

WIE WIRD DIE LECKERERE ROSTBRATWURST HERGESTELLT ?!



FRISCH AUF DEN GRILL

Beim Grillen kommt Professor Globus mächtig ins Schwitzen und Globini läuft schon das Wasser im Mund zusammen. Aber wie kommt die leckere Bratwurst eigentlich in ihre Pelle und was ist überhaupt drin?



WURST FÜR WURST

1.

FEINES BRÄT

Eine Bratwurst oder Rostbratwurst besteht aus dem sogenannten Brät, das ist das Innere der Wurst. Außen umgibt die Wursthülle das Brät und hält die Bratwurst zusammen. Für das Brät werden frisches Rinder- und Schweinefleisch in einen Kutter gegeben. Das ist eine Maschine, die das Fleisch mit Salz und Gewürzen so fein zerkleinert, bis eine cremige Masse entsteht.

2.

Damit die Bratwurst ihre typische Form erhält, wird das Brät in einen Darm gepresst. Der Darm ist wie ein längerer Schlauch. Er kommt entweder vom Schwein oder vom Lamm oder er wird künstlich hergestellt. Zuerst wird der Darm gründlich sauber gemacht und auf ein Füllrohr, die sogenannte Tülle, gezogen. Das Brät wird durch das Rohr in den Darm gefüllt. Der Darm wird nach einer Wursthänge ein paar Mal abgedreht, dann wird er weiter befüllt. So entstehen die einzelnen Würste.



3.

PERFEKTE TEMPERATUR

Als Nächstes wird die Wurst in einem Kessel bei etwa 78 Grad gebrüht. Das Wasser darf weder zu kalt noch zu heiß sein. Denn wenn es kocht, platzt die Wurst auf. Nach dem Brühen werden die Würste im kalten Wasser abgekühlt. Dann sind sie fertig für den Verkauf.



LECKER
LECKER
LECKER



4.

ÜBERALL ANDERS

Die Bratwürste der Globus-Fachmetzgereien schmecken nicht überall gleich. Denn die Menschen in Deutschland haben je nach Region unterschiedliche Geschmäcker und ihre eigenen traditionellen Rezepte. Im Saarland werden Zwiebeln und Petersilie in das Brät gemischt. Die Thüringer Rostbratwürste werden mit Kümmel, Salz und Pfeffer gewürzt.