

Am besten selber **testen.**
NEWS

Ammon
Feine Fleisch- und Wurstspezialitäten

GRILLZEIT ALARM!!

Bei uns finden Sie immer das richtige Fleisch für Ihren Grillspaß. Egal ob Sie aromatisch und zartes Rindfleisch, köstliches und doch preiswertes Schweinefleisch oder lieber Hähnchen- und Putenfleisch bevorzugen. Spezielle Genießer entscheiden sich gerne für unser Sortiment aus feinsten Lammfleisch. Auch Grillwürste sollten natürlich bei keiner Grillparty fehlen.

LECKERES AUS UNSERER GRILLFLEISCHTHEKE

SCHWEIN

- Fränkische Bratwürste im Bündel
- Steak Pikant, Steak Zwiebel, Steak Salsa
- Gyros Spieß, Cevapcici Spieß
- Spare Ribs – vorgegart
- Bauchscheiben, Bauchschnecken
- Fledermaussteak
- Steak Afrika Feuer, Steak Pink Pepper
- Holländer Spieß, Italiener Spieß
- Saltim Bocca Spieß
- Pepperoni Spieß, Calypso Spieß
- Capritaschen
- Nürnberger Spieß – mit kleinen Bratwürstchen + Schweinefilet
- Mini Grill Haxe
- Bratwurstspieß mit 3erlei verschiedenen Bratwürsten

RIND

- Steak Brasil, Steak Kräuterbutter
- T-Bone Steak, Filet-Spieß Exquisit

LAMM

- Lachssteak
- Kotelett – Pink Pepper
- Keulenscheiben
- Bauchstreifen – für Liebhaber
- Lamm-Bratwurst
- Lamm-Spießchen

PUTE

- Steak Hot, Steak Caribic
- Spieß Pincho mit Pink Pepper

HÄHNCHEN

- Brustfilet
- Chicken Drums – Minikeule vorgegart
- Western Wings – Hähnchenflügel vorgegart

AMMONs 10 goldene Grillregeln

- 1 Legen Sie das Grillgut erst auf den Grill, wenn auch der mit Öl bestrichene Rost richtig heiß ist. Dann kann nichts ankleben.
- 2 Tupfen Sie das mit Öl bestrichene Grillgut immer erst mit Küchenkrepp ab.
- 3 Erst nach dem Grillen salzen, dann bleibt das Fleisch saftiger. Gewürzt wird in Maßen während des Grillprozesses.
- 4 Nie zu viele Stücke auf einmal grillen, sonst kommt man mit dem Wenden, dem Würzen und vor allem dem Essen nicht nach.
- 5 Fertig gegrilltes Fleisch bald verzehren.
- 6 Kurz gebratenes Fleisch ist gar, wenn auf der Oberseite Saftperlen auftreten. Dann muss gewendet werden.
- 7 Bei flachen Stücken die erste Seite etwas stärker grillen als die zweite.
- 8 Bei größeren Stücken kann man sich an bestimmte Faustregeln für die Garzeiten halten: Je 500 g rechnet man bei Rind- und Lammfleisch mit 50, bei Schweinefleisch mit 40 und bei Kalbfleisch mit 30 Minuten.
- 9 Durch Drücken mit dem Gabelrücken lässt sich gegen Ende dieser Zeitangaben ermitteln, ob das Fleisch gar ist. Fühlt sich der Braten weich an, dann ist er im Kern noch rot. Bei federndem Nachgeben ist er rosa, bei fester Reaktion ist er im Inneren völlig durchgegart.
- 10 Ein Tipp zum Anschneiden: Fleisch stets quer zur Faser schneiden. Dann erhält man zarte, appetitliche Stücke mit kurzen Fasern



COOLE IDEE BEI AMMON KÜHLBEUTEL WECHSELE DICH!

Durch unsere **Kühlbeutel-Idee** bleibt Ihr Einkauf kühl.

SO FUNKTIONIERT'S

1 x KAUFEN ► IMMER WIEDER MITBRINGEN UND FRISCH GEKÜHLT ► WIEDER EINEN MITNEHMEN!



Stück
einmalig €
0,50



© www.shuio.de

über
100
Jahre
Qualität
seit 1906

Unser komplettes Sortiment, sowie aktuelle Wochenangebote finden Sie im Internet unter: www.metzgerei-ammon.de

Ihr Fleischer-Fachgeschäft

Würzburger Str. 550 • 90768 Fürth-Burgfarrnbach • Tel. 0911/ 73 50 35 • Fax 0911/ 75 59 60

Bei uns können Sie bargeldlos einkaufen mit **EC-Karte** **American Express** **Eurocard** **MasterCard**