



## Wenn's beim Grillen besonders lecker sein soll!

Das Geheimnis von perfekt gegrilltem Fleisch fängt schon beim Einkauf an. Denn das A und O für den Grillerfolg sind Qualität und geeignete Teilstücke. Zu magere Teile können schnell trocken und zäh werden. „Am besten und saftigsten sind die marmorierten, also leicht durchwachsenen Fleischstücke. Die Fettfasern braten sich beim Grillen heraus, sorgen dafür, dass das Grillfleisch saftig bleibt und sind Geschmacksträger.“

Wichtig beim Grillfleisch ist zudem die Marinade, selbst mariniert oder fertig mariniert von uns. Denn hier können sie sicher sein, dass sich unter der Marinade auch hochwertiges Fleisch verbirgt. Dies ist übrigens nicht überall gegeben.

Und so erkennen Sie Qualität: **Gereiftes Fleisch ist trocken und gibt auf Fingerdruck nach!** Oder kommen sie einfach zu uns, dem Metzger Ihres Vertrauens. Denn wir garantieren Frische und Geschmack, auch bei unseren Grillwürsten.



## Tricks am Grill von Ihrem Metzger

Erfahrene Grillmeister achten darauf, das Fleisch kurz beidseitig anzubraten, und dann schonend, das heißt bei niedriger Temperatur und langsam fertig zu garen.

- Der Grillrost darf deshalb nicht zu nahe über der Glut hängen
- Beim Wenden das Fleisch nicht anstechen, sondern dazu eine Grillzange nehmen. So bleibt der kostbare Fleischsaft erhalten.
- Steaks brauchen pro Seite etwa 4 bis 6 Minuten. Dünnere Stücke etwa 3 Minuten pro Seite
- Schweinefleisch muss durchgegart werden.
- Gesalzen wird das Fleisch erst nach dem Grillen, da es sonst den Saft entzieht und das Fleisch trocken macht.

# SCHUSTER

**Die Metzgerei**

Marienbergstraße 5 · 87487 Wiggensbach-Ermengerst  
Telefon (0 83 70) 300 · Fax (0 83 70) 18 20 · [info@schuster-diemetzgerei.de](mailto:info@schuster-diemetzgerei.de)