



DIE KOSCHER-METZGEREI  
**KOL TUV**  
כשר



www.koltuv.ch

# Sommerzeit – Grillzeit!

## Aktion

Vom 27.07. – 09.08.2016 (solange Vorrat)

### Rinds- Hochrippe mariniert

Aktion Fr.

**39.90/kg**

Statt Fr.

~~51.30/kg~~



### Cervelats

5 Stück

**6.-/5 Stk.**

~~9.50/5 Stk.~~



S.E.&O.

Rezept auf der Rückseite



Metzgerei Kol Tuv | Die Koscher Metzgerei | Aemtlersstrasse 8 | 8003 Zürich  
Tel: 00 41 (0)44 454 10 00 | E-Mail: [bestellung@koltuv.ch](mailto:bestellung@koltuv.ch) | [www.koltuv.ch](http://www.koltuv.ch)

# Sweet-Hot Cervelat



## REZEPT FÜR 4 PERSONEN

**Zubereitungszeit: 15 Minuten**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**

### ZUTATEN

4 Cervelats  
4 Hotdog-Brötchen  
einige Blätter Eisbergsalat

#### **Marinade:**

1 Knoblauchzehe  
2 EL süsse Kikkoman Sojasauce  
2 EL Ketchup  
einige Tropfen Öl

### DIE ZUBEREITUNG

Für die Marinade Knoblauch fein hacken.  
Mit Sojasauce, Ketchup und Öl verrühren.

Cervelats auf Holzspiesse stecken.  
Auf der Oberseite mehrmals parallel einschneiden. In der Marinade wenden.  
Auf dem Grill bei mittlerer Hitze braten.

Brötchen längs halbieren. Auf dem Grill kurz toasten. Cervelats mit Salatblättern auf die Brötchen verteilen.  
Mit der restlichen Marinade bestreichen und servieren.