

DU WILLST MEHR DAVON?

Brandheiße Tipps, Rezepte zum Reinknien und die besten Grillspezialitäten findest du bei uns auf Facebook und Insta @MetzgereiWoerlein



- **Filiale Allersberg**
Altenfeldenerstrasse 8,
90584 Allersberg
- **Werksverkauf Bieswang**
Am Solnhofer Weg 3, Bieswang
91788 Pappenheim
- **Filiale Burgthann**
Eспенpark 30,
90559 Burgthann/Oberferrieden
- **Filiale Eichstätt**
Weißenburger Str. 24,
85072 Eichstätt
- **Filiale Weißenburg**
Judengasse 2,
91781 Weißenburg i. Bay.
- **Filiale Heideck**
Bahnhofstr. 8, 91180 Heideck
- **Filiale Ingolstadt**
Godramsteiner Str. 2/
Friedrichshofener Str.,
85049 Ingolstadt
- **Filiale Pappenheim**
Deisingerstr. 35,
91788 Pappenheim
- **Filiale Roth**
Willy-Supf-Platz 2, 91154 Roth
- **Filiale Treuchtlingen**
Hauptstr. 18, 91757 Treuchtlingen

Fränkische Fleisch- und Wurstspezialitäten F. Wörlein GmbH & Co. KG
Am Solnhofer Weg 3, 91788 Pappenheim-Bieswang
T 0 91 43 / 83 84-0 F 0 91 43 / 83 84-40 M info@metzgerei-woerlein.de
www.metzgerei-woerlein.de



**FRÄNKISCH,
NACHHALTIG,
INNOVATIV.**

Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten

BRATWURST-TASTING & STEAK-VARIATIONEN VOM FEINSTEN

WURST-CASE-SZENARIO

Du spürst das Kribbeln in den Fingern und weißt es einfach: Du musst raus und ran an den Grill. Für einen nicht enden wollenden Sommergenuss haben wir bei Wörlein ein vielfältiges Sortiment für glühende Kohlen vorbereitet.

Das Bratwurst-Tasting



DIE FRÄNKISCHE BRATWURST LOCKT

Bei uns in Franken ist die Bratwurst Nationalgericht. Die Herstellung der klassischen Variante wird in unserer Metzgerei schon seit 70 Jahren in gleicher feinsten Handwerksqualität aus nur drei Zutaten gepflegt: frisches Schweinefleisch, Zwiebeln und Gewürze – die überlieferte Rezeptur macht unser Original zur echten Legende.

BRATWURST IN VIELEN SORTEN
Neben dem allseits beliebten Klassiker haben wir zahlreiche Varianten der Grillwurst entwickelt, getestet und für sehr gut befunden. Insgesamt zehn verschiedene Sorten warten darauf, von dir probiert zu werden.



FRÄNKISCHE FRISCHE BRATWURST
das Original und unser absoluter Bestseller

FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST
am besten 3-fach genießen

SCHWEINSBRATWURST
aus Schweine- und Rindfleisch

KALBSBRATWURST
besonders fein und bei Kindern sehr beliebt

ALTMÜHLTALER LAMMBRATWURST
aus frischem Lamm- und Schweinefleisch

CHILI-CHEESE-ROSTBRATWURST
mit leichter Schärfe

Die kann man auch grillen – unsere Geheimtipps:

BOCKWURST
fein gewürzt und knackig

KÄSEKRAINER
mit herzhaftem Schmelz

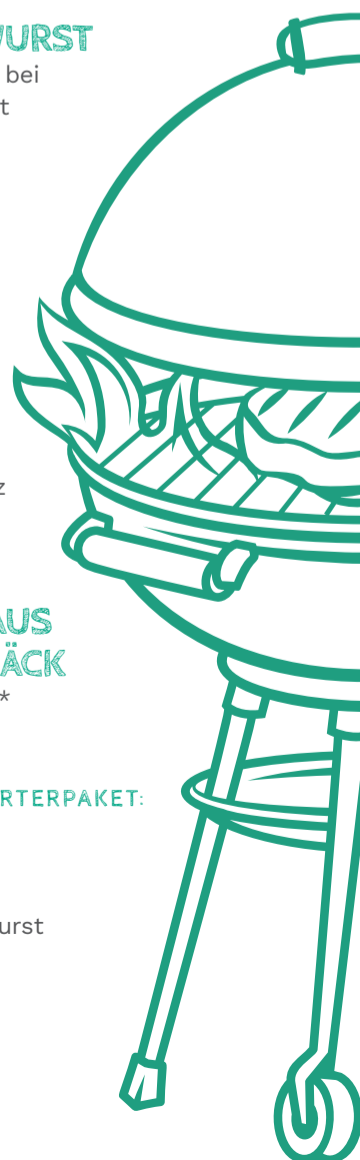
KÄSEBOCKWURST
umwickelt mit Schweinebauch werden sie zum Berner Würstl

BRATWURST-BURGER-PATTY AUS BRATWURSTGEHÄCK
Burger, neu interpretiert*



UNSER BRATWURST-TASTING-STARTERPAKET:

- 5x Fränkische frische Bratwurst
 - 10er-Pack Chili-Cheese-Rostbratwurst
 - 4er-Pack Kalbsbratwurst
 - 4er-Pack Lammbratwurst
- zum Preis von **22,95 €**





STEAK-UND FLEISCH-VARIATIONEN

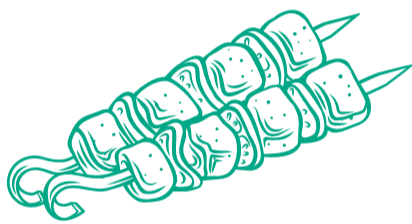
Wer neben der Bratwurst auch ein erstklassiges Stück Fleisch auf seinem Grill zu schätzen weiß, der findet in unseren Frischetheken Steak- und Fleischvariationen, die auf der Zunge zergehen. Verschiedene Marinaden sorgen für zusätzliche Abwechslung auf dem Teller.

OFFENBARUNGEN FÜR DIE GESCHMACKSKNOSPEN

Neben den klassischen Cuts und Zubereitungsarten haben wir in unserem Sortiment noch einige ganz besondere Highlights zusammengestellt. Unbedingt probieren!

VON DER PUTE:

- Putenbruststeak im 4er-Pack – in den Varianten Curry oder Mango Chili
- Hähnchenbrust im 4er-Pack – in den Varianten Curry oder Mango Chili*



VOM SCHWEIN:

- Halssteak im 4er-Pack – Marinade Classic
- Bauchsteak im 4er-Pack – Marinade Classic
- Rückensteak im 4er-Pack – Marinade Classic
- Gyros je 500 g abgepackt - küchenfertig
- Spare Ribs je 500 g abgepackt – Marinade Classic
- Grillsteak im 2er-Pack – in den Varianten Texas und mit Kräuterbutter
- Grillfackeln mit BBQ-Marinade*
- Gefüllte Taschen vom Schweinerücken in den Varianten Classic, Texas oder Kräuterbutter*

VOM RIND:

- Rinderhüftsteak im 2er-Pack – mit Kräuterbutter
- Roastbeef
- Spare Ribs
- Flanksteak – á 300 g*
- Skirt Steak – á 300 g*
- Picanha (Tafelspitz) am Spieß*
- Burger Pattys – á 180 g*
- Dry Aged Beef – der Gipfel des Steakgenusses*

VOM LAMM:

- Lammkotelett im 3er-Pack – mit Rosmarin verfeinert*
- Lammsteaks ohne Knochen – mit Rosmarin verfeinert*
- Lamm-Burger-Pattys – á 130 g mit unserer Burger-Würzmischung Rosmarin/Thymian*

*Bitte vorbestellen!

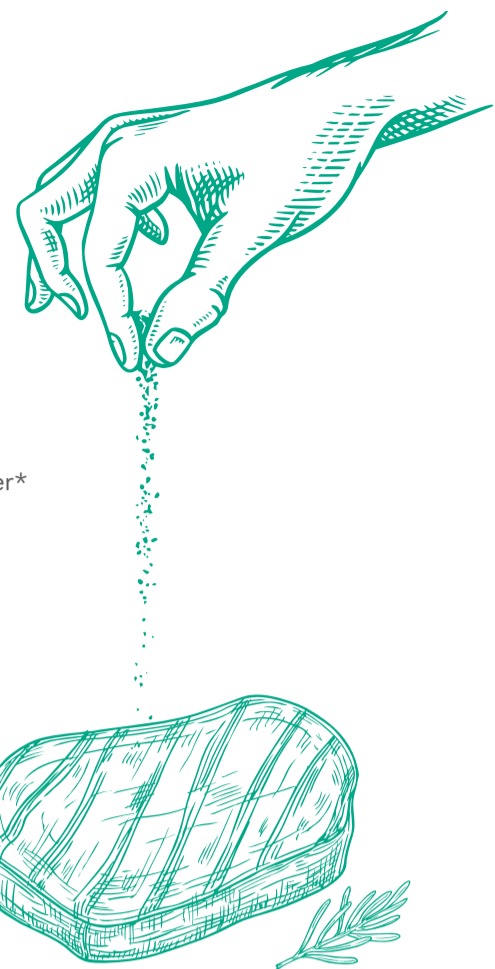
DIE MARINADEN - AUS HOCHWERTIGEN UND NATÜRLICHEN ZUTATEN

Sie sorgen für eine würzige Note in verschiedenen Geschmacksrichtungen:

- Classic mit Paprika, Kräuter
- Curry – aromatisch und fruchtig
- Mango Chili – süßlich scharf
- Kräuterbutter/Café de Paris – Kräuter, Knoblauch und feiner Buttergeschmack

Unsere Premiummarinaden:

- Texas – Pfeffer, Zwiebel
- Black Garlic – Knoblauch, Sojassauce



Die Zubereitung

DAS SCHMECKT NACH ECHTEM BBQ

ZUTATEN

2,5 kg	Schweinebauch ohne Knochen
200 ml	BBQ-Sauce
100 g	brauner Zucker
100 g	Honig
80 g	BBQ Rub
75 g	Butter

UNSER REZEPT FÜR BURNT ENDS

1) Knorpel vom Bauch entfernen und die Schwarte abschneiden (nicht wegwerfen, diese wird später verarbeitet). Den Bauch in drei bis vier cm große Würfel schneiden, mit der Gewürzmischung „BBQ Rub“ großzügig würzen und mindestens eine Stunde – am besten aber über Nacht – im Kühlschrank ziehen lassen.

2) Den Grill auf 120 °C indirekte Hitze vorheizen und die Würfel für zwei bis drei Stunden auf dem Rost räuchern, bis sie goldbraun sind.

3) Die geräucherten Würfel in eine Edelstahlschale geben und mit einer Mischung aus Zucker, Honig und Butter bedecken. Die Schale mit Alufolie dicht verschließen und zurück auf den Grill stellen. So wird der Bauch für 90 Minuten bei 120 °C indirekter Hitze weitergegart.

4) Anschließend die BBQ-Sauce drüber geben und gut untermischen, bevor die Schale für weitere 30 Minuten zurück auf den Grill geht. Ab und zu umrühren während die Sauce langsam karamellisiert.

Zu guter Letzt die Würfel für 15 Minuten nochmals auf den Grillrost geben, sodass die Sauce schön anzieht und heiß servieren.

5) Jetzt heißt es schnell sein! Denn die saftigen Fleischstückchen mit der karamelligen Kruste sind dermaßen köstlich, dass sie meist in Windeseile weggesnackt werden.



GEHEIMTIPP FÜR DIE SCHWARTE

SOOO KNUSPRIG UND LECKER

Die Schwarte in Streifen schneiden und 20 Minuten in kochendes Wasser geben (wichtig: OHNE Salz!!). Danach aus dem Wasser nehmen und großzügig salzen.

Den Grill auf 220 °C indirekte Hitze vorheizen und die Schwarte bei geschlossenem Deckel indirekt grillen. Alternativ kann die Zubereitung auch bei 220 °C Ober-/Unterhitze im Backofen erfolgen.

