

Grillen (Info)

Kategorien: Information, Feste

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Wenn die Sommersonne lacht, ist Grillspass angesagt. Mit wenig Muehe kann man im Freien vielfaeltig kochen und Gaeste, Freunde und sich selbst verwoehnen. Ganz egal ob Fisch, Fleisch, Gemuese oder Obst beim Grillen sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt.

Mariniert, gefuellt und aufgespiesst werden die vielfaeltigen Koestlichkeiten und Dips wie gewohnt in der Kueche. Eine kleine Auswahl an Moeglichkeiten wollen wir Ihnen vorstellen.

Generell sollte beim Grillen aber folgendes beruecksichtigt werden:

- kein gepoekeltes Fleisch zum Grillen verwenden, den es enthaelt Nitritpoekelsalz, das durch sehr hohe Temperaturen zur Bildung gesundheitsgefaehrdender Nitrosamine fuehren kann
- geraeucherte Lebensmittel ebenfalls nicht grillen
- Fett und Fleischsaft sollten nicht in die Glut tropfen. Sie verbrennen und bilden Rauch, der sich auf der Lebensmitteloberflaeche niederschlaegt. Deshalb Marinaden vom Grillgut abtropfen lassen bzw. abtupfen oder Grillgut auf Alu-Grillschalen legen.
- weiches und empfindliches Grillgut in geelte Alufolie wickeln oder auf Alu-Grillschalen legen.

Rezepte: Lachsforelle in der Folie Gemuesespiesse Marinierte Lammkoteletts Entrecôte Baguette mit Kraeuterbutter Joghurt-Dip