentipps

Beilagen, die das Grillvergnügen komplettieren!

Aus Kadachs Salatprogramm

Kartoffelsalat "Lausitzer Art"
mit Lyonerwürfeln, Gewürzgurke, Zwiebel und Kräutern

Nudelsalat
mit Kadachs Fleischsalat, Spreewälder Gewürzgurke, und grüner Gurke

Gurken-Bohnen-Salat
mit grünen Bohnen, grüner Gurke, Dill, Zwiebel in Essig-Öl-Marinade

Tipp:

Grillkartoffeln mit Kräuterquarkdip
Zutaten:
250g Quark, 100g Creme fraiche, 1 TL Agavendicksaft, 2 EL Schnittlauch, 2 EL Petersilie, 2 EL Kerne, 1 kl. Zwiebel, 1 Frühlingszwiebel, 1 Zehe Knoblauch, alles fein gehackt, Salz und Pfeffer nach Belieben

"Grillparty - Rabatt"

Grillprodukte im Wert über 100 Euro einkaufen und

*Ohne Dry Aged Produkte

Tipp: *10% Rabatt sichern!*

Direktes Grillen

Ist die verbreiteste Art des Grillens, hierbei liegt das Grillgut direkt über der Kohle. Die trockene Wärmeinwirkung führt rasch zur Krustenbildung, so dass der Fleischsaft erhalten bleibt. Dies ist speziell für zartes Grillgut geeignet, das schnell gart (zum Beispiel Pute und Steaks).
Damit die Randschichten nicht austrocknen, wird das Grillgut mit Öl oder Fett bestrichen, wenn es nicht bereits mariniert ist.

Indirektes Grillen

Beim indirektem Grillen befindet sich die Kohle nur auf einem Teil des Grills, zum Beispiel nur auf einer Seite. Hierbei liegt das Grillgut über dem Bereich ohne Glut. Die indirekte Hitze bedingt eine längere Zubereitungszeit, das Grillgut wird dabei sehr gleichmäßig und schonend gegart (für dicke Stücken und ganze Hähnchen).

Kombination (Grill mit Ruhezone)

Eine Kombination aus beiden Verfahren stellt oftmals die ideale Lösung dar. So werden Steaks zuerst direkt gegrillt und anschließend zum Garziehen in den indirekten Bereich gebracht.
Bei Bratwurst wärmt man diese im indirekten Bereich vor und gibt dann im direkten Bereich die Farbe und Kruste.

Extratipp:

Rosmarin, Thymian und Knoblauch in einer Pfanne mit Öl erhitzen. Schon bei geringen Temperaturen nimmt das Öl die Kräuteraromen auf. Das so aromatisierte Öl kann kurz vor dem Servieren über das fertige Steak gegeben werden. Einfach himmlisch!

Grillen wie die Profis

Außen cross, innen Butterweich - so sollte es sein!

! Nehmen Sie Ihre Grillware 30 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annimmt.

! Fettränder schützen vor Austrocknung und steigern den Geschmack. Wer nicht möchte, sollte diese erst nach dem Braten wegschneiden. Schneiden Sie den Fettrand kreuzweise ein, damit sich die Steaks nicht wellen. Besonders magere Stücke mit Speck umwickeln.

! Die Steaks zuerst 1-3 Minuten pro Seite direkt über der Hitze grillen, damit sich die Poren schließen und sie schön saftig bleiben. Gönnen Sie den Steaks dann einige Minuten Ruhe auf der kühleren, indirekten Seite des Grills, damit sich Fleischsaft und Termperatur im Steak verteilen.

! Dickere Steaks kurz vor dem Servieren in dünne Scheiben schneiden. Je kürzer die Fleischfaser, um so zarter der Genuss. Jetzt ist genau die richtige Zeit zum Würzen. Salz, Pfeffer und Kräuter schmelzen dahin und entwickeln ihr volles Aroma.

Der perfekte Garpunkt

Um den genauen Garpunkt zu ermitteln, empfiehlt sich die Verwendung eines Kernthermometers. Die gemessene Temperatur in der Mitte des dicksten Stückes gibt über den Garzustand eine genaue Auskunft.
In unseren Filialen erhalten Sie auch Kernthermometer.

Das besondere Arrangement

Gern arrangieren wir Ihnen Grillprodukte auf einer Grillplatte für einen Aufpreis von 5 Euro pro Platte.

Bitte fragen Sie in unseren Filialen nach.

Grillspezialitäten

Kadachs Senf-Kräuterbutter
mit Dill, Schnittlauch, Petersilie, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer und Senf
(in unseren Filialen erhältlich)

Gemüse-Grillspieß
mit Sommergemüse und leicht gewürzter Kartoffel

Paprika
gefüllt mit Grillgemüse, Hirtenkäse und Kräutern

Grillgemüse
mit Hirtenkäse und Kräuterbutter, mariniert
(in grillfertiger Assiette)

Grilltipps

Rindersteaks auf den Punkt gegrillt!

english rare
innen roh, sonst rosa,
außen braune Kruste,
47-50°C Kerntemperatur
Steak drücken
-> Steak ist weich

medium
innen durchgehend rosa,
außen knusprige Kruste,
ca. 56°C Kerntemperatur
Steak drücken,
-> Steak hat Gegendruck

well done
durchgebraten,
> 70°C Kerntemperatur,
Steak drücken,
-> Steak ist fest

		medium		durch	
	Stärke in cm	min	Kerntemperatur	min	Kerntemperatur
Schweinesteak	2 cm	4-6	63-65°C	6-8	68-72°C
	3 cm	6-8		8-10	
Rindersteak	3 cm	6-8	56-58°C	10-12	68-70°C
	4 cm	8-10		14-15	
Lammkoteletts	2 cm	5-7	55-58°C	7-10	68-72°C
Putenbrust	2 cm			4-6	72-75°C
Hähnchenbrust				7-10	72-75°C
Spareribs (vorgegart)				6-8	

Steaks

"Räuber" Grillsteaks
Schweinekammscheiben in würziger Marinade, mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Chili, Curry und Meersalz
(auch im Frischepack)

"Kräuterbutter" Grillsteaks
Schweinekammscheiben mit Butter-Kräuternote, einem Hauch Knoblauch und Meersalz
(auch im Frischepack)

"Party" Grillsteaks
Schweinekammscheiben in würziger Marinade mit Senf, Speck, Zwiebeln, Lauch, echtem Bier und Meersalz
(auch im Frischepack)

"Senf-Kräuterbutter" Grillsteaks
Schweinekammscheiben in herzhafter Marinade aus Senf und unserer Kräuterbutter
(auch im Frischepack)

Grillspezialitäten

Bifteki
gewürztes Hackfleisch nach griechischer Art, mit Fetakäse

Frühstücksröllchen
gewürztes Hackfleisch im Schinkenröllchen

Rinderhacksteak (für Burger)
mageres Rindfleisch gewolft, vom südbrandenburger Jungbullen mit Salz und Pfeffer gewürzt

Grillspezialitäten

Zucchini-Hackfleischspieß
gewürztes Hackfleisch
in Zucchini gerollt

Cevapcici
Griechische Hackfleisch-
spezialität am Spieß

Schinkenröllchenspieß
mit gewürztem Hackfleisch,
Schinken, Zwiebel
oder Paprika

Hackfleischspieß
"Piroschka"
mit gewürztem Hackfleisch
und Kräutern im Paprika-
mantel

Steaks

Grillsteak "Gyros"
Schweinekammscheiben in Marinade
griechischer Art, mit Kräutern,
Knoblauch und Meersalz

Grillsteak "Rasputin"
Schweinekammscheiben
in Marinade mit erlesenen
Kräutern, einer leichten
Zwiebel/Knoblauchnote,
abgerundet mit einem
Schuss Wodka

Grillsteak "Knoblauch"
Schweinekammscheiben
in würziger Marinade,
mit Knoblauchnote

Grillsteak
"Hausmannsart"
Schweinekammscheiben
wie Zuhause in Bier, Senf,
Zwiebeln, Salz und
Pfeffer eingelegt

Es können nicht immer alle Produkte vorrätig sein. Besonders bei Lamm-, Kaninchen- und Hähnchenprodukten sollte mind. 1 Woche vorher bestellt werden.

Lammspieß "Mykonos"
Lammschulter mit Gemüse am Spieß

Lammfiletspieß "Kreta"
Lammfilet mit Rosmarin und Olive am Spieß

Kaninchenrückenspieß
Kaninchenrückenfilet in Bauchspeck gewickelt, mit Gemüse dekoriert und gewürzt

Grillspezialitäten

Hähnchenspieß "Puszta"
Hähnchenbrust in herzhafter Marinade mit Paprika am Spieß

Hähnchenspieß "Exotic"
Hähnchenbrust mit Ananas, Pfirsich und Cocos-Curry-Marinade

Hähnchenkeulenroulade
Hähnchenkeule ohne Knochen, im Bauchspeckmantel nach Grillhähnchenart gewürzt, vorgegart

Wildschweinspieß "Hubertus"
mit Cocktailtomate, Zwiebeln, Speck und frischen Champignons, küchenfertig mariniert

Steaks

Holzfällersteak
marinierte Scheiben von der Schweineschulter, mit dem Blattknochen und einer typisch griechischen Geschmacksnote

Bauchgrillscheiben
"Das rustikale Steak" aus magerem Schweinebauch mit Knoblauch oder Pfeffernote

Schweinerückensteak "Bella Italia"
besonders mager, mit fruchtiger Tomatennote oder einer Marinade nach Wunsch

Schweinefiletmedaillon "Kräuterbutter"
Schweinefiletmedaillons in Kräuterbuttermarinade

Steaks

Rumpsteak "Texas"
vom Roastbeef, zartes, naturgereiftes Rindersteak in herzhafter Marinade mit Pfeffer, Zwiebeln und Kräutern

Rinderhüftsteak "Western"
mager und naturgereift in herzhafter Steakmarinade

Für Kenner:
Rib Eye Steak
aus der Hochrippe des Rinderrückens, marmoriert und dadurch besonders zart, pur oder mariniert

Das Zarte:
Rinderfiletsteak
das beste Stück vom Rind, besonders zart, naturgereift, in Kräutermarinade oder herzhafter Pfeffermarinade

Grillspezialitäten

Putenspieß "Hawaii"
zartes Putenfleisch mit Ananas, in fruchtig würziger Marinade

Putenspieß "Mediterran"
mild gewürzte Putenbrust mit mediterranem Gemüse

Putenkeulenspieß
Putenoberkeule mit Gemüse, grillfertig mariniert

Putenbrusttasche "Mozzarella"
mit Tomate und Mozarella gefüllt

Steaks

Putenfleisch aus artgerechter Haltung

Putensteak "Sanddorn"
in fruchtig-würziger Marinade, mit Sanddorn, Paprika, Pfeffer und Meersalz
(auch im Frischepack)

Putensteak "Kräuterbutter"
in Kräuterbutter-Marinade

Putensteak "Bella Italia"
in fruchtiger Marinade mit Tomatennote, italienischen Kräutern und Meersalz

Putenkeulensteak
das dunkle, saftige Fleisch der Pute, herzhaft mariniert

Steaks

Hähnchenbrust "Nach Grillhähnchenart"
in herzhafter Marinade mit Grillhähnchengeschmack
(im Frischepack)

Hähnchenbrust "Saltimbocca"
mit Frischkäse gefüllt und in Serranoschinken gewickelt, mit Salbeiblatt

Grilltipp!

Halbe Hähnchenbrüste 8-10 min grillen, bis der Fleischsaft klar ist. Wenn sie mariniert sind, trocknen sie nicht so schnell aus. Geflügel sollte immer durchgebraten werden!

Lammchops
Lammkotelettscheiben mit Knochen und einer Marinade mit leichter Knoblauchnote

Grillspezialitäten

Rinderfiletmedaillons-Spieß
im Speckmantel, mit Gemüse dekoriert, herzhaft gewürzt

Rindfleisch-Grillspieß
Roastbeef oder Hüfte mit Gemüse am Spieß, herzhaft mariniert

Rinderfiletspieß
Rinderfiletwürfel mit Gemüse in würziger Marinade

Rinderwellenspieß
Rinderrouladen mit magerem Schweinebauch am Spieß

Grillspezialitäten

Grillfackel
um einen Holzspieß gewickelte Schweinebauchstreifen in einer herzhaften Marinade

Tipp:
Richtig knusprig grillen!

Grillzopf
geflochtene Schweinelachsstreifen in Kräuterbuttermarinade

Bratwurstspieß "Pfiffikus"
Bratwurst und Hackbällchen mit Gewürzgurke und Tomate garniert

Spareribs
marinierte Kotelettrippchen in süß- würziger Barbecuemarinade
(im Frischepack)

Steaks

Dry Aged Beef

Die Königsklasse der Fleischreifung

Rinderrücken am Knochen trocken gereift

Dry Ager ist die hohe Kunst der Fleischveredlung und die traditionelle Methode, Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen.
Die Trockenreifung von Rindfleisch (Dry Aging) kostet sehr viel Zeit, Mühe und hohen Aufwand.
Nur besonders marmorierte Rinder mit einer ausgeprägten und gleichmäßigen Fettschicht eignen sich hierfür. Das äußere Fett bildet einen natürlichen Schutzmantel, der verhindert, dass das Muskelfleisch frühzeitig oder zu stark austrocknet.
Mindestens 6 Wochen dauert es in unseren klimatisierten Reifeschränken, den Rinderrücken zu höchstem Fleischgenuss heranreifen zu lassen.
Während das Fleisch zwischen 20-30 % seines Frischgewichtes verliert, gewinnt es sein exklusives, nussiges Aroma.
Es wird nun zu besonders zarten und butterweichen **Dry Aged Steaks geschnitten.**

Die Vorbereitung:

Wer sein perfektes Stück Dry Aged Beef gefunden hat, sollte es mindestens 30 bis 60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen.
Ungefähr 15 Minuten vor dem großen Auftritt auf dem Grill, sorgt eine Prise grobes Salz (zum Beispiel Himalaya-Salz oder Fleur de Sel) für die richtige Würze. Außerdem wird das Fleisch mit etwas Öl eingepinselt.

Grillspezialitäten

Hirtentaschen

Schweinelachs gefüllt mit Hirtenkäse, getrockneter Tomate und etwas milder Pepperoni, mediterran gewürzt

Pizzataschen

Schweinelachs, gefüllt mit Käse, Schinken, Gewürzgurke, Zwiebel, Paprika und Kräutern, in einer tomatig-fruchtigen Marinade

Französische Taschen

Schweinelachs gefüllt mit Camembert, Champignons und Kräuterbutter, herzhaft mariniert

Griechische Taschen

Schweinelachs gefüllt mit Tzatziki und Weißkraut, mit Gyrosmarinade

Grillspezialitäten

Fleischspieß "Schaschlik"
Schweinekamm mit Gurke, Zwiebel und Speck, ungewürzt

Fleischspieß "Adria"
Schweinekamm mit Paprika und Zucchini, herzhaft mariniert

Fleischspieß "Olymp"
Schweinerücken mit Oliven, Partytomate, Zwiebel und Basilikum, mit mediterran würziger Note

Fleischspieß "Gärtnerin"
Schweinerücken mit gegarter Kartoffel und Bohnen im Bauchspeckmantel, mit Senf-Meerrettich-Marinade

Dry Aged Beef

Dry Aged Beef

Rumpsteak
aus dem Roastbeef
ca. 400-600 g

Rib Eye Steak
das exclusive Stück
der Hochrippe
ca. 400-600 g

Tomahawk Steak
spezieller Zuschnitt
aus der Hochrippe mit
langem Rippenknochen
ca. 1kg
(nur auf Vorbestellung)

Tipp:

Kerntemperatur

Sind die Kohlen durchgeglüht, wird das Fleisch bei starker Hitze von beiden Seiten kurz angebraten. Je nach Fleischgröße und gewünschtem Garpunkt zirka 1-4 Minuten pro Seite grillen. Wenn die gewünschte Bräunung und Temperatur erreicht ist, aus dem Hitzebereich nehmen und über indirekter Hitze nachgaren lassen. Ihre perfekte Garstufe erreichen Sie am besten bei Verwendung eines Kernthermometers (siehe Grilltipps S.7)

Grillspezialitäten

Spargelröllchen
Schweinerücken mit grünem Spargel,
Edamer Käse, und Kochschinken,
in herzhafter Marinade

Grillbauchspieß
Schweinebauch am Spieß,
mit Gemüse dekoriert
und pikant gewürzt

Schweinefiletspieß
"Balkan"
Schweinefilet mit Paprika und
Zucchini, herzhaft mariniert

Schweinefiletspieß
"Country"
zarte Schweinemedaillons
in Bauchspeck gehüllt,
mit Zwiebel am Spieß und herzhafter Marinade

Aufgespießt

Bitte beachten Sie, dass für Vorbestellungen bei Grillspießen eine Mindestbestellmenge von 3 Stück gilt.

Hirten-Fleisch-Spieß
Schweinekamm- oder Rücken, mit Hirtenkäse in Zucchinischeiben, mit Gemüse dekoriert und mediterran gewürzt

Zwiebelspieß
Schweinerücken mit Zwiebelstückchen, herzhaft mariniert

Tomate-Mozzarella-Spieß
Schweinerücken mit Mozzarella und Partytomate

Schweinefleisch-Spieß "Rustika"
Schweinekamm mit Sauerteig-Leinsamenbrot im Speckmantel und Zwiebel, mit herzhafter Note

Dry Aged Beef

Gern nehmen wir auch Bestellungen entgegen!

T-Bone Steak
das mittlere Stück des Rinderrückens, mit Knochen, mit oder ohne Filetspitze ca.600-700g

Cote de Boeuf Steak
vorderer Teil des Rinderrückens mit Knochen ca. 600-700g

Porterhouse Steak
das Endstück des Rinderrückens, mit Knochen, mit Filet ca.800-1200g

Tipp:

Wenn das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, sollte es mindestens 5 Minuten entspannen dürfen. Die Kerntemperatur steigt dabei idealer Weise ca. 2 Grad an. Vor dem Servieren wird das Fleisch aufgepeppt, mit etwas Salz und je nach Geschmack mit Chili-Flocken und frischen Kräutern wie Rosmarin und Thymian.

Bratwurst

Grillspezialitäten

Bratwurst

Frische Grillbratwurst "Spezial" - wöchentlich wechselnd!

	Woche				
Biergriller frische Grillbratwurst mit Lausitzer Porter (Schwarzbier) - malzig-liebliche Note	14.	19.	24.	29.	33.
Grillbratwurst "Bruschetta" frische Grillbratwurst mit Tomate, Zwiebel, Kräutern und Knoblauch, pikanter Geschmack	15.	20.	25.	30.	35.
Gyros-Griller frische Grillbratwurst mit ausgewählten griech. Kräutern und Knoblauch, würzig	16.	21.	26.	31.	36.
Chili-Cheese-Griller frische Grillbratwurst mit feurig herzhafter Chili - Paprika-Note und Käse	17.	22.	27.	32.	37.
Gurken-Dill Griller frische Grillbratwurst, mild pikante Note, mit Spreewälder Gewürzgurke und frischem Dill	18.	23.	28.	33.	38.

Bratwurst

Frische Grillbratwurst
die "Herzhafte"
ungebrüht

Bratwurst "Nach Art des Hauses"
unser "Renner", nach traditioneller Rezeptur mit abgerundeter Würzung
(auch im Frischepack)

Bratwurst "Mini"
die "Kleine" - mit taditioneller Würzung
(im Frischepack)

Grillschnecken
frische Grillbratwurst
zu einer Schnecke gerollt,
im Saitling

Tipp:

Frische, rohe Bratwürste sollten am Tag des Kaufes oder am Folgetag genossen werden!

Bratwurst

Mediterrane Bratwurst
mit Hirtenkäse, getrockneten Tomaten und Basilikum
(im Frischepack)

Bärlauchbratwurst
die "Würzige", mit Bärlauch und würzigen Mittelmeer-kräutern
(im Frischepack)

Käsebratwurst
"Für Käseliebhaber"
Bratwurst nach Hausmacher Art
(im Frischepack)

Roster
die würzige Bratwurst in zarter Eigenhaut
(im Frischepack)

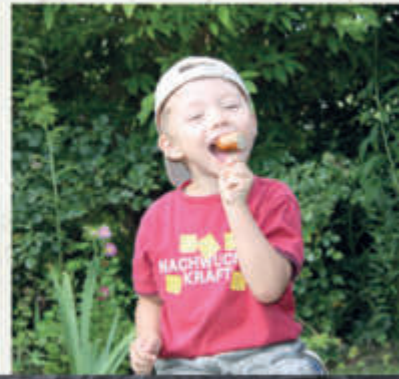
Bratwurst

Putenbratwurst "Die Milde"
ausschließlich mit Putenfleisch und Rapsöl
(im Frischepack)

Kalbsbratwurst
mit 70% Kalbfleisch und herzhafter Note
(im Frischepack)

Tipps:

zum richtigen Grillen von Bratwurst

Gebrühte Bratwurst: Beim Grillen öfter drehen, da sie schneller anbrennen können.

Rohe Bratwurst: Nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill legen. Vorher immer etwas temperieren lassen. Legen Sie die Wurst immer auf eine Seite des Grills, wo gemäßigte Temperatur herrscht. Grillen Sie langsam, damit die Bratwurst nicht platzt. Ist die Wurst durch, gibt sie beim "Draufdrücken" nicht mehr nach. Geben Sie Ihr dann nur noch etwas Farbe.