

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die große Grillfibel

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

Gegrillte Würtschen verschiedener Art

urn:nbn:de:bsz:31-106135

Gegrillte Würstchen verschiedener Art

Schweinsbratwürste

Die Bratwurst darf nicht zu fest gestopft sein. Die Enden werden mehrmals umgedreht, damit kein Fleisch heraustritt. Dann überbrüht man sie mit kochendem Wasser, nimmt sie nach 3 Minuten heraus und trocknet sie ab. Der Grill wird nicht zu stark vorgeheizt, etwa 4 Minuten, und die mit Fett bestrichenen Würste nicht zu hoch auf den Grill gelegt. Sie werden 4-5 Minuten von jeder Seite gegrillt.

Kalbsbratwürste

Kalbs- oder Weißbratwürste sind zum Grillen sehr geeignet. Da sie bereits vorgekocht sind, brauchen sie nicht überbrüht zu werden. Nachdem sie gleichmäßig mit Öl bestrichen wurden, setzt man sie nicht zu hoch ein und grillt sie etwa fünf Minuten von jeder Seite, da sie meist dicker als andere Würstchen sind.

Schinkenwürstchen, Rauchenden

Die Schinkenwürstchen werden in heißem Wasser gewaschen, abgetrocknet und dünn mit Öl bestrichen. Der Grill wird nur 4 Minuten vorgeheizt und die Würstchen nicht zu hoch eingeschoben, denn sie sollen langsam gegrillt werden, etwa 5 bis 6 Minuten auf jeder Seite.

Da sich bei diesen gröberen Würstchen das Fett leicht an einigen Stellen staut, ist es günstiger, sie vor dem Einsetzen vier- bis fünfmal zu durchstechen.