



- IN AKTION -

# Bratwurst perfekt gegrillt

Wissenswertes zur beliebten Grillwurst ...

**Die Bratwurst ist, neben Steak, das Grillgericht Nummer 1 in Deutschland. Und das ist nicht verwunderlich – schließlich lassen sich Bratwürste auf dem Grill schnell, einfach und unkompliziert zubereiten und Hanke bietet viele verschiedene Geschmacksrichtungen.**

Den einzigen Fehler, den man bei der Zubereitung einer Grillwurst eigentlich machen kann, ist zu große Hitze. Dann platzt sie auf, verbrennt schnell und verliert Geschmack. Bei geringerer Hitzezufuhr bekommen Bratwürste eine schöne Färbung und werden knackig. Genaue Garzeiten sind von vielen unterschiedlichen Faktoren abhängig. Beispielsweise, wie groß der Grill ist, wie viel Kohle aufliegt und wieviel Abstand zwischen Glut und Grillrost ist.

Nicht auf den Grill dürfen gepökelte Würste. Das enthaltene Nitritpökelsalz kann beim Grillen in krebserregende Nitrosamine umgewandelt werden.

Fragen Sie nach in den Hanke Filialen! Wir beraten Sie gerne, welche Wurstsorten für Ihren Grillevent die Richtigen sind und darüber hinaus welche Beilagen aus dem Sortiment dazu passen. Probieren Sie doch mal: Hanks-Gourmet-Bratwurst – eine besondere delikate Komposition mit Spinat, Käse und Kochschinken – lecker!

***Bewusst mit Lust genießen –***

***Viele Grüße***

***Ihre Familie Hanke***



*Hankes-Gourmet-Bratwurst*