



WIE WIRD DIE WURST BEI GLOBUS HERGESTELLT ?!



UNSERE WURSTSPEZIALITÄTEN

Beim Einkauf an der Wursttheke bekommen die Kinder meistens eine Scheibe Wurst geschenkt. So auch der Professor und Globini. Doch wie stellt der Metzgermeister die Wurst jeden Tag frisch her?

WISSENSKARTE FÜR WELTENTDECKER



GLOBUS-MARKT



VIDEOS, LÖSUNGEN UND WEITERE INFOS UNTER WWW.GLOBUS.DE/ENTDECKERWELT



Um zum Beispiel Fleischkäse, der übrigens in Bayern „Leberkäs“ heißt, an der Wurststheke kaufen zu können, muss dieser in der Globus-Fachmetzgerei vor Ort erst einmal frisch hergestellt werden.

Zuerst vermischt der Metzgermeister in einer großen Küchenschüssel die Fleischmasse mit einer besonderen Salz-Gewürzmischung, die dem Fleischkäse seinen einzigartigen Geschmack gibt. Dann gibt er etwas Eiswasser dazu, damit das Ganze zu einer feinen, klebrigen Masse wird.

Als nächstes wird die Fleischmasse in eine gut gefettete Kastenform gegeben. Mit einer nassen Hand oder einem Spachtel wird diese glattgestrichen und in die Form hineingedrückt.



Dann stellt der Metzgermeister die Form in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen. Dort bleibt er für ungefähr eine Stunde, bis er eine goldbraune, knusprige Kruste hat. Nach dem Backen muss der Fleischkäse erst 20 Minuten abkühlen und kann dann aus der Form genommen werden.

LECKER
LECKER
LECKER

Jetzt ist der leckere, frische Fleischkäse fertig. An der Verkaufstheke im Globus-Markt kann er dann zum Beispiel im Brötchen gekauft werden. Guten Appetit!

