

Das große Würstchen 1 X 1

Appenzeller Vollmilch-Kalbsbratwurst

Nach einem alten, traditionellen Rezept wird bei dieser Spezialität frische Vollmilch, die von 50 Appenzeller Landwirten geliefert wird, an Stelle des allgemein üblichen Milchpulvers beigegeben. Dadurch erhält die Vollmilch Kalbsbratwurst einen intensiveren, abgerundeten Geschmack. Ein feiner Unterschied, der es aber eben ausmacht.

Bärlauchbratwurst

Die offizielle Bärlauchsaison dauert vom 5. April bis 18. Juni, weshalb die Bärlauchbratwurst nur in dieser Zeit erhältlich ist. Bärlauch ist leicht verträglich und besonders würzig. Die Bratwurst erhält dadurch einen kräftigen und vollen Geschmack.

Bauernbratwurst

Eine rohe Bratwurst mit würzigem Schweinefleisch für die Freunde des deftigen Genusses. Schnuppern Sie etwas Landluft mit dieser traditionellen Spezialität. Die Bauernbratwurst findet man hauptsächlich in ländlichen Gegenden. Sie besteht aus 75 % Schweinefleisch und 25 % Halsspeck und ist mit Pfeffer, Majoran und Weißwein verfeinert.

Cervelat

9000 Tonnen Cervelats verspeisen Herr und Frau Schweizer jährlich. Damit ist der Cervelat - in der Mundart auch Chlöpfer genannt - hinter der guten alten Bratwurst die klare Nummer 2 in der Schweizer Wurst-Hitparade. Nitritpökelsalz, Pfeffer, Muskatnuss, Koriander, Knoblauch, Nelken und Frischzwiebeln verleihen ihm seinen unverwechselbaren Geschmack. Im Gegensatz zu vielen anderen Grillwürsten schmeckt der Cervelat roh genauso gut wie grilliert.

Champagner-Bratwurst

Wer sagt eigentlich, dass Outdoor-Grillen nicht auch zum Gala-Dinner werden kann? Dazu empfehlen wir die Champagner-Bratwurst - die Wurstmasse wurde tatsächlich mit echtem, eisgekühlten Champagner verfeinert! Sind diese Edel-Würste vergriffen, tut's auch ein Schimanski-Gedeck: Bratwurst auf Porzellanteller und ein Gläschen Schampus...

Cipollata

Die Cipollata-Würstchen sind vor allem bei Kindern beliebt. Diese Mini-Kalbsbratwürste sind elementarer Bestandteil fast jeden Grillspießes, eignen sich aber auch bestens als Ergänzung zu Fleischgrillarden. Wer noch nicht genug an seinem Steak hat, gönnt sich noch zwei, drei dieser leckeren Würstchen.

Glarner Kalberwurst

Die feine Wurst aus Kalbfleisch, Speck, Weissbrot und Mehl wurde in den Kriegsjahren von Glarner Metzgermeistern kreiert und ist heute patentiert. Es gibt sie in den Grössen 100 und 210 Gramm. Pasteurisiert ist sie bedenkenlos zehn Tage im Kühlschrank haltbar.

Joggeli-Bratwurst

Den Verkaufrenner im neuen Stadion St. Jakob-Park in Basel gibt es nun auch für zu Hause. Mit Schweinefleisch und nach einem exklusiven Rezept der Firma Bell schmeckt diese herb würzige Bratwurst nicht nur den Fans des FC Basel. Mit ihrem speziellen Format unterscheidet sich die Joggeli-Wurst nicht bloß im Geschmack von anderen Grillwürsten, sondern auch im Aussehen. Durch die dünnere Form entfaltet sich das Aroma besser und intensiviert das Geschmackserlebnis eindrucklich.

Käsegriller

Wer beim Grillen nicht auf Käse verzichten will, legt Käseknacker auf den Rost. Diese Leckerbissen sind innen mit herzhaftem Emmentaler verfeinert und haben sich bei Grill-Gourmets längst einen Namen gemacht. Bei der nächsten Party am Grill unbedingt ausprobieren!

Olma-Bratwurst

Diese Bratwurst nach Original-Rezept ist eine regionale Spezialität der Spitzenklasse. Nicht zuletzt durch sie ist die St. Galler Publikumsmesse in der ganzen Schweiz bekannt geworden. Sorgfältig werden zartes Kalbfleisch, kerniger Speck und würziges Schweinefleisch ausgesucht. Gewürze und Milcheiweiss vervollständigen die Rezeptur und sorgen unter anderem für die typische weisse Farbe. Durch die Verwendung von Naturdärmen erhalten die Würste den beliebten fein knackigen Biss. Ein Genuss, der seinesgleichen sucht und die grosse Beliebtheit der Olma-Bratwurst in der ganzen Schweiz erklärt.

Pure Kalbsbratwurst

Mundige Bratwurst rein aus Kalbfleisch und mit feinem Sonnenblumenöl. Diese Spezialität zeichnet sich durch ihren geschmeidigen Geschmack aus und enthält kein Schweine- oder Rindfleisch. Die Alternative für "Puristen".

Schweinsbratwurst

Auf jedem Griller gern gesehen - die Bratwürstel aus Schweinefleisch (im Gegensatz zu den in Österreich auch sehr verbreiteten Kalbsbratwürsteln), gewürzt mit Majoran. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

St. Galler Kalbsbratwurst

Das Original ist bei gross und klein bekannt und äusserst beliebt - ein echter Klassiker. 13 Kalbbratwürste verzehren Herr und Frau Schweizer pro Jahr. Ob zu Hause, am Fussballmatch oder an der Chilbi. Die St. Galler können zu Recht stolz auf diese Bratwurst sein. Durch Tradition und Perfektion in Vollendung ist dieses Produkt in der ganzen Schweiz zum Markenzeichen geworden. So viele Geniesser können schlicht und einfach nicht irren...

Waadtländer Bratwurst

Diese ausgefallene Schweizer Wurstspezialität aus Schweinefleisch sollten passionierte Griller unbedingt kennen lernen. Ihre Abfüllung in Spiralform macht diese Schweinefleisch-Delikatesse mit der feinen Weißwein-Note nicht nur zu einem geschmacklichen Hochgenuss, diese Extra-Wurst sieht auch noch originell aus!

Wienerli

Die bekannten Wienerli landen in der Schweiz in der Regel weniger auf dem Grill als vielmehr im heissen Wasserbad. Dabei eignen sich diese vor allem bei Kinder beliebten Würste bestens zum Grillieren. Pfeffer, Muskatnuss, Paprika, gemahlener Kümmel und Frischzwiebeln verleihen ihnen das gewisse Etwas.

Würstchen-Tipps

Wurst ist, was man draus macht. Deshalb gibt's hier noch ein paar Tipps, wie der Abend am Grill - geschmacklich oder dekorativ - seine ganz besondere Note bekommt:

Bratwurst in Bierbeize

Die Spezialität für Bierfreunde: Rohe Bratwürste werden in eine Beize aus dunklem Bier, Lorbeerblättern, Nelken und Pfefferblättern gelegt und nach kurzer Einwirkzeit erwärmt. Sind die Würstchen kalt, werden sie wie gewohnt gegrillt und regen dank ihres ungewöhnlichen Aromas die Geschmacksnerven besonders an.

Calvados-Würstchen

Genießen Sie Ihre Wurst à la française: Legen Sie die Bratwürste in eine Beize aus Calvados und Cidre, damit sie den feinen Apfelgeschmack annehmen. Danach wie gewohnt auf die Kohlen legen und abwarten, wie den Nachbarn die "Haute Cuisine de la Grill" schmeckt!

Würstchenkrake

Machen Sie den nächsten Kindergeburtstag zum Großereignis für die Kleinen: Einfach die Enden der Würstchen so in vier Teile spalten, dass sie in der Mitte noch miteinander verbunden sind. Beim Grillen rollen sich die Enden zusammen und sehen wie eine Krake aus – die Kinder werden's lieben!