

Grillanleitung:

Würstel großzügig mit Nadel anstechen (nicht zu tief)

Griller auf 200-250 Grad vorheizen, den äußeren Brenner abdrehen, Warmhalteaufsatz auf die indirekte Zone stellen und Würstel auflegen - auch übereinander möglich.

Nach 6 Minuten kleine Bratwürstel und Käsekraier scharf direkt beidseitig knusprig grillen - sofort servieren.

Zeitgleich die großen Würstel auf dem Aufsatz wenden und weitere 6 Minuten bei gleicher Temperatur indirekt grillen.

Nach insg. 12 Minuten kommen die Würstel direkt auf den heißen Rost - drei Minuten auf beiden Seiten scharf grillen, bis die Haut knusprig ist. Mit Estragon Senf und Kren genießen.