



Fabian et Elodie

Cuisson Bretzels :

Stockez les bretzels dans le congélateur

Préchauffez le four à 180°C

Sortez les bretzels 10 min. avant et

Posez les bretzels sur une plaque avec un papier sulfurisé

Saupoudrez les bretzels avec le gros sel blanc fourni dans les petits sachets

Enfournez pour 12 à 15 minutes selon votre four

Les bretzels sont prêts dès que la couleur est marron

Marron clair : encore moelleux (petit déjeuner)

Marron foncé : croquant dehors (apéro)

Astuces

Contrairement aux idées reçues, les bretzels se dégustent froids ou il déploient toutes leurs saveurs

Le bretzel ne se garde pas, et il est aussi sensible au temps de pluie

Vous pouvez congeler les bretzels et réchauffer au grille pain, mais il tiendrons environ 1 heure après



Cuisson Wurst

Wurst = Saucisse



MAGNUS BAUCH

Feinste bayerische Fleisch- und Wurstspezialitäten

Bratwurst - Zwiebelwurst

- env. 7 minutes aller retour sur une plancha, à la poêle ou au grill.
Nous recommandons de l'entailler avant cuisson en trois croissillons de chaque côté pour l'esthétique.

Currywurst - Krakauer - Frankfurter - Polonaise - Käsewurst - Chilliwurst

peuvent se chauffer (pocher) dans de
l'eau salé (15gr par litre!)

mais sont meilleur à préparer comme la Bratwurst.

Leberkäse

en un morceau au four 25 minutes à 180°C

ou en tranche à la plancha ou grillé. Excellente variante avec un peu de
beurre à la poelle. Ce déguste avec la moutarde sucrée.

Weisswürste

Pocher dans de l'eau chaude très salé 15gr/ litre, ne pas bouillir !

Ce déguste (sans la peau)

avec la moutarde sucrée et un bretzel.

Haxe Jarret

Il est pré- cuit, enfourner à 230°C

si décongelé 25 minutes

si congelé 45 minutes

Pour l'avoir croustillant , vous pouvez mélanger de l'huile de tournesol
avec un petit peu de sel et lasurer la couanne.

Entaillez le jarret en croissilon pour l'esthétique.

Des doutes? Que si vous avez vraiment besoin... : Fabian 06 75 25 76 85

Elodie 06 74 78 67 48