



## SCHWARZBRENNER

**ZUM RÄUCHERN** von Wildwürsten und Schinken werden vor allem zwei Dinge benötigt: Wärme und aromatischer Rauch. Aber auch beim BBQ setzen immer mehr Experten auf die spezielle Räuchernote. Warum also nicht einfach das Räucheraroma in die Grillkohle stecken. Gesagt, getan - fertig waren die speziellen Räucherholz-Gewürzkohle-Briketts. Wie's geht? Einfach anzünden und qualmen lassen. Preis: 7,29 Euro. CS