



Merguez - französische Grillwurst

★★★★★ (148)

Art.-Nr.: 103023-103023-1

Merquez

Merquez 500gr (ca. 6-8 Stk.)	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	9,50 €
Sonderangebot Merquez 1kg (ca. 14-16 Stk.)	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	18,90 €
Sonderangebot Merquez 1,5kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	27,90 €
Sonder-Angebot Merquez 2kg	am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage	32,- €

ab 9,50 €

Grundpreis: ab 19,- €/kg

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

am Lager: Lieferzeit 1-2 Tage

Beschreibung:

Normal 0 21 MicrosoftInternetExplorer4 Merguez – Die legendäre Wurstspezialität für Grill und Pfanne Merquez Diese Grillwurst wird Sie begeistern! Als Spezialität unter den Bratwürsten gewinnt die Merguez immer mehr Liebhaber. Merguez-Würste stammen ursprünglich aus Marokko, sind aber in ganz Nordafrika verbreitet. Über Frankreich haben sie den Weg zu uns gefunden. Merguez bedeutet Würstchen, ist bei uns aber viel größer als sein Name verspricht. Merquez ist eine grobe Hackfleisch-Bratwurst, die traditionell etwas schärfer gewürzt wird. Edle Gewürze wie Paprika, Chili, Knoblauch, Salz, ein Hauch von Koriander und Kreuzkümmel geben der Bratwurst die typisch rote Färbung und den ganz besonderen, einzigartigen Merguez-Geschmack. Dieser urtypische Geschmack ist es auch, der die Merguez für Bratwurst-Genießer zu einer ganz besonderen Spezialität macht. Herstellung: Für diese Brat- oder Grillwurst wird ausschließlich hochwertiges Rind- und Lammfleisch vom Hohenloher Weidelamm und Weiderind verarbeitet. Merguez werden im rohen Zustand oder auch gebrüht angeboten. Eine Merguez ist zwischen 8 und 15 cm lang und hat einen Durchmesser von bis zu 1 cm. Feinkost PUM-Qualitätsgarantie für Merguez – Bratwurst-Spezialität aus Rind- und Lammfleisch: Sie erhalten immer frische Merguez aus meisterlicher Zubereitung in erstklassiger Qualität. Das ist unsere Verpflichtung als eine der zu den besten zählenden Metzgereien in Deutschland. Diesen hohen Anspruch an Qualität und Service hat uns das Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“ bestätigt. Haltbarkeit - Versand: Die frische Merguez-Bratwurst wird sofort nach Zahlungseingang vakuumiert versendet. Bitte geben Sie die Wurst unmittelbar nach Erhalt in Kühlung. Zubereitung: gegrillt sind Merguez der Hit auf jeder Grillparty! Sie können sie im Wasser kochen oder bestens auch in der Pfanne goldbraun braten. Wenn Sie die Wurst nicht so fett mögen, stechen Sie die Bratwurst im Natursaitling beim Braten oder Grillen mit einer Gabel einige Male leicht ein. Mit Merguez lassen sich viele Variationen von Gerichten und Mahlzeiten zaubern. Sie können damit viele Speisen verfeinern und veredeln. Zum Beispiel als Suppeneinlage oder zum Salat in Form von gebratenen Merguez-Scheiben. Eine nicht zu

verachtende Variante ist der "französische Hotdog": Merguez-Würstchen im frischen Baguette! Zu Merguez passen besonders gut und zünftig Couscous, aber auch Kartoffelsalat oder Reis. Dazu reicht man aus Tomaten und roten Paprikaschoten eine Souce, die mit Harissa abgeschmeckt wird. Harissa ist eine scharfe Gewürzpaste, die ebenso wie die Merguez aus Marokko kommt . An Stelle von Senf zur herkömmlichen Bratwurst ist Harissa die klassische und typische Würze zur Merguez. Weinempfehlung: Zur Merguez passen ein Rose- oder auch ein Weißwein. Und wenn Sie es lieber herzhafter und erfrischender zur scharf gewürzten Merguez mögen, so ist das gut gekühlte Metzgerbier sicher empfehlenswert. Zutaten: Rindfleisch, Lammfleisch, jodiertes Kochsalz (Kochsalz, Kaliumjodat), Wasser, Gewürze, Dextrose, Emulgator: E471, Stabilisator: E450, Antioxidationsmittel: E316, Paprikaextrakt: E160C, essbare Hülle (Schafsaitling) Durchschnittliche Nährwerte pro 100g : Fett 27 g - davon gesättigte Fettsäuren 11 g, Kohlenhydrate 1,0 g - davon Zucker 1,0 g, Eiweiß 13 g, Salz 1,8 g, Brennwert kJ / kcal 1.239 / 300 MHD-Tage: Lagertemperatur: 5 Tage bei 0 - +4°C Allergene Zutaten: keine Allergene Alle Angaben zu 'allergenen Zutaten' stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen unserer Vorlieferanten begrenzt zugesichert werden. Eine Kreuzkontamination mit den als 'nein' gekennzeichneten Zutaten kann aufgrund des Herstellungsprozesses nicht vollständig ausgeschlossen werden. Nährwerte: pro 100 g Würstchen (50 g) Brennwert: 285,0 kcal / 1.193,0 kJ 142,5 kcal / 596,5 kJ Eiweiß: 16,0 g 8,0 g Kohlenhydrate: 1,0 g 0,5 g davon Zucker: 0,5 g 0,3 g Fett: 34,0 g 17,0 g Salz: 1,78 g 0,89 g Wassergehalt: 47,0 % 47,0 % Proteineinheiten: 0,1 g

Passend dazu



Große Bratwurst vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein

Grundpreis: 18,20 €/kg
ab 9,10 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

★★★★★ (12)

Allgemeine Hinweise zur Bestellung

- Der Mindestbestellwert beträgt 25,- € (inkl. MwSt.).
- Die Versandkosten innerhalb Deutschlands betragen 8,90 € bis zu einem Bestellwert von 130,- €. Bestellungen ab 130,- € werden innerhalb Deutschlands versandkostenfrei geliefert.

Weitere Informationen zu den Lieferbedingungen

* Alle Preisangaben inkl. MwSt.,
bis 130,- € Bestellwert zzgl. Versandkosten,
ab 130,- € Bestellwert inkl. Versandkosten innerhalb Deutschlands



Salsiccia - italienische Bratwurst

Grundpreis: 19,- €/kg
ab 9,50 €

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

★★★★★ (27)



Lange Rote Grillwurst

Grundpreis: 1,85 €/Stück **ab 1,85 €**

inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten

★★★★★ (90)