

GEFÄHRLICH GUT



GESUND & LECKER

Gourmet-Kritik

Frankfurter Kriminelle

- FRANKFURTER GANGSTER WORSCHT -

Wurst neu gedacht !

Wenn eine Frankfurter die bessere Thüringer ist...

Was wünscht sich der Wurstliebhaber bei einer Bratwurst? Lecker soll sie sein, gut zu braten und die Pelle sollte sich nicht wie Kaugummi ziehen. Was einfach scheint, ist schwer zu finden. Würste von allgemeinen Bezugsquellen leiden nur allzu oft an fetttriefender Einfallslosigkeit, versalzener Geschmacksneutralität oder Verflüchtigungstendenzen in der Pfanne.

Als echtes Highlight sticht nun die Frankfurter Gangster Worscht im Pulk der Wurstprodukte vor. Da hat sich jemand mit viel Liebe zum Genuss hingestellt und eine neue Wurst kreiert. Für eine gesunde Ernährung und ohne unnötige Zusatzstoffe. Ganz ehrlich:

Das Ding hat das Zeug zum Klassiker !

Die Frankfurter Gangster Worscht ist so unglaublich lecker, dass es schon fast kriminell erscheint. Aber wer nun vermutet, das Geschmackserlebnis käme von exotischen Zusätzen, der wird angenehm überrascht sein. Bestes mageres Rindfleisch, mit einem Ticken Rinderleber, eingepackt im Schafsaitlein, dient als Grundlage für diese Genuss Erfahrung.

Das Geheimnis gründet in der Gewürzmischung, welche nicht von der Stange, sondern mit viel Liebe zum Detail erschmeckt und getestet wurde. Es ist völlig egal, ob die Wurst ihren Weg in die Pfanne, auf den Grill oder in den Topf findet. Sie kann einfach alles.

100 % ehrlich, 100% Rind, 100% Geschmack, 100% Wert.

Im Mund ist die Frankfurter Gangster Worscht der absolute Knaller, bissfest, schöne knackige Pelle, zartes Brät. Die Würzmischung bringt eine stimmige Gesamtkombination aus 13 Kräutern an den Gaumen. Ein wenig „spicy“ zeigt sie sich als richtige Wurst für Kenner. Einzelne Geschmacksnuancen wie Kreuzkümmel und Knoblauch sind zu erahnen, betten sich aber in die Gesamtkomposition wohlwollend ein. Für mich ist die Frankfurter Gangster Worscht die beste Frankfurter.

Gourmet-Kritiker: Günter Beier, Schwetzingen 1/2019

www.frankfurter-kriminelle.de