

Rezept des Monats: Putenwurst mit grober Einlage

Auf geht's in die Grillsaison mit Genuss, Würze und Abwechslung. Egal, ob Fleisch, Gemüse oder Fisch - Hauptsache, es schmeckt!



© Nova Taste

Leicht, proteinreich und vielseitig – Geflügelbratwurst passt perfekt zu aktuellen Ernährungstrends und überzeugt mit überraschend vielfältigen Geschmacksprofilen. Genau deshalb kommt sie jetzt auf den Grill.

Bratwurst neu interpretiert

Für viele gehört sie zu einem gelungenen Grillfest dazu – die

Bratwurst! Für andere wäre ein Stadionbesuch ohne die gegrillte Köstlichkeit nicht denkbar. Mit seiner charakteristischen Würzung schmeckt der Grillklassiker auch in der Geflügelvariante einfach herrlich. Wer den Geschmack variieren möchte, kann zum Beispiel mit der deftig rauchigen Mischung Deko Churrasco oder der aromatischen Würzung Kräuterfee mit Schnittlauch, Petersilie und Lauch Akzente setzen.

Material

40 kg Putenverarbeitungsfleisch hell 15 kg Speiseöl, kalt (2-6 °C)
15 kg Eis

Material Einlage

30 kg Putenverarbeitungsfleisch dunkel

Zutaten pro kg

6 g Excelsior Bratwurst mit Zitrone, Art.-Nr.: 226064
3 g Brätfix, Art.-Nr.: 118911
2 g Majoran gerebelt, Art.-Nr.: 249757 18 g Kochsalz

Wursthülle

Schafsaitlinge Kal. 22/24
Gewürzmischungen (zur Wahl)
Deko Churrasco, Art.-Nr.: 227544
Kräuterfee, Art.-Nr.: 227084

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at