

Schaschlik-Rettung in Bad Nenndorf: Tradition trifft Geschmack!

In Bad Nenndorf begeistert die Metzgerei Key mit traditionellem Schaschlik, frisch zubereitet für Marktbesucher.

Bad Nenndorf, Deutschland - In Bad Nenndorf zieht der verlockende Duft von frisch frittierten Pommes und herzhaften Bratwürsten an Markttagen die Besucher an. Im Mittelpunkt steht der Imbisswagen der Fleischerei Key aus Bad Pyrmont, der traditionelle Gerichte serviert, darunter eines der letzten Schaschlik-Angebote in der Region. Tjark Key, Sohn des Imbissbesitzers, erklärt, dass das Schaschlik früher bei Festen ein fester Bestandteil war, aber aufgrund ändernder Geschmäcker und der zunehmenden Beliebtheit von Döner und Pizza weitgehend verschwunden ist.

Die Zubereitung des Schaschliks ist eine Kunst für sich – die Fleischstücke müssen mehrere Stunden mariniert werden und dann einen ganzen Tag lang gekocht werden, bevor sie frisch gegrillt und mit Zwiebeln und Currypulver serviert werden. An einem normalen Markttag verkauft das Team von Key rund 15 Portionen Schaschlik, ein kulinarisches Relikt, das seine treuen Anhänger hat, trotz der Übermacht anderer Imbissklassiker. Die Wurzeln dieses schmackhaften Gerichts reichen ursprünglich bis in den Kaukasus, bevor es seinen Weg nach Europa fand. **Wie www.sn-online.de berichtet**, bleibt Schaschlik ein beliebter Genuss auf den Märkten.

Details

Ort

Bad Nenndorf, Deutschland

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de