



# EINE WURST ZUM BRATEN

Gutes frisches Fleisch und sonst nichts! Für jede einzelne von Ihnen werden die Fleischstücke sorgfältig ausgesucht, um dann nach den Regeln alter Wurstmacherkunst verarbeitet zu werden – und das täglich frisch.

Veredeltes Fleisch, geschaffen, um Ihren Sommer zu verschönern.

Nirgends gibt es eine ähnliche Vielfalt von Bratwürsten wie bei Kleiber. Jede von ihnen eine Delikatesse von eigenständigem Charakter, eigenem Biss, eigenem Geschmack. Beachten Sie unseren Wurstkalender und erfahren Sie, welche Würste es immer gibt und welche Wurst wir an welchem Tag speziell herstellen.

**KLEIBER**

Natürlich gutes Fleisch.



## SOMMERWÜRSTE



### FEUERGRILLER

Ein kleines scharfes Würstchen, das selbst den Koreaner zum Weinen bringt. Rind- und Schweinefleisch gewürzt mit unterschiedlichen Chilisorten, unproblematisch zum Grillen und eine ideale Ergänzung zu einem sanften Cole Slaw.

GEBRÜHT



### WILDBRATWURST

Eine willkommene Abwechslung zu den bekannten Wurstsorten. Frisches Fleisch vom Reh und Rind, ein runder ausgewogener Geschmack und der beste Beweis, dass Rehfleisch sich ausgezeichnet eignet für den Grill.

GEBRÜHT



### RINDSGRILLER

Eine Brühwurst aus reinem Rindfleisch, leicht geräuchert und kräftig im Biss. Eine Wurst, stark wie ein Steak, gemacht aus frischem magerem Fleisch und reinem Rinderspeck.

RIND | GEBRÜHT



## SO WIRD DIE WURST GEGRILLT

Frische Würste, im Wasser heißgemacht, schmecken vorzüglich, in der Pfanne gebraten, sind sie noch besser und gegrillt werden sie zu echten Leckerbissen. Und so gelingt's:

- ★ **Möglichst frisch:** frühmorgens gemacht und abends gegrillt, so schmeckt die Wurst am besten.
- ★ **Grill vorheizen** auf 150 – 170 °C, glühende Holzkohle mit einer leichten grauen Schicht darüber.
- ★ **Wurst, je nach Sorte einschneiden** vielleicht sogar mit einem Muster, damit die Wurst nicht platzt und nur an der Oberfläche leicht reißt.
- ★ **Sich Zeit nehmen** eine Bratwurst bspw. braucht an die 20 Minuten, bevor sie gut gebraten ist. Wurst nur einmal wenden.
- ★ **Nicht weglaufen** Grillprozess bewachen. Würste werden schnell schwarz und sind dann nicht mehr bekömmlich und schmecken bitter.

Es ist nicht schwer, Würste gut zu grillen, aber es braucht etwas Geduld und Sorgfalt dazu. Dafür werden sie mit einer schönen rotbraunen Kruste zu einer der saftigsten und besten Delikatessen, die es gibt.



INFORMIERT  
BLEIBEN MIT  
UNSEREM  
NEWSLETTER



# GEBRÜHTE WÜRSTE



## SCHÜBLING / ROTE

Die Grillwurst par excellence. Gutes Fleisch vom Rind und Schwein, bei Kleiber mit einer Einlage, die die Wurst saftig macht, leicht geräuchert, ein guter fleischiger Geschmack. Zum Grillen unbedingt einschneiden.

EINSCHNEIDEN  
GEBRÜHT



## BOCKWURST

Ohne Darm, das Brät bildet die Haut. Ein zartes, mildes Würstchen mit einem leichten Rauchgeschmack, durch seine perfekte runde Form auf dem Grill leicht zu drehen und ideal, um sie im Speck und Käse einzuwickeln oder als das Innere eines Hot Dogs.

GEBRÜHT



## NEU: CHILI-KÄSKRAINER

Darf in Wien an keinem Würstelstand, der etwas auf sich hält, fehlen. Eine geräucherte Brühwurst mit cremiger Konsistenz und eine harmonische Kombination aus Fleisch, Bergkäse und pikanter Chili-Schärfe. Vor dem Grillen gleichmäßig einstechen, so läuft der Käse langsam aus und es bildet sich die unvergleichliche Kruste. Käskrainer öfter wenden.

RIND | VORSICHTIG EINSTECHEN | GEBRÜHT



## ALLGÄUER RAUCHZIPFEL

Mageres Schweinefleisch und kerniger Speck, ein bisschen Majoran und Koriander geben der Wurst ihren einzigartigen Geschmack. Sorgfältig gegrillt schmeckt sie unvergleichlich gut, kräftig und würzig mit einer leichten Note von Rauch – und saftig wie's nur die besten Würste sein können.

GEBRÜHT



## PUTEN-KÄSE-KRAINER

Fein gekörntes Putenfleisch mit Gouda-Käsestückchen, eine sanfte und doch volle Geschmackskombination. Vor dem Grillen mit einer feinen Gabel einstechen, aufpassen, dass das Würstchen nicht zu dunkel oder gar schwarz wird.

VORSICHTIG EINSTECHEN | GEBRÜHT



## FRÄNKISCHE BRATWURST

Ein Renner aus unserem Imbiss. Grob gewolfter Schweinebauch eingebettet in ein feines Brät von Rind und Schwein, gewürzt mit Pfeffer, Kümmel und Majoran. Muss vor dem Grillen nicht eingeschnitten werden, sorgfältig garen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

GEBRÜHT



# ROHE WÜRSTE



## ROHE FRÄNKISCHE ROSTBRATWURST

Ein traditionelles Würstchen aus magerem Schweinefleisch gemischt mit saftigem Schweinebauch, verfeinert mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss. Wer's einmal gegessen hat, will's immer wieder: unprätentiös, ein voller Geschmack nach frischem Fleisch, wunderbar gut.

ROH



## CHORIZO

Eine feste, grobkörnige Rohwurst, mit Knoblauch, Paprika und Chili gewürzt. Nach Deutschland gebracht haben sie die Spanier und Portugiesen – wir lieben das kleine scharfe Würstchen als Vorspeise oder auch im Eintopf.

ROH  
)



## RINDSBRATWURST

Die rohe Rindsbratwurst besteht zu 100 % aus Rindfleisch und unterscheidet sich damit geschmacklich deutlich von einer Schweinsbratwurst. Kräftige Gewürze unterstützen den Geschmack nach gebratenem Rindfleisch, fest im Biss, sie muss ganz frisch gegessen werden. Heiß anbraten und dann sanft durchgaren, ein Leckerbissen mit Charakter.

RIND | ROH



## RHEINISCHE BRATWURST

Eine würzige rohe Bratwurst, grob gewolft und dank unserem Schweinefleisch ein Leckerbissen besonderer Güte. Ein Hauch von Majoran, Muskat und Pfeffer, vor allem aber der Geschmack von frischem gutem Fleisch. Muss sorgfältig auf kleiner Hitze durchgegart werden.

ROH



## SALSICCIA

Eine Erinnerung an schöne Zeiten in Italien. Saftiges Schweinefleisch, würziger Provolone, frische Petersilie, ein Hauch Chili und die aromatische Fenchelsaat von Ingo Holland. Nicht zu heiß grillen, regelmäßig wenden und den Röstaromen Zeit geben, sich zu entwickeln.

ROH



## GROBE GRILLBRATWURST

Kräftig gewürztes Hackfleisch vom Schwein, Majoran, Muskat und Pfeffer – stark und kräftig wie's zu einem kühlen Bier am besten schmeckt. Eine Delikatesse aus unserem Schweinefleisch, muss bei eher tiefen Temperaturen sorgfältig gegrillt werden.

ROH



## MERGUEZ

Ursprünglich ein Leckerbissen der maghrebinischen Küche wurde die Wurst von den «Pieds noirs» nach Frankreich gebracht, von wo es sich schnell in ganz Europa verbreitete. Unsere Merguez sind eine Edelfersion der ursprünglich sehr fetten Wurst aus Hammelfleisch, bei uns besteht sie aus bestem Rindfleisch gewürzt mit Harissa und einer Spur Chili.

RIND | ROH  
))



# DAS RICHTIGE STÜCK FLEISCH FÜR IHRE GRILLSAISON



## MIT FAMILIE & FREUNDEN FORTGESCHRITTEN

Der Grillmeister  
macht nicht viel  
Aufhebens, aber  
er hat's im Griff.

## FÜR KENNER HERAUS- FORDERND

Außergewöhn-  
liches erfordert  
Leidenschaft.

## IM ALLTAG SCHNELL & EINFACH

Ein bis zwei Personen  
oder auch mehr, kurzes  
Mittagessen, oder  
am Abend ohne viel  
Aufwand.

## ZUM GRILLFEST MEISTERLICH

Gut Ding will  
Weile haben,  
Erfahrung ist  
nützlich.

Wir helfen Ihnen,  
das richtige Stück  
Fleisch für Ihren  
speziellen Anlass  
zu finden.

