

ヴルストよしだのソーセージをおいしく食べるコツ！

ゆでる (フランクフルト・ピアペッパー・チーズヴルスト・赤チョコリソー など)



お鍋に湯を沸かし
沸騰したら
火を止めます



ソーセージを入れ
フタをして4分～5分
余熱で温めます



お好みでマスタードや
ザワークラウト
を添えて



ドイツを思い浮かべます

焼く (ドイツ風焼くソーセージ・あらびきウインナー など)



フライパンに
火を入れ温めます



油は入れず
ソーセージを両面
中火で焼きます



両面がきつね色
になったら



ドイツを思い浮かべます

しいたけソーセージ



そのままでもおいしい
しいたけソーセージは
焼くと一味変わります



油は入れず
ソーセージを両面
中火で焼きます



両面がきつね色
になったら



ドイツを思い浮かべます

ミュンヘナーヴルスト



上記「ゆでる」の工程
を行います



ミュンヘナーには
皮があるので
ナイフや手でむきます



甘いマスタード
をつけて



ドイツを思い浮かべます