



Wiprächtiger
6133 HERGISWIL AM NAPP

Serviervorschlag



Napfwurst

Verfeinert mit Kümmel

Die Napfwurst wird nach altem traditionellen Verfahren hergestellt. Das Schweinefleisch stammt aus dem Napfgebiet und ist mit Kümmel und anderen Gewürzen verfeinert. Sie wurde bereits 1983 zum ersten Mal vom VSM (Verband Schweizerischer Metzgermeister) mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Diese Bestauszeichnung erreichte sie bis heute ohne Unterbruch mehrmals. Da man sie kalt, warm und sogar vom Grill geniessen kann, ist sie die beste Wahl für jede Gelegenheit.

Unsere Tipps damit's gelingt

Am besten geniessen Sie die Napfwurst entweder ganz einfach kalt aufgeschnitten oder aber Sie servieren sie heiss, beispielsweise zu einem feinen Kartoffelsalat. Auf dem Grill ist sie eine abwechslungsreiche Ergänzung zum Fleisch.

Zubereitung

Wir empfehlen die Napfwurst im Beutel in heissem, aber nicht kochendem Wasser (ca. 80 – 90°C) während 10 – 15 Minuten zu erhitzen.

Auf diese Weise bleibt das feine Aroma erhalten. Den Beutel anschliessend an der gezackten Seite aufreissen, die Wurst kurz heiss abspülen und servieren.

Die Napfwurst ist erhältlich bei COOP, Manor, in unseren eigenen Verkaufsläden und in ausgesuchten Metzgereien.



www.wipraechtigerag.ch