



Rundumbräune für Grillwürstchen

Traditionell gegrillte Bratwürste sind am Rand oft ein wenig hell. So werden sie überall knusprig.

Sie mögen Bratwurst am liebsten von allen Seiten goldbraun gebrutzelt? Bräunen Sie zunächst die Vorder- und Rückseite der Würste wie gewohnt. Dann nutzen Sie den Garkrusten-Trick der Grillprofis: Legen Sie die Würste dicht an dicht parallel zu den Stäben des Grillrosts – also nicht quer wie üblich. Die Rillen arretieren die Grillwürste, die danebenliegenden Würste verhindern ein Wegrollen.

Ist Ihnen das Ausrichten der Würstchen zu umständlich, biegen Sie einen dünnen und langen Grillspieß aus Metall oder einen Edelstahlraht wellenförmig als Hufeisen zurecht. Er dient als Halterung auf dem Rost. So liegen die Würste in jeder Lage stabil und grillen nahtlos von allen Seiten.

So meistern Sie rohe Bratwürste

Rohe Bratwurstsorten unterscheiden sich nicht nur geschmacklich, sondern auch in ihrer Zubereitung von vorgebrühten Würstchen.

Frische Bratwurst ist durch ihren intensiven Geschmack eine besondere Leckerei. Anders als die meist eingeschweißten vorgebrühten oder vorgegarten Grillwürstchen ist die frische Variante roh.

Clou der rohen Wurstsorten: Die Fleischmasse im Inneren der Pelle ist nicht gebunden. So kann überschüssiges Fett austreten und an der Oberfläche zu einer delikaten Knusperkruste verbraten.

Damit eine rohe Bratwurst richtig durch ist, braucht sie länger. Garen Sie die Würstchen zunächst bei niedriger Hitze weiter außen auf dem Grillrost. Das Vorgrillen verhindert, dass die Wursthaut zu sehr aufplatzt und viel Rauch entsteht. Legen Sie die Würste dann zum Bräunen direkt über die Hitze.

