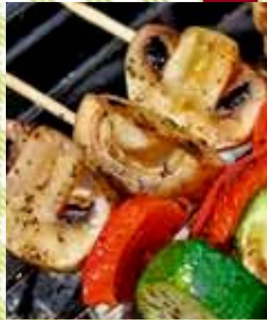




Wir grillen



4 198542 903005

3 Euro

WIE

WO

WAS

weiß

OBI®



**WIR FÜHREN WEBER-GRILLS –
JEDE MENGE ZUBEHÖR UND
UNBEGRENZTE MÖGLICHKEITEN**



Öhringen, Im Steinsfeldle 13 • Tel. 07941 9223-0
Öffnungszeiten: Montag – Samstag 8.30 – 20 Uhr



Editorial

Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

wenn das Wetter schön ist und die Sonne vom Himmel lacht, zieht es die Menschen nach draußen – auch zum Essen. Sobald die Temperaturen steigen, ist wieder die Zeit für eine Lieblingsbeschäftigung der Deutschen gekommen: Es wird gegrillt. Drei Monate lang hat sich die Redaktion des Medienunternehmens *Heilbronner Stimme* dem vielschichtigen Thema mit der Serie „Wir grillen“ gewidmet. Herausgekommen sind bunte und interessante Geschichten – vom richtigen Zubehör über die Sicherheit bis hin zu den schönsten Grillplätzen in der Region.

Die Deutschen gelten in Europa als Grill-Nation Nummer eins – sechsmal pro Jahr wird er im Schnitt angeschmissen. Auf dem Rost brutzelt bei den meisten am liebsten eine Bratwurst, von der es bundesweit rund 1500 Sorten gibt. Und noch eine beeindruckende Zahl: Nach Branchenangaben wurden im vergangenen Jahr mehr als vier Millionen Grills verkauft.

Was gibt es im Sommer auch Schöneres, als mit

Freunden leckere Grillspezialitäten im Freien zu genießen? Nicht immer muss es das Grillwürstchen oder ein Steak sein. Fisch, Gemüse oder Schafskäse frisch vom Grill sind ebenfalls schmackhafte Leckereien. Fester Bestandteil der Serie waren Rezepte – von namhaften Köchen und von Lesern aus der Region. Die besten Fleisch- und Fischrezepte, aber auch vegetarische Spezialitäten haben wir gesammelt in diesem Rezeptheft für Sie zusammengestellt. Und natürlich alles Weitere, was zum Grillen sonst noch dazu gehört: Salate, Soßen, Marinaden, Beilagen, Antipasti und vieles mehr.

Im Heft mit dabei sind leckere Gerichte wie gegrilltes Entrecôte mit Tomaten,

Lammkoteletts mit Balsamico, Spaghettisalat mit geräucherter Forelle, Lachscheiben mit Limetten und Kräutern, Seeteufel mit Wasabi und vieles, vieles mehr. Egal ob Klassiker oder ausgefallene Kreation – in un-

serem 68 Seiten starken Heft wird sicher jeder fündig. Was ist der richtige Grill für mich? Wie kommen Vegetarier beim Grillen auf ihre Kosten? Und was sind die passenden Kräuter fürs Grillen? Antworten auf diese und viele weitere Fragen liefert unser umfangreiches Nachschlagewerk. Zahlreiche Tipps und Tricks rund ums Grillen sowie viele Teile unserer Serie ergänzen dieses Heft und machen es damit zu einem echten Muss für jeden Grill-Fan.

Da bleibt mir nur noch, Ihnen gutes Wetter und viel Erfolg beim Nachgrillen zu wünschen. In diesem Sinne: An die Grills, fertig, los!

Ihr



Alexander Schnell
Ressortleiter Sonderveröffentlichungen
Medienunternehmen
Heilbronner Stimme



Inhaltsverzeichnis

Editorial	3	Salate	32
Inhaltsverzeichnis	4	Ensalada de Melón	33
Damit nichts qualmt und verkohlt: Der richtige Grill	8	Leichter Spaghettisalat mit geräucherter Forelle	36
Fleisch	9	Melone-Reis-Salat	37
6-Stunden-Roastbeef vom BBQ-Smoker	10	Ruck-Zuck-Nudelsalat	38
Lammfleisch	11	Hightech aus Nordheim: Jeder Grill ist ein Unikat	39
Südafrikanische Lamm-Aprikosen-Spieße (Sosaties)	12	Grüner grillen: Die richtigen Kräuter	40/41
Entrecote double mit Tomate und gegrillten Kartoffeln	13	Fleisch am Spieß auf einem Ölfass gegrillt:	42
Mariniertes Rindersteak, gebratene Maiskolben,	14	Leckereien aus anderen Kulturen	43
Ofenkartoffeln und Sourcream	14	Gemüse	44
Maispouardenbrüstchen mit Südtiroler	15	Spargel in Alufolie mit Parmesan	45
Bauernspeck und Grünspargel in Balsamico	15	Grillgemüse-Päckchen	46
Mit Vorsicht zum Vergnügen: Sicherheit beim Grillen	16	Paprika-Antipasti	46
Lammkoteletts mit Balsamico	18	Bier-Ablöscher liegen falsch:	47
Putenrouladen als bunter Spieß	19	Die größten Irrtümer beim Grillen	48
Kalbssteak mit Pfirsich-Salsa	19	Die größten Grillsünden	49
Schweinenackensteaks	20	Dips, Soßen, Antipasti und mehr	50
mit Kräutern und Malzbier gebeizt	20	Canarischer Mojo Rojo Salsadip	51
Fisch & Meeresfrüchte	21	Kräutersoße	52
Filet vom schottischen Lachs Label Rouge	22	Grill Dip Kräuterbutter	53
mit Orangen-Rosmarin-Marinade	23	Fladenbrot	54
Lachsscheiben mit Limetten und Kräutern	24	Salsa Verde Rosmarin Resto	55
Seeteufel mit Wasabi	24	Ajoli Ajwar	56
Gegrillte Wassermelone mit Garnelen,	25	Marinierte Tomaten	57
Balsamicoreduktion und Lavendelblüten	26	Crostini mit Öl	58
Forelle mit Kräuterfüllung und Folienkartoffeln	26	Zaziki	59
In Roter Zeder geräucherter Thunfisch	28	Schwedische Sommer-Bowle	60/61
mit Vanille-Paprikadip	29	Mehr als Tofu-Würstchen: Grillen für Vegetarier	62/63
Focaccia & Garnelenspieße	29	Orte für ein bisschen Lagerfeuerromantik:	62/63
Tipps & Tricks: So gelingt der Fisch vom Rost	30	Grillplätze in der Region I	64
Kleiner Geschichtskurs:	31	Grillen in freier Natur: Grillplätze in der Region II	64
Grillen war römischer Schnellimbiss	31	Grillen mit dem richtigen Zubehör	66/67
		Zange und Co.: Grillen mit dem richtigen Zubehör	66/67

Impressum

Herausgeber:

Medienunternehmen
Heilbronner Stimme
Allee 2, 74072 Heilbronn

Kontakt:

Telefon 07131 615-582
kollektive@stimme.de

Anzeigen:

Martin Küfner (verantwortlich)

Redaktion:

Alexander Schnell (verantwortlich),
Isabell Voigt, Alexander Rülke

Layout:

Andrea Kurlanda (HSt-Crossmedia)

Fotos: Andreas Veigel, Mario Berger, Guido Sawatzki, Marita Kückenmeister, Hydra, VomFass Heilbronn, Fotolia: amenic 181, VRD, Dudy, Mara Zemgaleite, opicobello, WoGi, Schokolaune, SOLLUB, hinterher, guukaa, marilyn barbone, Andrea Wilhelm, Taiga, Shawn Hempel, photocrew, Vitaly Krivosheev, uckyoo, tycoon101, Ildi, mskina, PHB.cz, Angel Simon, jahia Fotos, WoGi, Springfield Gallery, emmi, lassedesignen, HL Photo, Barbara Pheby, Jacek Chabraszewski, BeTa-Artworks, kab-vision, sil007, Natika, Rosella Jenny Sturm, Swetlana Wall, Marco Mayer, Africa Studio, Givaga, EMrpize, Michael Rogner, marcoart, Inga Lielsen, Hymna, Harald Biebel

Druck:

DruckhausDiesbach GmbH, Weinheim

Anzeige

Landhotel Gasthof Krone Kupferzell-Eschental

Das Landhotel Gasthof Krone in Kupferzell-Eschental liegt idyllisch auf dem Land mitten in Hohenlohe und doch verkehrsgünstig nahe der Autobahn A6 Nürnberg/Heilbronn. Das in dritter Generation familiengeführte Haus verfügt über 58 modern ausgestattete Doppel- und Einzelzimmer. Ein attraktiver Schwimmbad- und Saunabereich runden das Angebot ab. In dieser ruhigen, ausgewogenen Atmosphäre lässt es sich auch gut tagen. Tagungsräume in allen Größen, ausgestattet mit moderner Technik, lassen hier keine Wünsche offen.

Inhaber Andreas Knapp hat die Gastronomie der Krone weit über die Grenzen Hohenlohes hinaus bekannt gemacht. Der Küchenchef Jens Kirchenwitz verwöhnt die Gäste mit großer Erfahrung und einer Frischeküche, die dominiert wird

von regionalen Produkten. Verschiedene, liebevoll dekorierte Räumlichkeiten stehen für große und kleine Feiern zur Verfügung. Für Hochzeiten bietet die Krone zum Beispiel ein „Rundum-Sorglospaket“ an. Auf der lauschigen Innenhof-Terrasse oder der luftigen Dachterrasse kann man warme Sommerabende voll genießen. Auf Wunsch können hier auch Grill-Events stattfinden. Sollte das Wetter mal nicht so gut sein, verbringt man gemütliche Abende in der Bar/Weinstube „d'Stall“. Den gut gefüllten Weinkeller mit regionalen und internationalen Schätzchen managt Inhaberin Susanne Knapp gern selbst und steht allen Gästen im Restaurant und Hotel mit Rat und Tat zur Seite.

Der Veranstaltungskalender umfasst eine Vielzahl toller Events wie zum Beispiel „Genießen im Dunkeln“ oder „Ganz



**Andreas Knapp und
Jens Kirchenwitz
Restaurant Krone,
Kupferzell-Eschental**

Landhotel Gasthof Krone
Inhaber Andreas und Susanne Knapp
Hauptstraße 40
74635 Kupferzell
Telefon 07944 670
Fax 07944 6767
www.krone-eschental.de
info@krone-eschental.de

in Rot“. Alle Informationen stehen ausführlich auf der Homepage www.krone-eschental.de. *red*

Anzeige

Restaurant Sonne Talheim

Das Hotel-Restaurant Sonne ist nunmehr schon in der vierten Generation, nämlich seit dem Jahr 1865, in Talheim ansässig. Seit 1991 kümmern sich Alex Fritz und sein Team um die Wünsche der Gäste.

Das freundlich eingerichtete Hotel mit insgesamt 16 Zimmern und einer Suite wurde 2002 komplett renoviert und auf den neuesten technischen Stand gebracht. Im Jahr 2009 wurde das Restaurant grundlegend renoviert. Das Restaurant mit 100 Sitzplätzen und die große Gartenterrasse mit 50 Plätzen laden zum Verweilen ein.

Alle sechs Wochen gibt es ein Menü unter einem ganz besonderen Motto. Über den Sommer werden zudem verschiedene Events auf der Gartenterrasse angeboten. Die Kombination traditioneller Gerichte mit ausgesuchten überregionalen

Schmankerln ist die originelle Küche von Alex Fritz. Je nach Jahreszeit wird mit saisonalen frischen Produkten und regionalen Einflüssen eine abwechslungsreiche Speisekarte geboten. Mit über 80 Weinen findet garantiert jeder Gast „seinen persönlichen Lieblingstropfen“.

Außerdem kann der Gast diesen Service auch „zu Hause“ mit dem Partyservice in vollem Umfang genießen. So können alle Genussmenschen unbeschwerte Stunden verbringen, denn das Restaurant Sonne in Talheim kümmert sich um alles.

Alle weitere Informationen finden Interessierte auch im Internet unter der Adresse www.hotel-sonne-talheim.de oder auf der Facebookseite des Restaurants, auf der auch die aktuellen Aktionen und die Speisekarten veröffentlicht werden. *red*



**Alex Fritz
Restaurant Sonne,
Talheim**

Restaurant Sonne
Sonnenstraße 44
74388 Talheim
Telefon 07133 98510
Fax 07133 985110
www.hotel-sonne-talheim.de
info@hotel-sonne-talheim.de

Anzeige

Landgasthof Roger Löwenstein-Höblinsülz

Das Flair Hotel Landgasthof Roger liegt inmitten der schwäbischen Toskana – das familiär geführte Haus ist umrahmt von Obstbäumen und Weinbergen in Löwenstein-Höblinsülz, nur zehn Gehminuten entfernt vom Breitenauer See. Es liegt ländlich ruhig am Fuße der Löwensteiner-Berge und dem Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald und dennoch in unmittelbarer Nähe zu Heilbronn. Nach einem aufregenden Tag kann man sich im Restaurant verwöhnen lassen. Denn im Flair Hotel kocht der Chef Michael Roger noch selbst mit Leib und Seele. „99 Prozent unserer Zutaten sind aus unserer Region. Das gibt uns wie Ihnen Sicherheit: Die verbürgte Herkunft, die artgerechte Tierhaltung, kurze schonende Transportwege, die sorgfältige Verarbeitung und regelmäßige Kontrollen auf allen Erzeuger-

stufen garantieren dabei Frische, höchste Qualität und erstklassigen Geschmack“, sagt Roger. Gleichzeitig möchte er mit der regionalen Speisekarte die traditionellen baden-württembergischen Kulturgüter „Essen und Trinken“ fördern, die lokalen Erzeuger unterstützen und vor allem ein gutes Stück Verantwortung übernehmen. „Freuen Sie sich auf höchste Qualität und genießen Sie unbeschwert unsere frischen und vielfältigen Gaumenfreuden.“ Tipp: Bei schönem Wetter ist auch der Biergarten täglich von 9 bis 22 Uhr geöffnet. Das Restaurant ist täglich von 8 bis 23 Uhr geöffnet, warme Küche gibt es täglich von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21.30 Uhr.

Übrigens gibt es für die Kleinen einen Spielplatz mit Sandkasten, Wippe, Klettergerüst, Schaukel und Rutsche, der für die Eltern einsehbar ist. Und in der Stüblicher



Roy Sähmann, Peter Panik, Michael Roger
Landgasthof Roger,
Löwenstein-Höblinsülz

Flair Hotel Landgasthof Roger
Heiligenfeld 56
74245 Löwenstein-Höblinsülz,
Telefon 07130 230, Fax 07130 6033
www.landgasthof-roger.de
info@landgasthof-roger.de

Hütte, einer urig gemütlichen Bar im Keller, darf geraucht werden. Um Wärme und Behaglichkeit auszustrahlen wurde an den Wänden und an der Decke viel Holz verwendet. *red*

Anzeige

Restaurant Wo der Hahn kräht Flein

EGrundsolides Handwerk ohne Schnörkel und Augenwischerei, Respekt und Achtung vor dem Produkt, dazu partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Produzenten, die saisonale Frische und Produktqualität garantieren: Dies ist die unabdingbare Basis unserer Firmen-Philosophie“, sagt Felix Schick vom Fleiner Hotel und Gasthof Wo der Hahn kräht. „Traditionelles ja, aber nur dort, wo es reflektiert und sinnvoll eingesetzt werden kann. Innovatives, um Küche und Keller weiter zu entwickeln. Ein ehrlicher und respektvoller Umgang mit dem Produkt, welches uns der heimatlische Boden schenkt, ist für mich unverzichtbar.“

Dies gilt analog natürlich auch ganz besonders für die selbst erzeugten Weine. „Eine vernünftige ökologische und ökonomische

Bewirtschaftung der Weinberge übers Jahr, den Wein selbst im Keller so viel wie nötig und so wenig wie möglich beeinflussen: Das ergibt keine Konfektionsware. Überzeugen Sie sich selbst“, fordert Schick alle Weinliebhaber auf.

Im Restaurant und im neu gestalteten Gasthof erwartet Besucher eine unkonventionelle, regionale und bodenständige Küche auf hohem Niveau. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren übernahm 2003, jetzt bereits in dritter Generation, Felix Schick die Leitung und Verantwortung in der Küche. Mit regionalen Spitzenprodukten verwöhnt er seitdem die Gaumen der Gäste. 25 Mitarbeiter sowie ständig acht bis zehn Azubis bemühen sich das ganze Jahr über um das leibliche und seelische Wohl der Gäste. Recht selbstsicher kann man heute behaupten: Es ist nicht nur die



Felix Schick
Restaurant Wo der Hahn
kräht, Flein

Hotel – Restaurant – Weingut
„Wo der Hahn kräht“
Altenbergweg 11
74223 Flein
Telefon 07131 50810, Fax 07131 508166
www.wo-der-hahn-kraeht.de
info@wo-der-hahn-kraeht.de

herrlich ruhige Lage im Deinenbachtal, sondern es sind auch die geschmackvollen Räumlichkeiten, die feine schwäbische Küche und der Fleiner Wein, die zum Erfolg beigetragen haben. *red*

Burgrestaurant Ravensburg Sulzfeld

Besucht man die Ravensburg, bietet sich von der herrlich gelegenen Burgruine aus ein weiter Rundblick auf die sanfte Hügellandschaft des Kraichgaus mit seiner reichen Geschichte. Bei klarem Wetter sind Pfalz, Odenwald, Vogesen und Schwarzwald zu sehen.

Die bald 800-jährige Burg wurde 2012 generalsaniert und stilvoll renoviert, dabei das Restaurant um ein „Lembergerstübchen“ erweitert, und zum Rittersaal kam der „Palas“ – ein prachtvoller Festsaal direkt über der burgeigenen Kapelle gelegen. Kombiniert mit dem Rittersaal bietet er 120 Personen Platz – mit gemütlichem Erker und eigenem Balkon. Auch die Sanitäranlagen sowie die Küche wurden komplett neu gebaut. Die Burg ist seitdem barrierefrei, außerdem technisch und energetisch auf dem neuesten Stand. Küchenchef Andreas

Springer ist gebürtiger Eppinger, kennt die Region, ihre Menschen und ihre kulinarischen Vorlieben. Sechs Jahre war er auf Sylt tätig, jetzt empfindet er es als Privileg, auf der Ravensburg seine Gäste verwöhnen zu dürfen. Regional und frisch sind die Zutaten, die er und sein Team verarbeiten. Fleisch bezieht er von den Höfen der umliegenden Orte, Gemüse aus Sulzfeld und Schwaigern, und mit Zwiebeln und Kartoffeln wird die Burg schon seit vielen Jahren vom gleichen Sulzfelder Hof beliefert. Das Burgrestaurant gehört zu den Naturparkwirlten und verbindet kulinarischen Genuss sowie Erhaltung der Naturparklandschaft durch die Verwendung regional erzeugter Produkte. Bodenständig, so beschreibt Springer das, was er anbietet. Die Qualität der Zutaten spielt eine herausragende Rolle bei seiner saisonal orientierten Küche.



Andreas Springer
Burgrestaurant
Ravensburg,
Sulzfeld

Burgrestaurant Ravensburg

Mühlbacherstraße 84
75056 Sulzfeld
Telefon 07269 914191, Fax 07269 914199
www.burgrestaurant-ravensburg.de
info@burgrestaurant-ravensburg.de

Wildgerichte, Pilze und Spargel im Frühjahr beleben die Speisekarte. Dem Wanderer, der schnell etwas essen will, soll es ebenso schmecken wie dem, der ein exquisites Menü erwartet. *red*

Ran an den Grill!



Jetzt aber los! Von der Schürze bis zum Grill: Heiße Ware gibt's bei Grabert!

Holzkohlegrills, Gasgrills, Elektrogrills, Zubehör, Accessoires u.v.m.



GRABERT

Grabert im Ö-Center · Austräße 5 · Öhringen · Tel. 079 41 / 92 81-0
www.grabert.de · offen: Montag bis Freitag 9-20 Uhr, Samstag 9-19 Uhr

Damit nichts qualmt und verkohlt

Romantiker fächeln den Holzkohlegrill an, Pragmatiker wollen die saubere Lösung und nehmen Gas oder stöpseln den Elektrogrill ein. Welcher Grill was bietet, zeigt unser Überblick:

Kohlegrill

In puncto Geschmack landet der Klassiker stets vorn. Dank der Kohle bekommen Würstchen, Steaks und vegetarische Gerichte ihre leicht rauchige Note. Allerdings birgt das Wenden von Grillgut über den glühenden Kohlen Risiken. Deshalb geht nichts ohne lange Grillzangen und -gabeln. Und es dauert, bis die optimale Glut erreicht ist. Weiterer Nachteil ist das Fett aus Würstchen und Co., das auf die Kohle tropfen kann. Die als krebserregend geltenden Benzpyrene entstehen beim Auftropfen auf Kohle oder Stein. Sie können sich auf dem Grillgut ablagern. Erste Hilfe leisten deshalb Aluschalen, in die man das Grillgut legen kann. Wer mit Kohle grillt, hat hinterher den Dreck. Die Asche muss entsorgt werden. Ist der Grill mit einem Aschekasten versehen, wird dieser nur geleert. Ansonsten kommt der Grillmeister nicht drumherum, die verbrannte Kohle herauszukratzen. Und auch der Rost muss geschrubbt werden. Für den Hausgebrauch empfehlen sich sowohl Kugel- als auch Säulengrills und Rollwagen. Wer einen großen Garten hat, baut sich gerne einen Grillkamin oder installiert einen Schwenkgrill.

Laut Tüv Süd fährt man am günstigsten mit Holzkohlegrills, die es schon ab etwa zwölf Euro gebe. Günstige Modelle sind einfache Rundgrills. Sie überzeugen aber



weder durch Langlebigkeit noch durch besondere Standfestigkeit. Passionierte Griller investieren besser mehr als 100 Euro und haben jahrelang Freude. „Vor allem bei günstigen Geräten ist es wichtig, dass diese ein GS-Zeichen aufweisen. Damit bestätigt ein unabhängiges Prüfunternehmen, dass ein Gerät den gesetzlichen Sicherheitsanforderungen entspricht“, betont Thomas Oberst vom Tüv Süd.

Elektrogrill

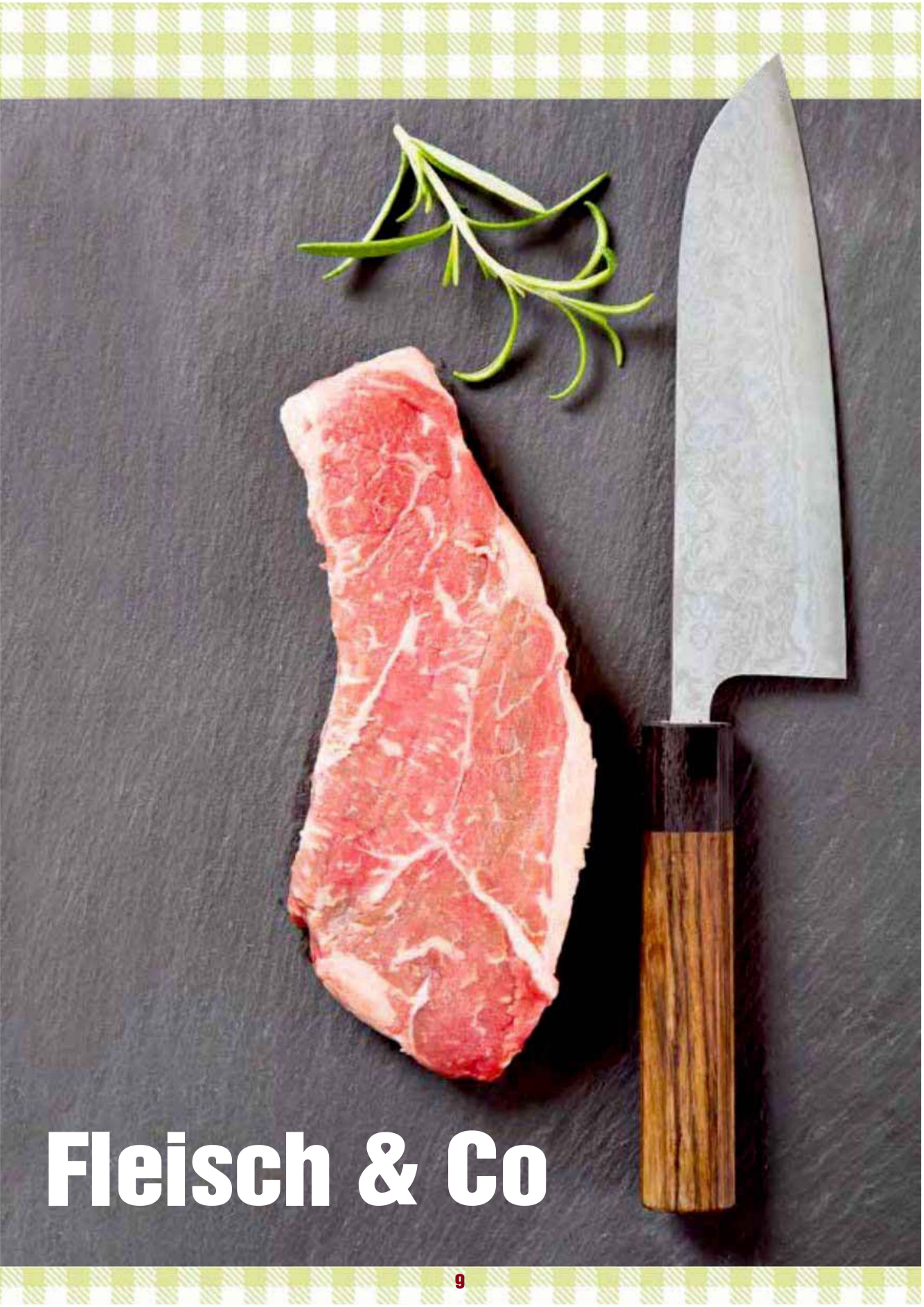
Schon wenige Minuten nach dem Einschalten ist dieser startklar. Entscheidend ist auch hier die Standfestigkeit. Oft stehen die Modelle auf vier dünnen Beinchen und können leicht kippen. Deshalb sollten sie nicht den Mittelpunkt einer Party bilden, um den hungrige Gäste herumstehen. Elektrogrills gehören auf eine ebene Fläche außerhalb des Geschehens, wo nur der Grillmeister zugange ist.

Pluspunkt: Das Fett aus Würstchen und Fleisch tropft hier in die Fettauffangschale im Wasserbett. Nach dem Abschalten kühlt

der Grill schnell ab und sollte zügig gereinigt werden. So bekommt man müheles Fett von Heizspiralen und Auffangwanne. Elektrogeräte sind ideal auch für kleine Balkone und Bewohner von Mehrfamilienhäusern (kaum Geruch). Soll der Grill auch im Haus oder der Garage genutzt werden, ist der Elektrogrill Pflicht. „Alle anderen Grilltypen dürfen nie in geschlossenen Räumen benutzt werden“, warnt Oberst.

Gasgrill

Keine Gattung bietet mehr Möglichkeiten – vom einfachen Gerät bis zum Grillgiganten. Deshalb kann hier auch am meisten Geld investiert werden. Gasgrills gibt es als Rollwagen, mit Lavastein oder als einfaches Gerät, etwa als Kugelgrill. Auch sie sind schnell einsatzbereit und die meisten ebenfalls so konstruiert, dass kein Fett auf den Gasbrenner gelangen kann. Der Nachteil: Mit der sicheren Gaszufuhr muss man sich vorher genauestens vertraut machen. Laut Tüv unterliegen Gasgrills der Prüfpflicht nach DIN EN 498 und EN 484.



Fleisch & Co



Felix Schick
Wo der Hahn kräht,
Fleisch

Zutaten für 4 Personen

900 g Roastbeef mit guter Marmorierung und Fettabdeckung, mindestens 4 Wochen gereift
 Meersalz, besser Fleur de Sel
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
 4 EL grober Pommerysenf
 3 EL Butter
 3 Zehen frischer Knoblauch
 je 1 Strauß Thymian und Rosmarin

Zubereitung

Der ambitionierte Hobbygriller wird ohne Zugriff auf einen professionellen BBQ-Smoker vor eine ordentliche Hürde gestellt. Trotzdem können auf dem Kugelgrill oder einem Gasgrill mit Haube ohne weiteres optimale Bedingungen für die klassische Barbecue-Zubereitung erzeugt werden, sagt Felix Schick.

Voraussetzung ist die konstante Gartemperatur von 105 bis 110 °C. Bei Gas- oder Holzkohlegrills können in Wasser eingeweichte „Woodchips“, die man in einer Aluschale im Garraum zum Glimmen bringt, das Holzfeuer (Buche oder Kirsche) des Smokers ersetzen.

Das Fleisch würzen und kräftig auf dem Rost anbräunen, mit Senf bestreichen. Dann die Temperatur des Grills auf 110 °C herunterfahren. Das Roastbeef auf dem Grill lassen und bei geschlossenem Deckel rund sechs Stunden garen, um es auf eine Kerntemperatur von 54°C zu bringen (zart rosa). Butter in einer Pfanne schmelzen, den angedrückten Knoblauch und die Kräuter zugeben. Das Fleisch in der Pfanne nochmals leicht anbräunen und immer wieder mit der Butter übergießen. Gegen die Faser tranchieren und jede Scheibe nochmals mit etwas Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen. Dazu empfiehlt Felix Schick selbst gemachte Kräuterbutter und ein Zucchini-Kartoffelgratin.

6-Stunden-Roastbeef vom BBQ-Smoker



Lammfleisch, gegrillt



Zutaten pro Person

180 – 250 g Lammfleisch mit Knochen

Balsamico, Olivenöl

Als Beilage:

200 g Kartoffeln festkochend

200 g Gemüse
(Paprika, Zucchini, Zwiebel)

frische Kräuter
(Thymian, Rosmarin, Bärlauch)

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Vorbereitung: Fleisch von groben Sehnen und Keule von dem Röhrenknochen befreien. In gleichmäßige, circa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit gutem Olivenöl marinieren. Mit grobem Pfeffer, Thymian, Rosmarin und wenig Knoblauch würzen. Danach im Kühlschrank ruhen lassen und ein bis zwei Stunden vor dem Braten rausstellen, damit es Zimmertemperatur bekommt.

Rosmarinkartoffeln: Kartoffeln kochen und dann vierteln. In einer Pfanne auf dem

Roy Sähmann,
Peter Panik,
Michael Roger
Landgasthof
Roger,
Löwenstein-
Höflinsulz



Grill mit Rosmarin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Grillgemüse: Gemüse grob schneiden und mit wenig Öl auf dem Grill anbraten. Danach mit grobem Pfeffer, Meersalz, Kräutern würzen. Balsamico und Olivenöl darübergeben. 30 Minuten ruhen lassen.

Das vorbereitete Lammfleisch auf dem sehr heißen Grill kurz von beiden Seiten scharf anbraten. Anschließend in Folie einpacken und in einer weniger heißen Zone des Grills circa zwölf Minuten ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren noch etwas salzen.

Südafrikanische Lamm-Aprikosen-Spieße (Sosaties)

Zutaten für 6 – 8 Personen

225 g fettarmer Naturjoghurt
2 TL Currypulver
1 EL Zucker
1 EL Speiseöl
1 große Zwiebel
200 g gewürfeltes Lamm
350 g getrocknete Aprikosen
Salz, Pfeffer
6 – 8 Holzspieße



**Dietmar Fritzsche,
Heilbronn**

Zubereitung

Für die Sauce den Joghurt, Currypulver, Zucker und Öl in einer kleinen Schüssel verrühren. Abschmecken und nach Wunsch nachwürzen. Die Zwiebel schälen und in drei Zentimeter große Stücke schneiden. Lamm, Zwiebeln und Aprikosen abwechselnd auf die Spieße stecken. Die Spieße in einen großen verschließbaren Plastik-

beutel oder einen gut verschließbaren Behälter geben und die Sauce hineingießen. Die Spieße in der Sauce wenden, bis sie von allen Seiten bedeckt sind. Mindestens acht Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen und den Grillrost leicht einölen. Die Fleischspieße bei mittlerer Hitze acht bis zehn Minuten von jeder Seite grillen, bis sie den gewünschten Gargrad haben.

Der südafrikanische Grill-Spieß kann auch mit Kalb- oder Rindfleisch zubereitet werden.

Zur Grillsaison... den passenden Biergenuss.
Frisch vom Fass
ob Pils oder Weizen
natürlich vom

Neckarsulmer
BRAUHAUS

NSB Neckarsulmer Brauhaus GmbH Felix-Wankel-Strasse 9, 74172 Neckarsulm
Tel. 07132-343511 Fax 07132-387650 www.neckarsulmer-brauhaus.de e-mail info@neckarsulmer-brauhaus.de



Entrecote double mit Tomaten und gegrillten Kartoffeln

Zutaten für 2 – 3 Personen

circa 500 g doppeltes Entrecote

Rosmarin, Thymian, Knoblauch

Tomaten, Kräuterbutter

gekochte Pellkartoffeln (möglichst vom Vortag)



Zubereitung

Fleisch portionieren und mit den Kräutern in Klarsichtfolie einpacken. Im Dampfgarer circa eine Stunde bei 60°C auf 52°C Kerntemperatur garen oder eingepackt in circa 60°C heißem Wasser simmern lassen. Danach etwas ruhen lassen. Auf dem heißen Grill Farbe und Grillstruktur geben. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Beim Servieren schräg aufschneiden.

Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und oben in Kreuzform einschneiden. Mit grobem Salz und Pfeffer würzen, etwas Kräuterbutter oder Olivenöl darauf geben und im Ofen garen.

Pellkartoffeln in Scheiben schneiden, in einer heißen Grillpfanne anbraten und zum Schluss mit Kräutern würzen.

Mariniertes Rindersteak, gebratene Maiskolben, Ofenkartoffel und Sourcream

Zutaten für 4 Personen

4 Rindersteaks (je ca. 230 g,
vom Nacken oder der Hochrippe)

Olivenöl

Thymian, Rosmarin, Estragon,
Zitronenmelisse

große Kartoffeln (vorgekocht)

1 Becher Sauerrahm

Zwiebelbrunoise (gewürfelte Zwiebel)

Knoblauch, gehackte Petersilie

Maiskolben

Butter, Salz, Pfeffer, Zucker

Alufolie

Zubereitung

Das Fleisch mit Olivenöl einreiben und mit Thymian, Rosmarin, Estragon, Zitronenmelisse belegen, einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

Als Beilage empfiehlt Michael Roger Kartoffeln. Sie werden vorgekocht, dann in Alufolie gewickelt und an den Grillrand gelegt. Dazu passt Sourcream. Dafür Sauerrahm, Zwiebelbrunoise, wenig Knoblauch, gehackte Petersilie zusammenrühren und mit Salz, Pfeffer und wenig Zucker abschmecken. Toll dazu sind auch Maiskolben. Vorgegarte Kolben mit etwas Butter einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rogers Tipp: Rechtzeitig an den nicht so heißen Bereich des Grills legen, denn

Roy Sähmann,
Peter Panik,
Michael Roger
Landgasthof Roger,
Löwenstein-
Höblinsulz

der Mais braucht gut 15 Minuten, bis er fertig ist.

Die Kunst beim Braten von Rindfleisch ist laut Roger ein richtig heißer Grill. Das vortemperierte Fleisch nun von beiden Seiten zwei Mal zwei Minuten grillen, damit das bekannte Raster auf dem Fleisch entsteht und das Steak optimal medium gebraten ist.

Rindfleisch



Herbert Maihöfer,
Weißbach

Den meisten Grillern geht es nicht schnell genug. Grill an, Fleisch drauf und dann wundern sich viele, wenn das Grillgut zäh wie eine Schuhsohle ist. Freunde kann man damit nicht gewinnen. Beim Grillen braucht es drei Dinge: Zeit, Zeit, Zeit.

Aber schon beim Fleischkauf werden Fehler gemacht. Beim Fleisch sollte man nicht sparen. Griller sollten beim Metzger

des Vertrauens sagen, was sie mit dem Fleisch machen wollen. Ein Rindersteak muss mindestens drei Zentimeter dick sein, damit es zart und innen rosa wird. Mein Grilltipp (für einen Gasgrill): ein schönes abgehangenes Stück „Hohe Rippe“, ca. ein bis zwei Kilogramm. Wenn kein abgehangenes Fleisch zur Verfügung steht, sollte man es eine Woche vorher kaufen,

einschweißen lassen und in den Kühlschrank legen. Auf ein Backblech Alufolie legen, darauf Meersalz verteilen. Den Grill aufheizen, das Stück Fleisch auflegen, das vorher mit Rapsöl eingepinselt wird. Grill auf schwache Stufe stellen, eine Stunde garen lassen, dann wenden und eine weitere Stunde auf dem Grill lassen. Das Ergebnis schmeckt auch ohne zu würzen sehr gut.

Maispouardenbrüstchen mit Südtiroler Bauernspeck und Grünspargel in Balsamico

Alex Fritz
Restaurant Sonne,
Talheim

Zutaten für 4 Personen

4 Maispouardenbrüste à 200 g
je Brust 3 Scheiben
Südtiroler Bauernspeck
500 g grüner Spargel
Kräuter, Pfeffer, Salz,
Butter, Balsamicoessig

Zubereitung

Maispouardenbrüstchen mit Pfeffer, Salz und Kräutern würzen. Dünn geschnittene Südtiroler Bauernspeckscheiben auf eine Holzplanke (gehobeltes Buchenholzbrett) legen und die Brüstchen darauf legen. Bei mittlerer Hitze (140 – 180 °C) das Geflügel bis auf 75 °C Kerntemperatur garen. Spargelenden abschneiden, Stangen blanchieren und in der Pfanne mit etwas Butter, einer Prise Zucker und Balsamicoessig ablöschen. Spargel in Alufolie eingepackt circa 20 Minuten auf den Grill legen.



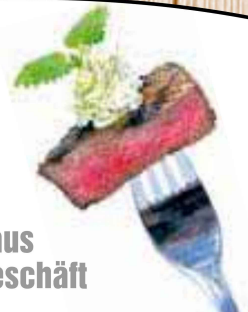
Beim Grillen
eine Sorge weniger ...

... mit Fleisch und Wurst
vom

Profi!



Ihr Fleischermeister aus
dem Fleischer-Fachgeschäft



Mit Vorsicht zum Vergnügen

Kippende Grills, glühende Kohlen und Feuer, das nicht so recht brennen will. Beim Grillen lauern Risiken, die aber von vornherein entschärft werden können. Egal ob Kohlerundgrill, Elektrogerät oder stabiler Grillwagen – jeder Grill sollte auf einem festen, ebenen Stellplatz platziert werden, am besten im Windschatten. Denn so lässt sich Funkenflug vermeiden. Generell gelten allerdings Elektro- und Gasgrills als weniger gefährlich als der klassische Holzkohlegrill. Die Stiftung Warentest beispielsweise rät Familien mit Kindern zu gas- oder strombetriebenen Modellen.

Auch Hungrige und Ungeduldige sollten nicht unbedingt mit einem Holzkohlegrill arbeiten. Denn bis die Glut optimal ist, vergehen locker 30 Minuten bis hin zu einer Stunde. Künstlich nachhelfen sollte man trotzdem besser nicht. So mahnt der Tüv Süd generell, aus Sicherheitsgründen auf Benzin, Spiritus oder andere Brandbeschleuniger zu verzichten. Werden diese Hilfsmittel auf langsam glühende Kohlen gekippt, kann es zu einer Verpuffung mit einer meterhohen Stichflamme kommen. Durch einen Flammenrückschlag kann im schlimmsten Fall außerdem die Spiritusflasche in der Hand explodieren und so zu schwersten Brandverletzungen führen. Rund 4000 dieser richtig bösen Unfälle zählen Experten jedes Jahr in Deutschland.

Außerdem sollten nur flüssige oder feste Anzündter sowie Holzkohle verwendet werden, die ein DIN-EN oder Tüv-Siegel haben. Laut Thomas Oberst vom Tüv Süd in München müssen Grillgeräte, aber auch feste Brennstoffe und Anzündhilfen seit dem Jahr 2003 die DIN EN 1860 erfüllen (davor war es die Norm 66077).

Die Kennzeichnung gilt allerdings nicht für Einweggrills. Konkret werden Grillgeräte nach DIN 1860-1 geprüft, Holzkohle, -briketts oder Holzblocks nach DIN 1860-2 und Anzündhilfen nach DIN 1860-3. „Zudem müssen die Grillgeräte auch die Auflagen des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LfbG) erfüllen“, sagt Oberst. Verbraucher sollten beim Kauf

Sicheres Grillen mit Kohle

Grillen mit Holzkohle ist für die meisten nach wie vor der Favorit. Dabei gilt es einiges zu beachten:

- Grillgut erst auflegen, wenn die Holzkohle gut durchgeglüht ist, das heißt eine feine weiße Ascheschicht die Glut bedeckt. Das Durchglühen dauert in der Regel zwischen 30 und 60 Minuten. Als Faustregel gilt: Die Hand sollte in etwa drei Sekunden auf einer Höhe des Grillguts gehalten werden können, ohne die Finger zu verbrennen.
- Zwischen Rost und Feuer sollten mindestens zehn Zentimeter Abstand sein.
- Brennbares wie Lampions oder Girlanden gehören nicht in die Nähe des Grills.
- Beim Hantieren am Grill mit Grillschürze und Handschuhen vor Fettspritzern und Funkenflug schützen.
- Gepökelte oder geräucherte Lebensmittel gehören nicht auf den Grill. Die hohen Gartemperaturen fördern die Entstehung krebserregender Nitrosamine.
- Den Rost regelmäßig säubern, um alte Fett- und Essensreste zu entfernen.



HST-Grafik, Quelle: Tüv Süd, Stiftung Warentest, Foto: Mara Zemgaliete/Fotolia

von Holzkohle- und Elektrogrills auf das GS-Zeichen für Geprüfte Sicherheit achten. „Bei Gasgrills hingegen kommt es auf die CE-Kennzeichnung mit einer vierstelligen Prüfstellennummer an“, sagt Thomas Oberst. „Hat der Tüv Süd das Gerät geprüft, lautet die Prüfstellennummer 0123.“

Wichtige Prüfkriterien sind dabei die Standfestigkeit und Stabilität der Geräte sowie die Abstrahlung der Hitze. Unter anderem darf die maximal zulässige Temperatur zum Boden 70 Grad betragen. Bei höheren Temperaturen könnte sonst die Umgebung des Grills in Brand geraten. Um möglichst lange viel Freude am angeschafften Grillgerät zu haben, sollte dieses am Ende der Saison unbedingt richtig eingelagert werden. Die meisten Modelle bestehen aus Metall und müssen daher vor Kälte und Feuchtigkeit geschützt werden. Thomas Oberst empfiehlt: „Der Grill gehört zunächst ordentlich gereinigt und dann an einem trockenen Ort gelagert, wo er keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt ist.“ Ansonsten droht das gute Stück über den Winter Rost anzusetzen.

Isabell Voigt





Solange Vorrat reicht, Irrtümer und Druckfehler vorbehalten - Pflanzen-Köle Gärtnerei GmbH & Co. KG, Im Neckgarten 6, 74078 Heilbronn

Große Auswahl an Grills!
Ob naturgetreu mit Holzkohle,
funktional mit Gas, hochent-
wickelten Outdoorküchen
oder mit der balkon-freundlichen
Variante dem Elektrogrill



279,-



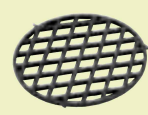
GOURMET BBQ SYSTEM



WOK EINSATZ



KOREANISCHER BBQ GRILLEINSATZ



SEAR GRATE EINSATZ

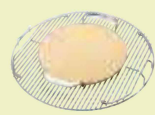


PFANNEN EINSATZ

Tuning für den Grill:
die idealen Ein- und Aufsätze
ab 49,99 €



EBELSKIVER EINSATZ



PIZZASTEIN MIT GESTELL



GEFLÜGELHALTER EINSATZ

Weber Kugelgrill Master-Touch GBS

schwarz, Ø ca. 57 cm
One Touch System, Deckelthermometer,
isolierter Lüftungsschieber, Kessel + Deckel
porzellanemailiert, inkl. Brikketportionierer,
Grillrost mit Grillrosteinsatz inkl. Deckelhalter Tuck-
Away, 10 Jahre Garantie auf Deckel, Kessel und Griffe

Heilbronn
Im Neckgarten 4
74078 Heilbronn-Neckgartach
Tel. 07131/1595900
Buslinie 12, 41, 42

Öffnungszeiten:
Mo. bis Fr. 9 – 20 Uhr
Sa. 9 – 18 Uhr

www.pflanzen-koelle.de

P kostenlos

Ihr Gärtner
seit 1818
Pflanzen Kölle®

Lammkoteletts mit Balsamico



Zutaten

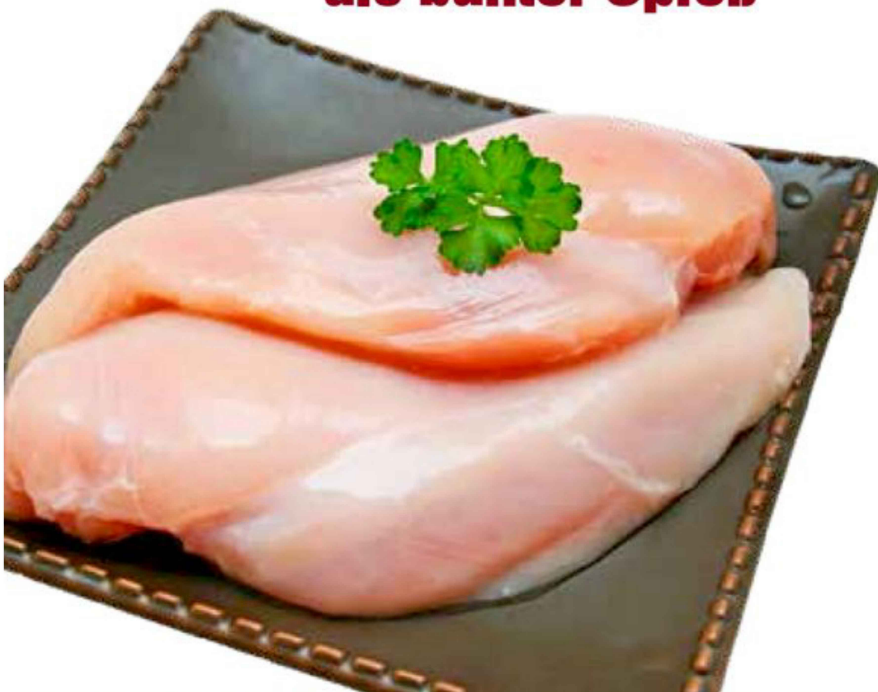
8 doppelte Lammkoteletts (à 180 g)
2 Rosmarinzweige
4 EL Balsamico, 6 EL Olivenöl
2 EL Rotwein
2 Knoblauchzehen, Jodsalz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Ränder der Koteletts mit spitzem Messer einschneiden. Den Rosmarin waschen, trocknen, die Nadeln abzupfen und klein schneiden. Für die Marinade den Balsamicoessig mit Olivenöl, Rotwein, Rosmarin und durchgepresstem Knoblauch vermischen, alles salzen und pfeffern.

Lammkoteletts in eine flache Schüssel legen und mit Marinade begießen. Zudeckt zwei Stunden ziehen lassen und dabei mehrmals wenden. Dann das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtupfen und auf den heißen Grill legen, von jeder Seite fünf bis sieben Minuten grillen.

Putenrouladen als bunter Spieß



Zutaten

800 g frische Putenfilets
in 8 dünnen Scheiben
Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie
75 g geriebener mittelalter Gouda
je 1 rote und grüne Paprikaschote und
½ Gemüsezwiebel
16 dünne Scheiben Frühstücksspeck
Öl zum Einstreichen

Zubereitung

Das Putenfleisch waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und der Länge nach halbieren.

Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken, mit Käse mischen. Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.

Die Putenfilets mit der Käse-Petersilienmischung bestreuen, Filets aufrollen und mit je einer Speckscheibe quer umwickeln, so dass die offenen Seiten mit Speck verschlossen werden. Die Rouladen mit dem Paprika und den Zwiebeln im Wechsel auf die Spieße stecken.

Die fertigen Spieße gut einölen und auf dem heißen Grill unter Wenden etwa 20 Minuten grillen.

Kalbssteak mit Pfirsich-Salsa



Zutaten für 4 Personen

Für die Kalbssteaks:

- 8 Kalbsrückensteaks à 80 – 90 g
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL Fenchelsamen
- 2 – 3 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Für die Pfirsich-Salsa:

- 3 Schalotten
- 1 milde Chili-Schote
- 1 EL Senfkörner, 2 EL Zucker
- 4 EL Weißweinessig
- 200 g Gurke
- 2 Pfirsiche
- 4 Minzzweige

Zubereitung

Kalbsrückensteaks trockentupfen und in eine Schüssel legen. Rosmarin waschen, trockenschütteln und die Nadel abstreifen. Knoblauch schälen und zusammen mit Rosmarin, Fenchelsamen und 1 TL Butterschmalz feinhacken (das Butterschmalz verhindert, dass Rosmarinnadeln und Fenchelsamen beim Hacken wegspringen). Restliches Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen, Gewürze darin eine Minute anbraten, vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Marinade über die Steaks gießen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Pfirsich-Salsa vorbereiten: Schalotten schälen und klein würfeln. Chili-Schote waschen, Stiel entfernen und in feine Ringe schneiden. Schalotten, Chiliringe, Senfkörner, Zucker und Weißweinessig in einem Topf einkochen, bis die Flüssigkeit eindickt.

Gurke schälen, der Länge nach sechsteilen und entkernen. Das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. Dann die Pfirsiche halbieren und entkernen, die Hälfte des Fruchtfleisches in kleine Würfel schneiden und die andere Hälfte im Blitzhacker fein pürieren. Minze waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein schneiden. Gurke, Pfirsich und Minze mit der Schalottenmischung verrühren, leicht salzen und in Portionsgläser füllen.

Kalbsrückensteaks aus der Marinade nehmen, salzen und pfeffern. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze von beiden Seiten je zwei Minuten grillen, bis die Steaks leicht rosa gebraten sind. Zusammen mit der Salsa servieren.

Schweinenackensteaks mit Kräutern und Malzbier gebeizt



Zutaten für 4 Personen

10 Schweinenackensteaks
(je 150 g)

grob gemahlener,
bunter Pfeffer, Salz

Marinade:

100 ml Malzbier

1 EL mittelscharfer Senf

6 EL Speiseöl z.B. Sonnenblumenöl

2 Pk. TK-Kräuter



**Gerlinde Heußer,
Heilbronn**

Zubereitung

Für die Marinade Malzbier, Senf und Speiseöl gut verrühren. Küchenkräuter untermengen.

Steaks unter fließendem kalten Wasser abspülen, trockentupfen. Steaks von beiden Seiten mit Pfeffer bestreuen und in eine flache Schale legen. Die Steaks mit der Marinade bestreichen und mit Frischhaltefolie zugedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Steaks abtropfen lassen, auf den heißen Grill legen und unter gelegentlichem Wenden etwa 15 Minuten grillen. Steaks mit Salz bestreuen.

Fisch & Meeresfrüchte



Filet vom Schottischen Lachs Label Rouge mit Orangen-Rosmarin-Marinade



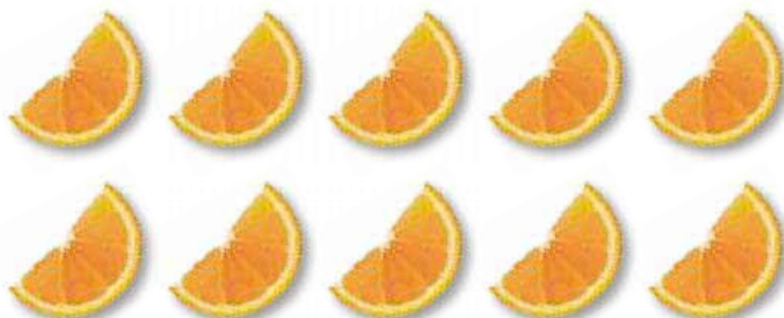
Zutaten für 4 Personen

700 g Lachsfilet mit Haut,
geschuppt ohne Gräten
2 Bio-Orangen, die Schale fein
abgerieben, der Saft gepresst
2 Zweige Rosmarin, die Nadeln fein
gehackt, mit etwas Olivenöl gemischt
Meersalz Fleur de Sel

Zubereitung

Das Lachsfilet mit der Orangenschale, dem Saft und Rosmarin marinieren, salzen und auf der Hautseite kross angrillen. Fisch mit der Hautseite nach oben in eine Aluschale setzen, die restliche Marinade angießen und bei einer Grillraumtemperatur von 120 °C die Filets langsam garen auf eine Kerntemperatur von 52 °C. Der Fisch sollte noch glasig sein, Lachs verzeiht aber auch höhere Temperaturen. Dazu empfiehlt Küchenchef Felix Schick gegrilltes Antipastigemüse mit Balsamico oder einen exotischen Couscous Salat.

Felix Schick
Restaurant
Wo der Hahn
kräht, Flein





Lachsscheiben mit Limetten und Kräutern

Zutaten für 4 Personen

4 Lachssteaks ohne Haut à 140 g
diverse Kräuter (kein Liebstöckel)
4 EL Olivenöl
1 Limette
feine Karotten- und Zucchiniestreifen
Meersalz, weißer Pfeffer
Alufolie

Zubereitung

Kräuter zupfen und klein schneiden. Mit dem Öl verrühren und mit Meersalz und weißem Pfeffer würzen.

Die Lachssteaks abspülen, trockentupfen und auf beiden Seiten mit dem Kräuteröl bestreichen.

Die Limette in acht Scheiben schneiden. Das Gemüse auf der Alufolie verteilen, dann den marinierten Lachs darauflegen, zwei Limonenscheiben auf den Lachs legen und das Ganze in der Alufolie einschlagen. Bei starker Hitze kurz auf den Grill legen und dann an der Seite bei schwacher Hitze ziehen lassen.

**Andreas
Springer**
**Burgrestaurant
Ravensburg,
Sulzfeld**





Alex Fritz
Restaurant Sonne,
Talheim

Seeteufel mit Wasabi

Zutaten für 4 Personen

4 Seeteufel-Filets von je 200 g

Wasabi

3 EL Öl

Saft von 1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Rückengräte in der Mitte der Seeteufel-filets nicht entfernen. Das Filet nur in der Mitte einschneiden, mit Wasabi dünn einstreichen – je nach Geschmack. Wer es schärfer möchte, nimmt mehr Wasabi. Aus Öl, Zitronensaft, Pfeffer, Salz eine Marinade herstellen. Die Fischfilets damit bestrei-

chen und mindestens eine Stunde ziehen lassen. Auf einer Holzplanke (gehobeltes Buchenholzbrett) grillen. Das Brett dazu einfach über den Grill legen. Chefkoch Alex Fritz ist kein Freund von Alufolie und greift daher gern zum Holzbrett. Auch weil das Grillgut dadurch feiner schmeckt.



LEONARDO

BUFFET GOURMET

weiß uni





Alles für die GRILLSAISON



WMF



RÖSLE



AUERHAHN
DAS DESIGN

PORZELLANFACHGESCHÄFT
CHRISTIAN SELTMANN GMBH
HEILBRONN
Tel. (0 71 31) 6 42 09 27
Kramstraße 6 – 8
74072 Heilbronn

Öffnungszeiten:
Mo. – Fr. 10.00-19.00 Uhr
Sa. 10.00-18.00 Uhr

Made in GERMANY

SELTMAHN WEIDEN.
Wir produzieren in Deutschland ...

Gegrillte Wassermelone mit Garnelen, Balsamicoreduktion und Lavendelblüten

Zutaten für 6 Personen

½ Wassermelone
Lavendelblüten
10 Blättchen in Streifen
geschnittene Minze
6 Garnelen, geputzt
Olivenöl
Alufolie

Für die Reduktion:

250 ml Rotwein
250 ml Kirschsafft
250 ml dunklen Balsamicoessig
etwas Lavendelhonig, Meersalz

Zubereitung

Rotwein, Sauerkirchsafft, Balsamico und Lavendelhonig in einen Topf geben und durch leichtes Köcheln auf einen viertel Liter reduzieren. Danach mit Salz abschmecken und abkühlen lassen. Melone in 2,5 cm dicke Vierecke schneiden. Melonenstücke auf dem Rost grillen.

Für die Garnelen etwas Olivenöl, Meersalz, Lavendelblüten und Minze auf ein Stück Alufolie geben und die Garnelen darauf garen.

Garnele auf das Melonenstück setzen, Reduktion darübergeben und Blüten daraufstreuen.



**Andreas Knapp und
Jens Kirchenwitz
Restaurant Krone,
Kupferzell-Eschental**



Forelle mit Kräuterfüllung und Folienkartoffeln

Zutaten für 2 Personen

2 Forellen oder Saiblinge à 400 g
 1 Zitrone oder Limette
 1 Bund Petersilie
 2 Zweige Rosmarin
 2 Zweige Thymian
 Salz und Pfeffer aus der Mühle
 2 EL Öl nach Wahl
 4 nicht zu große mehlig kochende Kartoffeln
 1 – 2 EL Öl oder Butter
 grobes Meersalz, Alufolie

Zubereitung

Schale der Zitrone abreiben. Saft auspressen. Die Nadeln von den Rosmarinzwiegen und die Blättchen von den Thymianzweigen abstreifen. Kräuter fein hacken und mit der abgeriebenen Zitronenschale und etwas Pfeffer mischen.

Forellen innen und außen salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln und mit der Kräutermischung füllen.

Alufolie mit Öl bestreichen, die Fische darin einpacken und die Ränder gut andrücken. Die Päckchen

nebeneinander auf den vorgeheizten Grill setzen. Oder die Forellen mit Öl bepinseln und direkt oder mit einem „Fischgriller“ auf den Grill legen. Circa 20 – 30 Minuten grillen. Zwischendurch wenden.

Kartoffeln kreuzweise einritzen, mit Öl oder Butter bestreichen und mit Meersalz bestreuen. In Alufolien eingepackt circa 25 – 35 Minuten auf dem Grill garen lassen. Dazu passt eine Sauce Hollandaise oder ein Sauerrahm-Dip.



**Maria Feiler,
Brackenheim**

Angebote gültig bis 13.07.13

OBI®

Großes Grillfest

in Ihrem OBI Heilbronn

Als Beispiel für unser Outdoor-Living-Sortiment:

OBI Gasgrill „Brampton“



Starten Sie mit OBI in die Grillsaison: große Auswahl und Ideen für den perfekten Grillgenuss!

ÖKO-TEST
sehr gut

Guter Rat
TESTSIEGER

proFagus

5,99
3 kg

Buchenholz-Grillkohle „Sommerhit“
Für besonderen Grillgenuss mit dem typischen Buchenholz-Aroma. Premium-Qualität, grillt intensiver, brennt schneller, es glüht länger und weißer. Art.-Nr. 630693



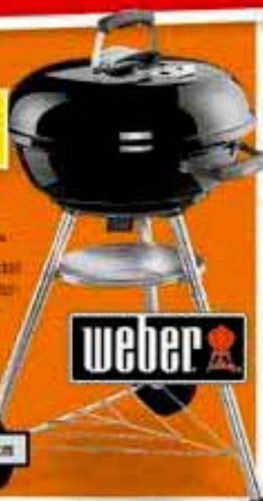
DER SOMMER HIT BUCHEN

99,99

79,99

Holz Kohle-Kugelgrill Weber® „Compact Kettle“
Porzellanbeschichteter Deckel und Kessel. Mit Temperaturregler im Deckel und verstellbarem Grillrost. Farben: Ca. 8,47 x 6,94 x 7,58 cm. Art.-Nr. 807893

Grillflächen-Ø ca. 47 cm



weber

34,99

24,99

Schwenkgrill
Mit lötlerversetzbarem, verchromtem Grillrost. Ca. 8,55 x 1,45 x 7,51 cm. Art.-Nr. 110257

Grillflächen-Ø ca. 51 cm



OBI Heilbronn

Lise-Meiner-Str. 10
74074 Heilbronn
Tel. 07131 203000
Di. Mo. - Fr. von 8 - 20 Uhr

Elzestr. 44
74076 Heilbronn
Tel. 07131 155770

Alle Angaben sind Richtwerte und können ohne Gewähr in der Zukunft verändert werden. Alle Angaben sind Richtwerte und können ohne Gewähr in der Zukunft verändert werden. Alle Angaben sind Richtwerte und können ohne Gewähr in der Zukunft verändert werden.

Schon ab € 100,- Gesamt-Einkaufswert (einstiel Projekte mit 6 oder 12 Monatsraten realisieren)

Die Finanzierung wird über OBI-Kredit realisiert. Der Zinssatz beträgt 12,99% p.a. (effektiver Zinssatz 13,99% p.a.). Die Finanzierung wird über OBI-Kredit realisiert. Der Zinssatz beträgt 12,99% p.a. (effektiver Zinssatz 13,99% p.a.).

0%
Finanzierung



**Andreas Knapp und
Jens Kirchenwitz,
Restaurant Krone,
Kupferzell-
Eschentäl**

In Roter Zeder geräucherter Thunfisch mit Vanille-Paprikadip

Zutaten für 8 Personen

8 Woodwraps aus Zedernholz
(bestellbar im Internet)

8 Thunfischsteaks à 160 g

Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

200 ml Lemoncello

Vanille-Paprikadip:

4 rote Paprika

1 Vanillestange

100 g Zucker

50 ml weißer Balsamico

Zubereitung

Die Woodwraps in Lemoncello-Wasser-Mischung einlegen, bis sie flexibel sind. Thunfisch mit Olivenöl bestreichen, mit Meersalz und Pfeffer würzen. Das Zedernholz auslegen und den Thunfisch darin einpacken. Wichtig ist, dass der Thunfisch komplett verschlossen ist. Das Thunfischpaket auf den Rand des Grills legen und von jeder Seite vier Minuten garen. Dadurch entwickelt sich das feine Räucheraroma.

Vanille-Paprikadip: Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zucker in einem Topf karamellisieren. Die Paprika zugeben, mit Balsamico ablöschen, Hitze reduzieren. Die Vanilleschote längs halbieren, auskratzen. Die Schote und das Mark zugeben, alles weich kochen und zusammen fein mixen. Durch ein feines Sieb streichen.



Focaccia & Garnelenspieße

Zutaten für 4 Personen

12 Garnelen, geschält,
Darm entfernt
2 Knoblauchzehen
150 ml Olivenöl
Chiliflocken
frisch gehackter Thymian
Bambusspieße

Für die Focaccia:

500 g Mehl, Typ 405,
besser Typ 550

375 ml Milch

20 g Hefe

15 g Salz

10 g Zucker

1 TL gehackter Rosmarin

4 EL Olivenöl

Zubereitung

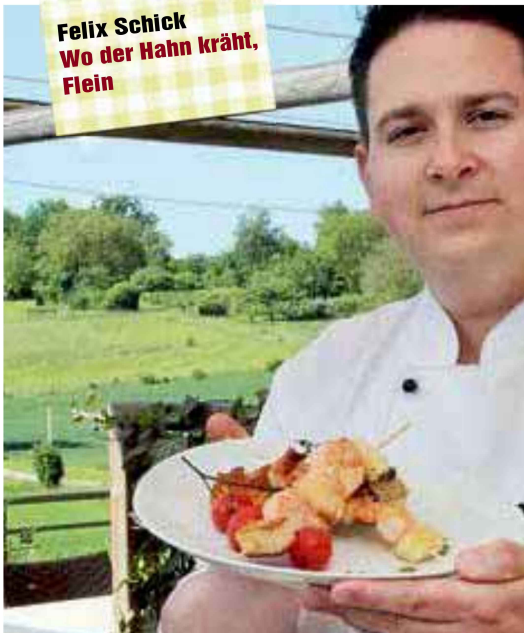
Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, etwa zwei Zentimeter dick ausrollen und auf einem be-

mehlten Backblech gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 25 Minuten fertig backen, wenn möglich ohne Umluft.

Die Focaccia in gleichmäßige Stücke schneiden und im Wechsel mit den Garnelen auf die Spieße stecken. Mit Chiliflocken, Knoblauchöl, und Thymian bestreuen, mit Meersalz würzen und direkt grillen. Die Garnelen sind gar bei einer Kerntemperatur von 55 °C.

Dazu passt Aioli oder Basilikum-Pesto.

Felix Schick
Wo der Hahn kräht,
Fleisch



So gelingt der Fisch vom Rost

Wer nicht Würstchen, Steaks oder Rippchen auf den Grill werfen möchte, der entdeckt vielleicht einen leichten Sommer-trend für sich: Fische und Meeresfrüchte. Denn die sind ein echter Gaumenschmaus und in jeglicher Zubereitungsform mittlerweile eine sehr beliebte Alternative auf dem Rost zu Steak oder Wurst.

Die Frische des Fisches ist einfach für jeden Verbraucher zu erkennen. Er riecht nicht streng, hat blanke, pralle Augen, hellrote Kiemen und glänzende, feste Schuppen. Der Fisch oder die Meeresfrüchte sollten erst am Tag der Zubereitung gekauft und bis zum Grillen ständig gekühlt werden. Tiefkühl-Fisch gehört nicht auf den Grill. Welcher Fisch? Fettere und im Fleisch festere Fischarten eignen sich besser zum Grillen als ihre mageren und weicheren Artgenossen. Besonders emp-

fehlenswert: Heringe, Makrelen, Forelle, Lachs, Aal, Rotbarsch, Heilbutt, Thunfisch, Dorade und Wolfsbarsch. Ein gutes Hilfswerkzeug beim Grillen ganzer Fische ist ein Fischbräter, in den der Fisch eingeklemmt und so auf den Grillrost gelegt wird.

Eine raffinierte Vorspeise sind Muschelspieße nach bretonischem Rezept: Miesmuscheln und geviertelte Äpfel für 30 Minuten in einer Marinade aus Zitronensaft, Worcester-Sauce, Calvados, Nelken, Kardamom, Pfeffer und Salz einlegen und anschließend gut abtropfen lassen. Apfelstücke mit Kräuterbutter bestreichen, Muscheln mit Speck umwickeln, beides abwechselnd auf Spieße stecken und fünf Minuten auf dem Rost grillen.

Echte Geschmacksexplosionen garantieren in Alufolie gewickelte Filets oder ganze Fische, wenn man Kräuter, Gemüse

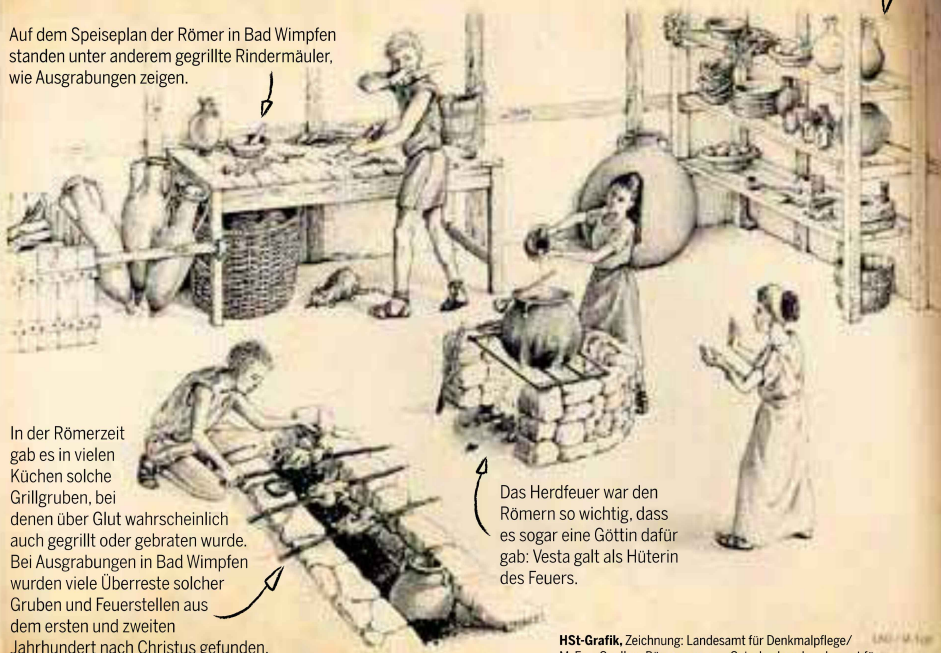
und feine Gewürze hinzufügt. Durch das Garen in Folie wird das zarte Fleisch sehr saftig, und Kräuter, Gemüse und Gewürze behalten ihr volles Aroma. Dabei werden alle Zutaten in die Mitte eines mit Olivenöl bestrichenen Stückes Alufolie gelegt, das sorgfältig zugefaltet wird, damit nichts auslaufen kann. So kommt das Paket schließlich auf den Grill.

Fisch gart schneller als Wurst und Steaks und kann leicht austrocknen. Deshalb sollte man den Rost etwas höher hängen und den Fisch regelmäßig wenden. Die Grillzeit bewegt sich je nach Größe der Stücke zwischen sechs und 20 Minuten. Um zu sehen, ob ein Fisch gar ist, sticht man mit einer Gabel hinein und schiebt das Fleisch auseinander. Wenn es innen kräftig weiß und nicht mehr durchscheinend ist, kann der Fisch serviert werden. *red*



So könnte eine römische Garküche im 1. Jahrhundert nach Christus in Bad Wimpfen ausgesehen haben

Auf dem Speiseplan der Römer in Bad Wimpfen standen unter anderem gegrillte Rindermäuler, wie Ausgrabungen zeigen.



In der Römerzeit gab es in vielen Küchen solche Grillgruben, bei denen über Glut wahrscheinlich auch gegrillt oder gebraten wurde. Bei Ausgrabungen in Bad Wimpfen wurden viele Überreste solcher Gruben und Feuerstellen aus dem ersten und zweiten Jahrhundert nach Christus gefunden.

Die Römer benutzten zum Kochen über Feuer aber auch viel Geschirr und bereiteten Breie und Eintöpfe zu.

Das Herdfeuer war den Römern so wichtig, dass es sogar eine Göttin dafür gab: Vesta galt als Hüterin des Feuers.

HSt-Grafik, Zeichnung: Landesamt für Denkmalpflege/
M. Ege, Quellen: Römermuseum Osterburken, Landesamt für
Denkmalpflege

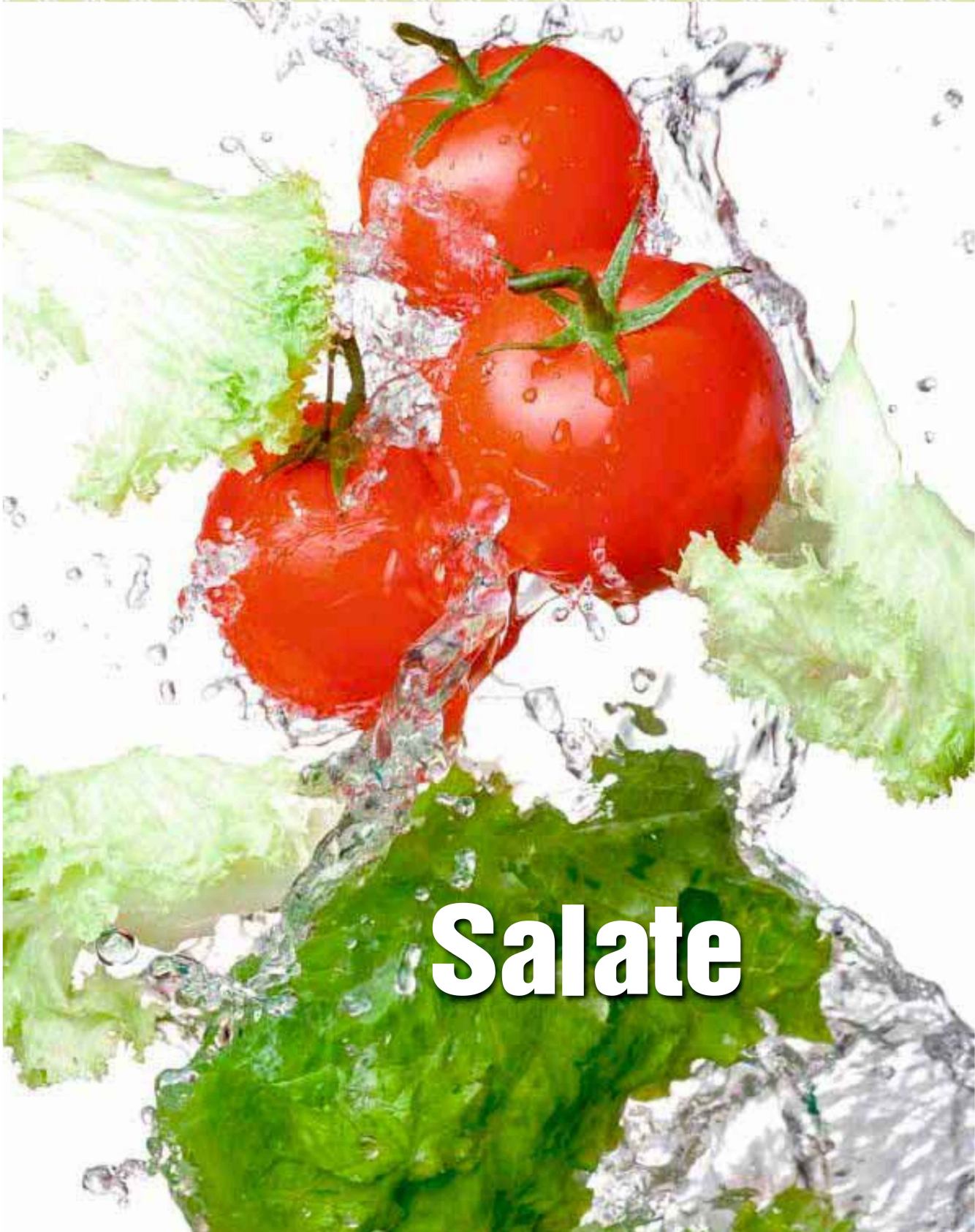
Grillen war römischer Schnellimbiss

Wenn das Feuer lodert und darüber auf dem Rost ein paar Steaks brutzeln, dann werden Grillfans oft zu Romantikern. Sie denken dann an Menschen in der Steinzeit, an flackernde Feuer und darüber garende Fleischstücke. Ob unsere Vorfahren aber tatsächlich schon in Höhlen und Hütten gegrillt haben, ist nach Angaben von Wissenschaftlern schwer zu sagen.

„Wir können das nicht nachweisen“, sagt Christina Jacob, die im Heilbronner Museum im Deutschhof für die archäologische Sammlung zuständig ist. Zumindest sei es aber wahrscheinlich, dass die Menschen schon vor Tausenden Jahren über Feuer Nahrung zubereitet haben. Im Heilbronner Stadtteil Klingenberg haben Archäologen Anfang der 1980er Jahre un-

ter anderem Tierknochen gefunden: aus der Jungsteinzeit vor etwa 5500 Jahren. An einigen der Knochen könne man sogar Schmauchspuren nachweisen, erklärt Christina Jacob. Echte Beweise für grillende Steinzeitmenschen sind das aber nicht. Denn ob das Fleisch gegrillt wurde, oder ob die Knochen nach dem Essen im Feuer landeten, könne man nicht sicher sagen. Eines ist dagegen fast sicher: Grillen heute und Grillen vor 5000 Jahren sind zwei sehr unterschiedliche Dinge. „Ich kann mir nicht vorstellen, dass Grillen damals einen Freizeitwert hatte“, sagt Christina Jacob. „Damals war es eher eine Notwendigkeit, über dem Feuer zu grillen und zu kochen“, meint auch Jörg Scheuerbrand, Leiter des Römermuseums in Osterburken.

Der Archäologe berichtet, dass die Römer über dem Feuer Essen zubereitet haben. Wahrscheinlich haben sie im ersten und zweiten Jahrhundert nach Christus auch gegrillt. „In jeder Küche brannte ein Feuer und es gab gemauerte Herdstellen“, erläutert Scheuerbrand. „Sogenannte Grillgruben sind belegt“, erläutert auch Klaus Kortüm, der im Landesamt für Denkmalpflege in Esslingen für römische Ausgrabungen im Land zuständig ist. „Gerade in Bad Wimpfen ist gut nachgewiesen, dass Römer über dem Feuer gegrillt haben“, sagt Kortüm. Am Neckar haben Wissenschaftler um 1980 Tierknochen aus der Römerzeit ausgegraben. „Es gibt viele angekohlte Stücke und Hitzespuren an den Knochen“, sagt Kortüm. *Daniel Stahl*



Salate



Ensalada de Melón

Zutaten

1 Honigmelone
1 Avocado
4 Kiwis, ersatzweise Papaya
1 Pk. Salat Krönung Paprika-Kräuter
3 EL Wasser
3 EL Sonnenblumen-
und Olivenöl
200 g Seranoschinken



**Gisela Fritzsche,
Heilbronn**

Zubereitung

Honigmelone halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen, in Spalten schneiden, schälen und in Würfel schneiden.

Avocado schälen, halbieren, den Kern entfernen und in Stücke schneiden. Kiwis schälen, in Viertel und dann in Scheiben schneiden.

Salat Krönung Paprika-Kräuter (Fertigprodukt) mit Wasser und Öl verrühren und über den Salat gießen. Schinken in Streifen schneiden und in einer flachen Schüssel oder Platte anrichten.



- Eigener Gemüseanbau
- Ausländische Spezialitäten
- Obst und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau
- Früchte der Saison

Salate + Gemüse aus der Region

Ihr Fachgeschäft für Frische und Qualität

Wochenmärkte in HN-Oststraße,
Eppingen, Leingarten, Kirchhausen
Fachgeschäft für Gemüse und Obst
Schwaigern, Theodor-Heuss-Straße 2,
Telefon 07138 7219 · www.gemuese-soehner.de
Geöffnet: Täglich 8 – 12.30 + 14 – 18 Uhr
Samstag bis 13 Uhr · Freitag durchgehend geöffnet



Kaufland: heldenhaft lecker



Grillspezialitäten ohne Ende? Mit K-Purland jederzeit!

Mit den leckeren Fleisch- und Wurstspezialitäten, die Ihnen Kaufland jetzt, pünktlich zur Grillzeit, in einer einzigartig großen Vielfalt bietet, macht das Grillen einfach Spaß. Sie haben es gerne „schnell und einfach“ und dennoch superlecker? Dann sind unsere fein marinierten Steaks genau das Richtige für Sie. Oder unsere große Bratwurst-Auswahl von K-Purland. Apropos: Ganz neu im K-Purland Sortiment ist die Original Thüringer Rostbratwurst – hergestellt im neuen, Kaufland-eigenen Fleischbetrieb in Thüringen.

„Größte Auswahl,
beste Qualität,
guten Appetit!“


Ihr
Horst Lichter

Neben bereits vormarinierten Grillspezialitäten erhalten Sie bei uns natürlich auch eine breite Auswahl „purer“ Steakgenüsse. Wie wär's zum Beispiel mit einem edlen Irish Beef Hüftsteak? Auch das gibt es jetzt in Ihrem Kaufland. Fehlt eigentlich nur noch eines: ein paar gut gelaunte Gäste für Ihre nächste Grill-Party. Doch die werden sich mit unseren Grill-Spezialitäten schnell finden lassen.



**Original Thüringer
Rostbratwurst roh**
herzhaft im Geschmack,
ideal zum Grillen und Braten
400-g-Packg.

Auf Dauer billig!

1.99

(= kg 4.98)



Grillrippe Arizona
vom Schwein, herzhaft
mariniert, ideal zum
Grillen und Braten
kg

Auf Dauer billig!

5.99

ker, meisterlich günstig!



Cevapcici
ideal zum Grillen
und Braten

300-g-Packg.

Auf Dauer billig!

1.99

(= kg 6.63)



**Steak Mexico
oder Steak Provence**
vom Schweinenacken/-kamm,
mariniert, ideal zum Grillen

kg

Auf Dauer billig!

4.99



Western Bacon
vom Schweinebauch,
mariniert, ein würziger
Grillgenuss

kg

Auf Dauer billig!

5.49



Minutensteak
vom Schweinerücken,
zart, für die schnelle
Küche und den Grill

kg

Auf Dauer billig!

7.19

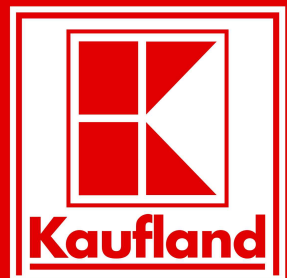


**Irish Beef
Hüftsteak**
von irischen Weiderindern,
mit Original Steakpfeffer

kg

Auf Dauer billig!

19.99



*Hier bin
ich richtig!*



**Anita Weber,
Schöntal**

Leichter Spaghettisalat mit geräucherter Forelle

Zutaten

250 g Spaghetti
250 g TK Blattspinat, ganze Blätter
250 g geräucherter Forellenfilets,
ohne Haut
Zitrone, Salz, Pfeffer
250 g Mozzarella
100 ml Riesling, 1 EL Zitronensaft
schwarzer Pfeffer, Salz
½ TL Suppenwürze, 50 ml Rapsöl

Zubereitung

Den Spinat auftauen, grob hacken. Die Forellenfilets in Stücke zupfen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Die Spaghetti brechen und in ca. acht Minuten al dente kochen, abgießen und in eine Schüssel geben.

Den Spinat, den Fisch und den in kleine Würfel geschnittenen Mozzarella darüber geben. Aus dem Riesling, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Suppengewürz und dem Rapsöl eine Marinade herstellen, über die anderen Zutaten geben und vorsichtig alles durchmischen.

Den Salat noch eine Stunde kühl stellen und durchziehen lassen. Vor dem Anrichten nochmals kurz abschmecken.

Melone-Reis-Salat



**Waltraud Steinbrenner,
Weinsberg**

Zutaten für 5 Personen

100 g Langkornreis
300 g Salatgurke
400 g Honig- oder Galia-Melone
200 g Schafskäse
100 g Studentenfutter
1 Bund Schnittlauch
75 g Crème fraîche
50 ml Milch, 1 Zitrone
2 EL Sweet Mango Chutney
1 TL Senf, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Reis kochen und abkühlen lassen. Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Melone in kleine Würfel schneiden. Schafskäse in 2 cm dicke Würfel teilen. Gurke, Melone, Schafskäse, Studentenfutter und Reis in eine Schüssel geben.

Für das Dressing Schnittlauch schneiden, mit Crème fraîche, Milch, Zitronensaft, Mango Chutney und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dressing zu den anderen Zutaten geben und vermischen. Etwa eine Stunde kühlen lassen, dann noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Miet-Service
Getränkemarkt
Freyer
www.Befreyer.de

Biertisch-Garnituren
Gläser Kühlschränke
Ausschank-Wagen
Durchlaufkühler
vorgekühlte Getränke
riesige Auswahl

Leingarten Dieselstraße 20 · Fon (07131) 90 299-14 · **Schwaigern** Weststraße 1 · Fon (07138) 92 02 42
Massenbachhausen Daimlerstraße 29 · Fon (07138) 8 15 08 04



**Karin Gerlach,
Beilstein**

Ruck-Zuck-Nudelsalat

Zutaten

400 g Nudeln
5 Essiggurken und etwas
Gurkenflüssigkeit aus dem Glas
1 Becher Fleischsalat (200 - 250 g)
ca. ¼ TL Pfeffer
ca. ¾ TL Salz
2 EL Öl, 3 EL Essig

Zubereitung

Nudeln nach Packungsanleitung kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen, bis diese kalt sind. Danach abtropfen lassen.

Während die Nudeln kochen, die Essiggurken kleinschneiden und in eine große Schüssel geben. Gurkenflüssigkeit, Fleischsalat, Salz und Pfeffer sowie Öl und Essig dazu geben und gut vermischen.

Nudeln aus dem Sieb dazu geben und alles verrühren. Den Salat bis zum Verzehr kühl stellen.

Jeder Grill ist ein Unikat

Natürlich ist es ein Spielzeug. Aber was für eines. Wo es sonst klappert und wackelt, steht die Hydra unverrückbar wie der sprichwörtliche Fels in der Brandung. 100 Prozent Edelstahl. Eine viertel Tonne schwer. Solide bis ins Detail verarbeitet, wie es sich für ein Produkt aus dem Hause eines Werkzeugbauers aus dem Schwabenland gehört. „Begonnen hat es als Hobby“, sagt Antonio Basile, Chef des Nordheimer Spanntechnikherstellers und leidenschaftlicher Freizeitbrutzler.

„Ich habe einen Grill gesucht, der sommers wie winters im Freien stehen kann und dessen Design was hermacht. So was gab es vor vier Jahren noch nicht.“ Also setzte sich der 50-jährige Maschinenbautechniker ans Zeichenbrett und beauftragte seine Konstrukteure mit der etwas anderen Aufgabe.

Ein Jahr Entwicklung steckt in der Hydra. „2010 haben wir sie auf der Intergastra, der führenden Fachmesse für innovatives Gastrobusiness,



in Stuttgart vorgestellt.“ Seither wird verkauft. Auf Bestellung. Jedes Stück wird in zweimonatiger Handarbeit gefertigt. So viel Exklusivität hat natürlich ihren Preis. 30 000 Euro kostet das Flaggschiff, die „Hydra 900“. 15 000 Euro ihre kleine Schwester „Alfa“. Demnächst soll ein Einsteigermodell für rund 5000 Euro angeboten werden. „Es gibt Leute, denen ist so ein hochwertiges Produkt das Geld wert“, erklärt Basile.

Dafür bekommen Hydra-Griller wie Fernsehkoch Ralf Jakumeit einiges geboten: den perfekten Freiluftarbeitsplatz mit Rundum-Arbeitsfläche, Feinjustiermöglichkeiten für die Temperatur und sämtliche Varianten, Grillgut auf den Punkt zuzubereiten. Indirektes Grillen mit Deckel ist ebenso möglich wie Niedertemperaturgaren bei 80 bis 100 Grad oder das Backen von Kuchen oder Pizza bei 300 Grad auf der Steinplatte. Die Hydra kann als Barbecue-Smoker genutzt werden und nach dem Essen als Feuerstelle. „Sie kann alles. Nur einen schlechten Grillmeister und gutes Fleisch kann sie nicht ersetzen.“ *Andreas Tschürtz*



Wir grillen

- Grillpfannen • Grillzangen • Grillpinzette • Holzbretter
- Schneidebrett • Küchenmesser • Grillhandschuhe
- Maiskolbenhalter • Steakmesser • Serviertablett
- Holzkohle • Fischbräter

Seifen Reinhardt GmbH



Ein altes, tolles Geschäft
mit über 5000 Produkten
zum Stöbern und
Entdecken ...



Herzlich willkommen!

Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 8.30 – 12.30 und 14 – 18 Uhr, Sa. 8.30 – 13 Uhr

Seifen-Reinhardt GmbH | 74074 Heilbronn | Bismarckstr. 72/2 | ☎ 07131 175513 | Fax 165219 | info@seifen-reinhardt.de | www.seifen-reinhardt.de

Grüner grillen

Grün ist in: auch beim Grillen. Kräuter gehen mit Wurst, Fleisch und Fisch eine schmackhafte Verbindung ein. Dabei sollten Griller aber am besten frische Kräuter nehmen, denn getrocknete verbrennen schnell auf dem Rost. Wer keine frischen zur Hand hat, sollte die getrockneten zuvor etwa in Öl oder Wein einlegen und dann beispielsweise in einer Marinade

verwenden. Viele Kräuter von Basilikum bis Zitronenmelisse sind aber nicht nur fürs Grillgut direkt, sondern für Beilagen unentbehrlich: Brotaufstriche, Dips, Salate, eingelegtes Gemüse. Aus der Vielzahl der Kräuter haben wir einige ausgesucht, die zu vielen Grillsachen passen und die im Topf, in Kästen oder im Beet zu Hause leicht selbst zu kultivieren sind.

Das Kraut aus dem Mittelmeerraum hat einen sehr intensiven Geschmack und eignet sich hervorragend zu Grillkartoffeln, Schweinefleisch und Lamm. Bei uns ist der immergrüne Halbstrauch in manchen Lagen jedoch nicht ganz winterhart. Man sollte ihn am besten vor einer schützenden Mauer mit etwas Kompost in durchlässigem Boden pflanzen. Ganzjährig kann man die Triebspitzen ernten. Rosmarin lässt sich auch gut trocknen.

Rosmarin
(*Rosmarinus officinalis*)



Niedrig, manchmal kriechend, Polster bildend, immergrün und mehrjährig. Es gibt viele Thymian-Arten in verschiedenen Aromen. Der Gartenthymian (*Thymus vulgaris*) ist ein niedriger Halbstrauch, der sich stark verzweigt und dessen Blätter und Blüten geerntet werden können. Er verleiht Fleisch einen mediterranen Geschmack und soll sogar den Fettabbau anregen... Außerdem hat er eine antibakterielle Wirkung, die sich zwar weniger beim Grillen, als etwa bei Husten positiv auswirkt. Thymian toleriert keine Staunässe und Enge, deshalb an eine trockene Stelle setzen. Rückschnitt im Frühjahr.

Thymian
(*Thymus spec.*)



Das heimische Küchenkraut, das ein Alleskönner ist, mag nährstoffreiche, feuchte Böden mit Kompost. Ab April kann man ihn direkt ins Beet aussäen, später mit 20 Zentimeter Abstand vereinzeln. Auch zur Beeteinfassung geeignet. Schnittlauch kann fast das ganze Jahr geerntet werden, die ersten scharfen Röhrchen sind aber am intensivsten. Auch die Blütenköpfe kann man verwenden, etwa im Salat. Verwendung beim Grillen: für Fisch, im Salat, Kräuterquark, Kartoffeln. Das Zwiebelgewächs hat einen hohen Vitamin-C-Gehalt.

Schnittlauch
(*Allium schoenoprasum*)





Mehrjährig, wächst 30 bis 60 Zentimeter hoch und ist mit Majoran eng verwandt. Mag kalkige Erde und keine Staunässe, außerdem liebt er es vollsonnig. Dann entwickelt er sein volles Aroma. Passt gut zu Geflügel. Kurz vor oder während der Ernte werden die Triebe geerntet.

Beim Grillen geeignet für Fisch und Geflügel und besonders für helle Begleit-Saucen. Sollte man noch nicht so richtig hungrig sein, trinkt man vor dem Grillabend einen Estragontee, er soll appetitanregend wirken. Die mehrjährige ursprünglich aus Asien kommende Pflanze wird bis zu über einem Meter hoch. Jungpflanzen kann man in feuchte Böden mit Kompostgabe pflanzen. Die Triebe erntet man den ganzen Sommer über frisch.



Estragon
(*Artemisia dracunculus*)



Die Wildpflanze ist zur Zeit in aller Munde, sprich modern. Man kann sie jedoch mit dem hoch giftigen Maiglöckchen und anderen Wildpflanzen verwechseln. Bärlauch kann aber auch selbst angebaut werden, die Pflanzen aus der Gärtnerei werden in humusreichen Boden gesetzt. Blätter vor der Blüte ernten. Passt in Kräuterbutter.

Bärlauch
(*Allium ursinum*)



Fleisch am Spieß auf einem Ölfass gegrillt



...Ihr
Raiffeisen Markt
Nur mit Herz

JETZT IST GRILLZEIT

**Bei uns finden Sie alles für Ihr Grillvergnügen:
Grillgeräte, Zubehör und natürlich
auch die passenden Getränke!**

Grillen wie die Meister...
– Große Grillgeräte-Ausstellung

OUTDOORCHEF und **weber**

OUTDOORCHEF
Gasgrill
Roma 570

weber
Gasgrill
Spirit
Premium
S 320

74613 Öhringen
Hindenburgstraße 13
Tel. 07941 694-40

RAIFFEISEN HOHENLOHE
Hohenlohe

Wenn die Rede aufs Grillen kommt, gerät Sonia Batista Fleckenstein ins Schwärmen. „Bei uns Brasilianern ist das immer ein Fest, eine Zeremonie. Alle sitzen an einem Tisch. Wir essen nicht nur gemeinsam, wir tanzen auch. Das gehört einfach dazu. Wir finden immer einen Grund, zusammen ein Churrasco-Fest zu machen“, lacht sie. Begeistert erzählt sie von den Restaurants mit dem Namen Churrascaria in Brasilien, die auf Churrasco spezialisiert sind. Der Gast bezahlt am Eingang Eintritt und darf drinnen essen, soviel er kann und mag. Alle Beilagen vom Buffet und dazu das Allerwichtigste: Fleisch am Spieß, über dem Feuer gegrillt. Den bringt der Kellner an den Tisch, schneidet das Fleisch in dünne Scheiben und serviert sie dem Gast. Urig wird es, wenn über einem großen ausrangierten Ölfass gegrillt wird, an das manchmal Beine angeschweißt sind.

„Wir Türken grillen sehr gerne und bei jeder Gelegenheit. Wer keinen eigenen Garten, Balkon oder Terrasse hat, der geht mit der ganzen Familie in den Park oder in seinen Schrebergarten“, erzählt Sevinc Das und ergänzt: „Zum Grillen werden immer viele Leute eingeladen.“ Die 44-Jährige ist im Wohltätigkeitsverein türkischer Frauen in Heilbronn aktiv und zählt auf, was bei ihren Landsleuten auf den Rost kommt: Lammkotelett und Köfte (scharf gewürzte Hackfleischbällchen), Innereien, Rind-, Lamm- oder Geflügelspieße. Oder Adana, ein scharf gewürzter Hackfleischspieß im Fladenbrot, Knoblauchwürste Sucuk, halbierte Tomaten, gehäutete Pepperoni oder Auberginen. In China isst man gerne Gegrilltes, grillt aber nur selten selber, verrät Yiping Stoll vom Deutsch-Chinesischen Kulturverein in Heilbronn. Man isst an einem Grillstand oder lässt dort mitgebrachtes Grillgut gegen Entgelt zubereiten. „Wir grillen in China alles, was man essen kann“, schmunzelt sie und erwähnt Heuschrecke, Skorpion, Schlange und Bambuswurm. *Ulrike Bauer-Dörr*

A close-up photograph of a variety of fresh vegetables. In the center is a large head of white cauliflower. To its left is a halved purple cabbage showing its concentric layers. Surrounding these are several red tomatoes, some whole and some sliced. There are also brown mushrooms, a green cucumber, and a yellow bell pepper. The vegetables are resting on a bed of green lettuce. The entire image is framed by a green and white checkered border at the top and bottom.

Gemüse



Spargel in Alufolie mit Parmesan

Zutaten für 4 Personen

Geschälter weißer Stangenspargel:
als Hauptgang pro Person 7 – 8 Stangen,
als Beilage pro Person 4 – 5 Stangen
Olivenöl
dunkler Balsamico-Essig
Parmesan

Kräuterbutter
(pro Portion 2 Scheiben)
Salz, Pfeffer
Saft einer Zitrone
Zucker
Alufolie

Zubereitung

Je Portion eine Alufolie mit Olivenöl bestreichen, den mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitrone gewürzten Spargel darauf legen, etwas Kräuterbutter dazu und die Alufolie verschließen. An der Seite des Grills langsam garen (ca. 10 Minuten), zum Schluss Folie der Päckchen öffnen, Parmesanhobel darüber geben und mit Essig beträufeln.



Grillgemüse-Päckchen



Stefanie Wächter,
Talheim

Zutaten für 4 Personen

200 g Champignons
2 kleine Zucchini
4 große Tomaten
1 Fenchelknolle
1 gelbe Paprikaschote
80 g eingelegter Hirtenkäse
1 EL Olivenöl
½ L Weißwein
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer aus der Mühle
20 g Kräuterbutter

2 Zweige frischer Rosmarin

1 EL frische, gehackte
Thymianblättchen

Zubereitung

Die Champignons mit Küchenpapier abreiben und vierteln. Die Zucchini waschen, längs halbieren und in grobe Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und grob würfeln. Den Fenchel vom Strunk befreien, in mundgerechte Stücke zerteilen und in etwas kochendem Salzwasser einige Minuten blanchieren. Dann abgießen und kalt abschrecken. Die Paprikaschote entkernen und ebenfalls in mundgerechte Stücke zerteilen. Den Hirtenkäse gut abtropfen lassen. Das Gemüse in eine Schüssel geben.

Für die Marinade das Olivenöl mit Weißwein, den gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer mischen. Die Marinade über das Gemüse geben und zugedeckt ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

Vier große Stücke Alufolie mit zerlassener Kräuterbutter einpinseln.

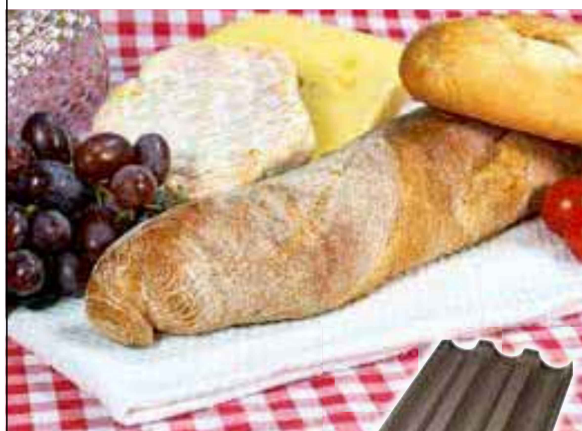
Dann das Gemüse darauf verteilen. Den Hirtenkäse in Würfel schneiden und auf dem Gemüse verteilen. Rosmarin und Thymian darüber streuen und die Alufolie über dem Gemüse fest verschließen (hochklappen, oben umschlagen und rechts und links mit den Fingern etwas zusammendrehen).

Die Päckchen ca. 20 Minuten bei mittlerer Glut auf den Grill legen.





Nützliches und Schönes für Zuhause...



Baguette-Backblech

Mit Speziallochung und Antihalt-Beschichtung, 37 x 23 cm

HÖHL
Schenken – Wohnen – Genießen

Löwensteiner Straße 18
74182 Obersulm-Willsbach
Telefon: 07134 3843
www.hohl-sanitaer-heizung.de

Paprika Antipasti

Zutaten

3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)

1 Zitrone

Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung

Paprika vom Stiel trennen, vierteln und mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen. Dann auf der obersten Rille bei maximaler Oberhitze im Ofen garen, optimal ist die Grillfunktion.

Wenn die Haut Blasen wirft und schwarz wird, das Blech aus dem Ofen nehmen und mit feuchtem Tuch bedecken. Wenn die Paprika ausgehöhlt sind, kann die Haut entfernt werden. Je dunkler sie im Ofen wurde, desto besser gelingt das Schälen.

Die Streifen mit der Innenseite nach oben auf einer Platte anrichten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft der Zitrone gleichmäßig über die Paprika verteilen und zum Schluss mit Olivenöl beträufeln. Ziehen lassen.

Als Vorspeise mit Brot oder als Beilage zu Gegrilltem servieren.

Bier-Ablöscher liegen falsch

So kennen wir das aus Omas Küche: Das Rumpsteak brät in der Pfanne kurz bei hoher Hitze, es darf so richtig schön brutzeln. Im Topf daneben wird das Gemüse gegart – im Schongang. Diese allgemein bekannten Küchenweisheiten scheinen vergessen, sobald die Grillsaison beginnt. Dann schmeißt der Durchschnittsgriller alles auf den heißen Rost: Würste neben Gemüse neben Grillkäse und Ribsteaks. Und es gilt: Feuer frei.

Doch das ist eben verkehrt. „Der häufigste Fehler beim Grillen ist die falsche Temperatur“, sagt Ebbo Christ, Geschäftsführer der German Barbecue Association. „Unterschiedliche Rohprodukte erfordern auch unterschiedliche Gartemperaturen. Das ist doch eigentlich eine bekannte Tatsache“, sagt Christ. Er betreibt auch eine Grillschule – die erste in Württemberg, wie er sagt – und kennt die gängigen Grillfehler nur zu gut. Viele seiner Kunden seien erst-

mal erstaunt, wenn er ihnen rät, beim Grillen auf die richtige Temperatur zu achten. „Die meisten grillen viel zu heiß“, sagt er. Das liege auch an der Erwartungshaltung, es müsse schnell gehen. „Das ist irgendwie typisch deutsch“, so der Experte. Dabei sei es gerade beim Grillen wichtig, sich Zeit zu nehmen und auf Garzeiten zu achten. Idealerweise unterteilt man den Grill in unterschiedliche Temperaturzonen. Sinnvoll ist auch das indirekte Grillen – also nicht direkt über der Glut. Ein anderer Irrtum: Fleisch müsse man häufig wenden. „Das ist nämlich eher schlecht“, sagt Christ. Beim Wenden unterbreche man immer wieder den Garvorgang. Die meisten Steaks müssen nur einmal gewendet werden – nach der Hälfte der Garzeit. Beim indirekten Grillen muss man gar nicht wenden.

Ebbo Christ appelliert aber an die Verbraucher, am besten regionale Produkte zu verwenden. „Viele wissen gar nicht, was

sie da eigentlich gerade grillen“, sagt er. Manchmal liegt das auch an der tüpfig verwendeten Marinade. Noch so eine Grillsünde: „Man braucht die Marinade zum Einlegen – und nicht auf dem Grill“, erklärt der Experte. Man sollte sie vorher entfernen, weil sie anbrennen kann.

Rund ums Grillen ranken sich also etliche Mythen, Halbwahrheiten, Irrtümer (siehe Seite 48). Ebbo Christ will sie mit seiner Grillschule aus der Welt schaffen. „Ich will auch zeigen, was man mit einem Grillgerät alles anstellen kann“, sagt er.

Mit Bier wird man ihn dabei nie das Fleisch auf dem Grill ablöschen sehen. Auch das ist beliebte Praxis bei Laien. „Das Bier über das Grillgut zu schütten, nützt nur dem Getränkehändler. Das Fleisch kann die Geschmacksstoffe des Bieres so schnell gar nicht aufnehmen“, sagt Christ. Er empfiehlt: Eine Pinselmarinade mit dunklem Bier herstellen. *Vanessa Wormer*



Die größten Grillsünden



Den Grill mit Spiritus anzünden

Wer das macht, riskiert schwere Verbrennungen. Es kann eine Stichflamme entstehen. Besser ist, man verwendet Papier, Eierkartons oder einen Anzündkamin.



Grill zu heiß werden lassen

Der Grill darf nicht zu heiß sein. Man sollte ihn in verschiedene Temperaturbereiche einteilen. Gemüse gart man bei schwacher Hitze am Rand, Fleisch sollte möglichst nicht direkt über der Glut gegrillt werden.

Zu viel Marinade

Flüssige Marinaden sollte man vor dem Grillen entfernen. Wenn sie anbrennen, entstehen Bitterstoffe. Herabtropfende Öle begünstigen den Fettbrand.

HST-Grafik, Quelle: Ebbo Christ



Fleisch zu oft wenden

Beim Wenden wird der Garvorgang jedes Mal unterbrochen. Indirekt gegrilltes Fleisch wird überhaupt nicht gewendet.

Mit Bier ablöschen

Asche kann aufgewirbelt werden. Außerdem nimmt das Fleisch die Geschmacksstoffe des Bieres nicht auf.



Grillgabel verwenden

Wer das Fleisch mit einer Gabel wendet, sticht viele kleine Löcher in das Fleisch. Der Saft tritt aus und bleibt nicht im Stück. Das Grillgut wird trocken. Besser: eine Grillzange verwenden.



Sich keine Zeit lassen

Zeit ist wichtig: Der Grill muss vorbereitet und auf Temperatur gebracht werden. Das Grillgut darf nicht zu schnell gewendet werden. Vor dem Verzehr sollte Fleisch kurz ruhen.

**Dips
Soßen
Brot
Antipasti
und mehr**



Canarischer Mojo Rojo Salsadip



**Andreas Knapp und
Jens Kirchenwitz
Restaurant Krone,
Kupferzell-
Eschentäl**

Zutaten für 6 Personen

2 rote Paprika
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Stängel Petersilie
¼ Chilischote
200 ml Olivenöl
2 Scheiben Toastbrot
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zitrone

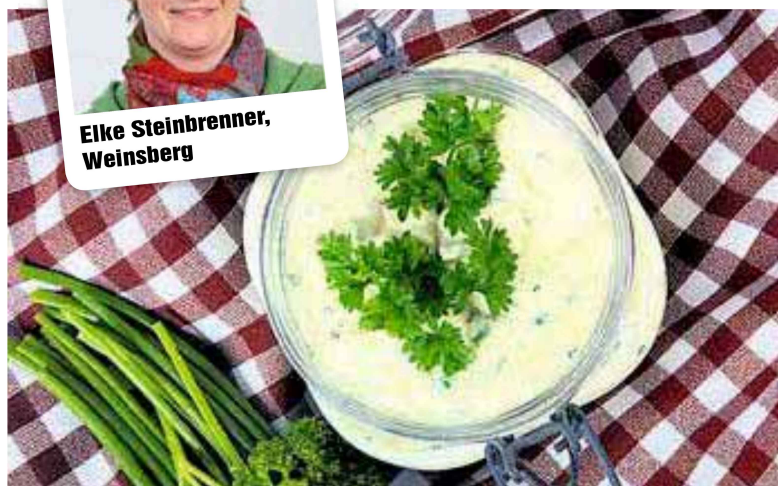
Zubereitung

Gemüse waschen, putzen und grob würfeln. Das Gemüse zusammen mit der Petersilie und der Chilischote, mit oder ohne Kerne, je nach Schärfe, in einem Mixer fein mixen. Das Olivenöl langsam unter ständigem Mixen zugeben, so dass eine sämige Emulsion entsteht. Zum Schluss den Toast hinein mixen und mit Salz, Pfeffer, Zitrone und Kreuzkümmel abschmecken. Das Ganze eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.



**Elke Steinbrenner,
Weinsberg**

Kräutersoße



Zutaten

- 3 Becher Crème fraîche à 150 g
- ½ L süße Sahne
- 3 Bund Schnittlauch
- 3 Bund Petersilie
- 150 g Zwiebeln
- circa 250 g Mayonnaise
- Salz, Pfeffer, Senf
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Zutaten zerkleinern und alles miteinander vermischen. Mit den Gewürzen abschmecken.


WINZER
vom WEINSBERGER TAL

Junge Linie

Die fruchtbetonten Weine der „Jungen Linie“ verheißen einen unkomplizierten Trinkgenuss für junge und jung gebliebene Weingenießer.

Die Geschmacksvielfalt erstreckt sich vom frischen spritzigen Trollinger Blanc de Noir, dem fruchtigen Trollinger Rosé über den farbkraftigen Dornfelder bis hin zu den Bukettsorten Traminer, Muskateller und Muskat-Trollinger.




Weinhaus
EBERSTAOT


Weinhaus
LÖWENSTEIN


Weinhaus
WILLSBACH


WEIN VOM
ESCHENAUER PARADIES

Winzer vom Weinsberger Tal eG · Reisacher Str. 5 · 74245 Löwenstein
Tel.: 07130 461200 · Fax: 07130 3266 · info@weinsbergertal-winzer.de · www.weinsbergertal-winzer.de

Grill-Dip

Zutaten

200 g Honig
150 g Tomatenmark
150 g Tomaten-Ketchup
50 g grober scharfer Senf
1 EL Essig
3 EL helle Sojasauce
5 TL Kräuter der Provence
1 TL Salz
1 TL Sambal Oelek
2 – 3 Knoblauchzehen,
feingehackt
frisch gemahlener Pfeffer
(nicht sparen)
250 ml Öl

Zubereitung

Der würzige Grill-Klassiker eignet sich als Marinade ebenso hervorragend wie als Soße zu Gebratenem – und ist schnell gemacht. Alle Zutaten in ein Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.



**Andreas
Springer
Burgrestaurant
Ravensburg,
Sulzfeld**

Kräuterbutter

Zutaten

250 g Butter
1 Knoblauchzehe
etwas Schnittlauch
Salz, weißer Pfeffer, Zitronensaft

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren.



Geschälte Knoblauchzehe klein hacken und mit Salz zu Mus zerdrücken. Unter die Butter rühren. Den gesäuberten, in feine Streifen geschnittenen Schnittlauch ebenfalls einrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Nach Belieben portionsweise zu kleinen Rollen formen (kann auch in Alufolie gewickelt eingefroren werden). Vor Gebrauch in Scheibchen schneiden. *Christa Halmosi*



Fladenbrot

Zutaten

250 g Roggenmehl
250 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
 $\frac{1}{16}$ L lauwarmes Wasser



**Claudia Steinbrenner,
Weinsberg**

$\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ L Buttermilch
2 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
 $\frac{1}{4}$ TL Kardamom
türkischer Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Salz und Gewürze mischen. Hefe, Zucker und Wasser verrühren. Vorteig zubereiten, 15 Minuten gehen lassen.

Buttermilch zugeben und den Teig gut kneten. Gehen lassen.

Fladen formen und auf ein Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Milch bestreichen und mit türkischem Pfeffer bestreuen.

Bei 250 °C circa 20 Minuten backen.

Vielfalt aus Hofladen und Backstube...

www.hofladen-luisenhof.de



Familien Bitterich und Stein
75038 Oberderdingen-Flehingen
Telefon 07258 262

G – Gemüse für den Grill
R – richtiges Öl dazu
I – individuell würzen
L – Lust auf Dips
L – leckere Beeren zum Dessert
E – ein frisches Brot dazu
N – neugierig geworden???

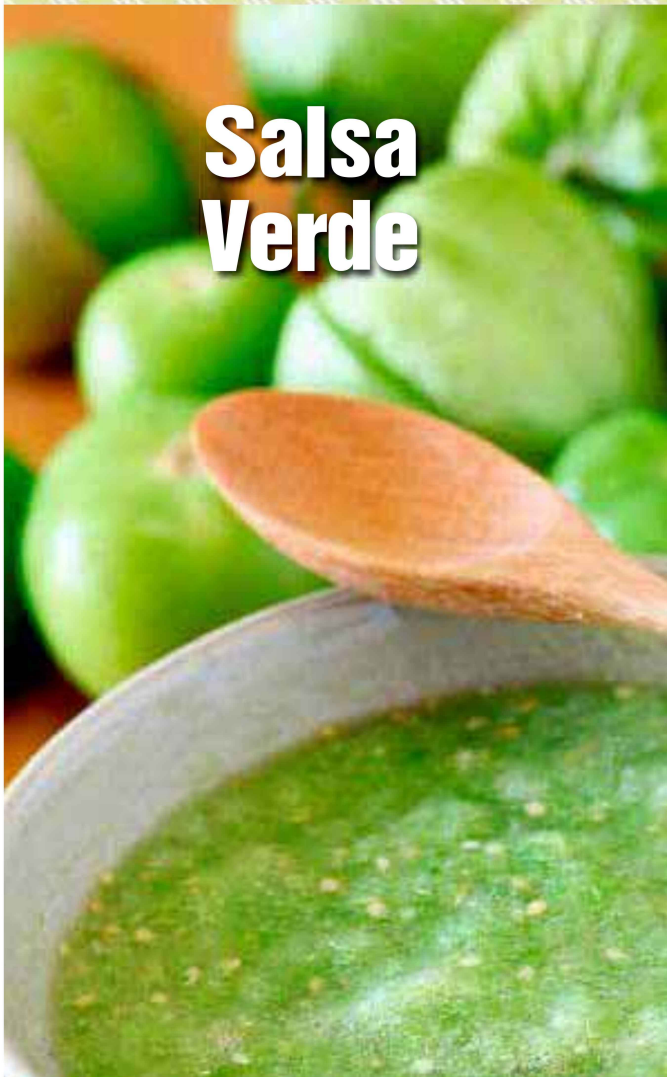
Wir haben leckere und individuelle Zutaten für Ihre Grillparty – besuchen Sie uns im Hofladen. Frisch gebackenes Brot und hausgemachter Kartoffelsalat – auf Bestellung. Eine fruchtige Bowle zur Begrüßung – wir haben die Beeren dazu.

Hofladen geöffnet:

Di. – Do.:
9 – 12 und 15 – 18 Uhr
Fr.: 9 – 18 Uhr durchgehend
Sa.: 9 – 12 Uhr
Montags geschlossen



Salsa Verde



Zutaten

¼ l Olivenöl, ½ Tasse Wasser
4 Zehen Knoblauch
2 Bund Petersilie
1 Zitrone
1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Eine Knoblauchzehe klein hacken und in einen Mörser geben. Etwas salzen und den Knoblauch mit dem Mörser zerreiben. Nach und nach Olivenöl hinzugeben, bis eine sämige Masse entsteht. Nun die nächste Zehe kleingehackten Knoblauch hinzufügen. Wieder etwas salzen und so lange mörsern, bis es sämig genug ist. Mit allen Knoblauchzehen so verfahren. Die entstandene Masse mit etwas Pfeffer und Zitronensaft würzen. Das Ganze in einer Schüssel mit einem Schneebesen schlagen und eine halbe Tasse Wasser unterschlagen. Am Schluss kleingehackte frische krause Petersilie unterrühren, bis die Soße richtig grün wird.

Rosmarin-Pesto

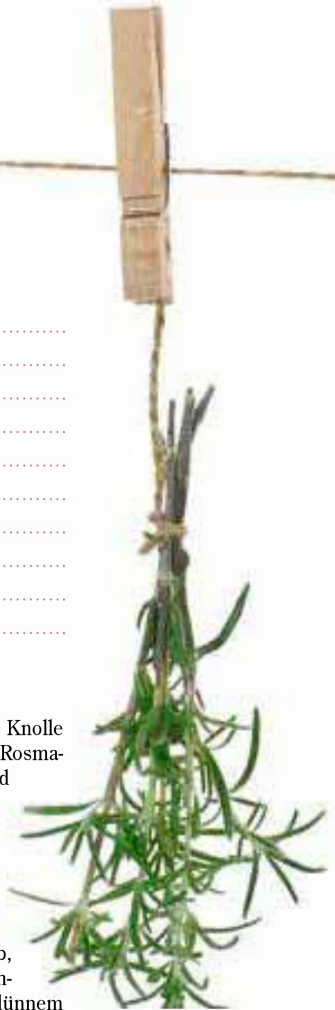
Zutaten

1 Knolle Knoblauch
200 ml Olivenöl
1 EL Olivenöl
Meersalz
2 Zweige Rosmarin
2 Eigelb
2 EL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Pfeffer, Tabasco

Zubereitung

Knoblauchzehen aus der Knolle lösen, mit 1 EL Öl, Salz und Rosmarin in Alufolie wickeln und im heißen Ofen 25 Minuten bei 210 °C (Umluft 190 °C, Gas Stufe 3 – 4) backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, die Zehen aus der Haut lösen. Den Knoblauch in einer Schüssel mit Eigelb, Tabasco und Pfeffer verrühren. Restliches Olivenöl in dünnem Strahl unter Rühren langsam zugeben. Mit Zitronensaft, Zucker und Salz abschmecken.

Alternativ: Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse mixen. Dabei den Stab von unten langsam nach oben ziehen. Wichtig ist, dass alle Zutaten die gleiche Temperatur haben.



Ajoli

Zutaten

1/8 l H-Milch (es geht auch Sojamilch)

2 Eier

1 – 2 Knoblauchzehen

je nach Größe/Geschmack

1/8 l Sonnenblumenöl (kein Olivenöl)

wenig Salz, etwas Pfeffer

Zubereitung

Milch mit den Eiern pürieren. Kleingeschnittene Knoblauchzehe und Gewürze dazugeben, Sonnenblumenöl tropfenweise dazugeben und so lange pürieren, bis eine feste Konsistenz entsteht. Schmeckt lecker auf Baguettebrot und zu gegrilltem Fleisch und Gemüse.

Ajwar

Zutaten

10 größere rote Paprika, klein geschnitten
(Wer es scharf mag, kann auch 1 – 2 Chili dazugeben)

4 gepresste oder sehr fein gehackte Knoblauchzehen

2 – 3 EL Öl

Essig, Salz, Pfeffer, Paprikagewürz edelsüß
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben und bei schwacher Hitze einkochen. Noch heiß in Marmeladegläser füllen und mit Deckel zuschrauben. Soße ist etwa zwei Jahre haltbar.



**Christa Böhm,
Neuenstadt**

Marinierte Tomaten

Zutaten

1 Pk. getrocknete Tomaten
3 TL Kräuter der Provence
1 Zwiebel
oder mehr, nach Belieben
Knoblauch
Olivenöl

Zubereitung

Kräuter der Provence in ein Glas geben. Zwiebeln in Ringe und Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Hälfte davon in das Glas geben. Tomaten darauf schichten, zwischendurch immer wieder Zwiebeln und Knoblauch. Zum Schluss Olivenöl dazu gießen, bis die Tomaten bedeckt sind. Im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.



Willkommen auf dem Lindenberg,

mitten in Hohenlohe – einem lebenswerten „Fleckchen“ Land. In unserer Hofmetzgerei haben wir uns den echten Lebensmitteln verschrieben: hergestellt nach alter, handwerklicher Metzgertradition, so natürlich wie möglich, ohne belastende Zusatzstoffe, den eigenen Geschmack fördernd und unterstützend.

Wir verstehen unser Handwerk.

Transparent: Beratung der Landwirte u. Auswahl der Tiere in den Betrieben vor Ort

Regional: Kurze Anfahrts- und Transportwege

Respektvoll: Schlachtung nach ethischen Grundsätzen

Traditionell: Zerlegen, verarbeiten und wursten im eigenen Betrieb

Kommen Sie auf den Lindenberg-Geschmack!

Purer Genuss.

Fleisch und Wurst aus eigener Schlachtung u. Herstellung • alle Wurstwaren mit Meersalz u. Bio-gewürzen, frei v. Geschmacksverstärkern, Gluten und Laktose • Hohenloher Weiderind • Hof-eigene Schweine • Hähnchen u. Puten aus bäuerlicher Freilandhaltung • Weidelamm • natur-gereifte Salamisorten nach alten Meisterrezepten • luftgetrocknete Salamisorten • luftgetrockneter Schinken nach „Parma“- und „Coppa“-Art • verschiedene Rauchfleischsorten • Grillspezialitäten • große Auswahl an Braten • schwarze Wurst im Ring • ausschließlich Biokäse • Naturkost-sortiment • luftgetrocknetes Grillfleisch vom Rind, nach Dry-Aging-Verfahren

Hofmetzgerei Friedrich Hack Lindenberg

74629 Windischenbach · Tel. 07946 1639 · Fax 07946 3322 · Mi. 9 – 13 Uhr, Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 8 – 14 Uhr

Filiale in 74243 Bretlach

Schillerstr. 16 · Tel. 07139 935835 · Fax 07139 933090 · Mi. + Do. 8 – 12 Uhr, Fr. 8 – 12.30 + 16 – 18 Uhr, Sa. 8 – 13 Uhr · E-Mail: info@hofmetzgerei-hack.de



Crostini mit Olivenöl

Zutaten

2 Knoblauchzehen

8 Scheiben Weißbrot
(fingerdick)

Olivenöl, extra nativ

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Knoblauchzehen schälen, quer halbieren. Brot über dem Grill oder im heißen Ofen auf beiden Seiten goldbraun rösten, kräftig mit Schnittflächen der halbierten Knoblauchzehen einreiben, mit Olivenöl beträufeln, sofort servieren.



Zaziki

Zutaten

¼ Salatgurke
250 g Speisequark
1 Becher Naturjoghurt
1 – 2 Knoblauchzehen
evtl. etwas Zaziki-Gewürz

Zubereitung:

Salatgurke grob raspeln und anschließend durch ein Sieb streichen, damit der Saft wegläuft. Mit dem Speisequark vermischen. Salz, Pfeffer und tropfenweise etwas Speiseöl unterrühren (kein Olivenöl). Falls vorhanden, etwas Zaziki-Gewürz unterrühren. Die Knoblauchzehen schälen, feinhacken und unterrühren. Die Masse kühlen und gut durchziehen lassen.



Schwedische Sommer-Bowle

Zutaten (für 8 Personen)

1 kg Obst (Pfirsiche, Himbeeren, Honigmelonen, Äpfel)

2 l eiskühles Mineralwasser

Holunderblütensirup

2 Limetten

1 kleiner Bund Minze

Zubereitung:

Obst in Scheiben oder Würfel schneiden, Mineralwasser und Holunderblütensirup nach Geschmack mischen, das Obst dazugeben. Die Minze und die Limetten in Scheiben hinzufügen.

Quelle: Vom Fass Heilbronn



**Es geht beim
Grillen auch mal
ohne Fleisch**

Mehr als Tofu-Würstchen

Auf Festen mit der Familie war Chris Müller früher ein wenig außen vor. Der heute 29-jährige aus Heilbronn ernährt sich schon lange vegetarisch. Wenn sein Vater für die ganze Familie Würstchen und Fleisch auf dem Grill zubereitet hat, gab es für ihn anfangs nicht viel. „Es hat einige Sommer gedauert, bis es bei meinem Vater ankam, dass man auch andere Sachen auf den Grill legen kann.“ Auch außerhalb des Gartens von Familie Müller

haben in den vergangenen Jahren Veganer, Vegetarier und manche Fleischesser das Grillen ohne Fleisch für sich entdeckt. „Der typische Mann sagt zwar immer noch: Gemüse nimmt im Bauch nur Platz weg“, berichtet Frank Huhnke, deutscher Profi-grillmeister.

Doch in den Seminaren des Leiters der Würzburger Grillschule steige die Nachfrage nach vegetarischen und veganen Kursen stark. „Die Abwechslung ist ja das, was die vegetarische Küche ausmacht. Das funktioniert auch beim Grillen gut“, sagt Tanja Calce, Chefin des vegetarischen Restaurants Velo in Heilbronn. Ob Grünkernbratlinge, kreative Spieße, gefülltes Gemüse oder Brot. Fleischlose Möglichkeiten gibt es viele. Restaurantchefin Calce mag etwa Mais vom Grill.

Chris Müller grillt gerne gefüllte Pilze, Huhnke Bananen – in der eigenen Schale. Der Grilllehrer hat auch viele Tipps. Beim Grillen von Gemüse gehe es vor allem um den Wasserverlust, erläutert Huhnke. Damit konzentrierten sich die Aromastoffe. Gemüse sollte man deshalb vor dem Grillen würzen, damit viel Feuchtigkeit entzogen wird. „Und zu Gemüse gehört auch immer eine ölige Marinade“, sagt der 56-Jährige. Denn viele Vitamine lösen sich erst durch Fett, außerdem bildet Öl eine Trennschicht am Rost. Bei Öl gelte: lieber billig. Olivenöle würden schon bei 150 Grad verbrennen und sollten höchstens nach dem Grillen über das Gemüse gestrichen werden. Damit Gemüse schnell durch ist, sollte man es würfeln oder zu Spaghetti schneiden und in einer Pfanne grillen. Wenn die Oberfläche



größer ist, „gibt es schnell Wasserverlust und die Röstaromen kommen besser ran“, sagt Huhnke. Bei Gemüse braucht man dafür weniger Hitze als bei Fleisch. Für Kartoffeln gelte etwa der Grundsatz „vergoldet statt verkohlen“, schreibt Heike Kügler-Anger im Buch „Vegan grillen“. Der Rost sollte nicht ganz unten hängen, sondern weiter weg von der Glut. Das empfiehlt auch Frank Huhnke: „Ich kann bei Gemüse nicht mit hohen Temperaturen rangehen.“ Die grilltypischen Röstaromen entstünden schon ab 141 Grad, erläutert er. Dafür reiche oft indirektes Grillen mit der Umluftwärme.

„So tropft auch nichts in die Glut, es entsteht also kein Fettbrand und damit keine

krebserregenden Stoffe.“ Neben Gemüse legt Chris Müller gerne Tofu oder Seitan auf den Rost, mariniert nach Lust und Laune. Früher hat er sich oft Tofu-Würstchen gekauft, sagt er. Aber es gebe heute viele Alternativen, etwa Seitan: „Das zerbröckelt nicht so und schmeckt mir besser.“ Tanja Calce mag dagegen eher Tofu-Würstchen. Seitan werde auf dem Grill oft „gummimäßig“, meint sie. „Da muss jeder für sich ein bisschen ausprobieren und verschiedene

Tofu- und Seitan-Sachen kaufen.“ Chris Müller grillt auch gerne Halloumi, einen Käse aus drei Sorten Milch aus Zypern.

„Das ist ein hervorragender Grillkäse“, sagt auch Frank Huhnke. Manche Leute mögen Halloumi nicht, weil er beim Kauen quietscht. Sie können Feta grillen, etwa mit Gemüse und Öl als Päckchen in Backpapier oder Bananenblättern. Frische Kräuter kommen erst zum Servieren dazu, sagt Huhnke, weil sie sonst verbrennen. Im kommenden Jahr will Huhnke an seiner Würzburger Grillschule wegen steigender Nachfrage erstmals Vegetarier-Kurse anbieten. „Für mich ist das völlig selbstverständlich geworden.“ *Daniel Stahl*



Orte für ein bisschen Lagerfeuerromantik



Anfeuern, gemeinsam um die lodernden Flammen sitzen, dem Knistern lauschen, irgendwann ein einfaches Abendessen mit Grillwurst und Stockbrot. Die Vorliebe für diese Form des gemütlichen Beisammenseins bringt Jung und Alt zusammen, vereint die unterschiedlichsten Menschen.

Wer einen Samstagnachmittag in freier Natur plant, hat in der Region eigentlich die freie Auswahl. Zwischen Beilstein und Gundelsheim, von Abstatt bis Zaberfeld gibt es zahlreiche Hütten und Grillstellen, die für jeden zugänglich sind. Allerdings sind die Unterschiede zwischen den Anlagen beträchtlich.

Wer es romantisch mag und den Fußmarsch nicht scheut, der kann zum Beispiel an der Feuerstelle bei der Annalinde in Kirchhausen oder den Grillplatz im Schozachtal ansteuern. Wer lieber unter Tannen, Eichen oder Buchen grillen möchte, der findet im Heilbronner Stadtwald – überwiegend östlich des Neckars – neun Grillplätze.

Die Pflege lässt sich die Stadt Heilbronn einiges kosten: 10000 Euro fallen für Repa-

raturen pro Jahr an. Der gleiche Betrag muss für die Müllbeseitigung aufgewandt werden. „Trotz Mülleimer vor Ort wird nicht aufgeräumt“, bedauert Revierleiterin Dr. Gunda Rosenauer. Dass Grillplätze oft auch als Müllverbrennungsanlagen genutzt werden, kann Martin Neubauer nicht verstehen: „Da finden wir oft halbe Fensterahmen auf dem Grill“, klagt der Leiter des Bürgeramts Kirchhausen.

Ein weiteres Problem sind die wilden Grillplätze. Bevorzugt werden hier Bereiche beim Wartberg, Galgen- und Galfenberg. „Verbotsschilder, hier nicht zu

grillen, interessieren kaum“, ärgert sich Rosenauer. Wer hier Feuer macht und erwischt wird, muss 50 Euro bezahlen. Wer mit dem Auto an Ort und Stelle fährt, ist mit einem weiteren Bußgeld von 35 Euro dabei. Gute Erfahrungen gibt es bei Grillhütten, die nur gegen Kautionsgebühren gebucht werden können. So verlangt Hardthausen zum Beispiel 50 Euro, die es nur dann wieder gibt, wenn der Platz sauber zurückgelassen wird. „Bisher mussten wir das Geld noch nie einbehalten“, sagt Bettina Müller, die als Bauamtsleiterin für die Hütte zuständig ist. Und auch unter Vandalismus hat die erst rund sieben Jahre alte Hütte bislang kaum gelitten.

Es muss übrigens nicht immer die Gemeinde- oder Stadtverwaltung sein, die sich um das Grill-Angebot für die Allgemeinheit kümmert. So wurde beispielsweise das Zaberfelder Pfitzenhofhäusle und der Platz drumherum vergangenes Jahr vom örtlichen Motor- und Freizeitclub Burgbronn (MFC) in ehrenamtlicher Arbeit liebevoll hergerichtet. Feiern dürfen dort jetzt alle.
jof, cgl, dor, box



1 Grillplatz Elsenz

Mitten im Wald, aber nah am örtlichen Badesee: Der Elsenzer Grillplatz punktet mit seiner idyllischen Lage.

Ausstattung: Grillstelle mit Rost, überdachte Hütte, Toiletten im rund 100 Meter entfernten Seekiosk. Brennmaterial und Biertischgarnituren müssen mitgebracht werden. Geeignet für Gruppen bis zu 30 Personen

Bedingungen: Anmeldung in Elsenz unter 07260 920180. Miete 20 Euro, Kautions 30 Euro.

Zufahrt: Auf der B 293 bis zur Ausfahrt Eppingen-Nord, dann weiter auf der Landesstraße nach Elsenz. Im Ort links auf die Rohrbacher Straße abbiegen, geradeaus weiter auf der Kelterstraße, dann rechts die Seestraße nehmen. Parkplätze 200 Meter entfernt am See. Zur Anlieferung kann bis zur Grillstelle gefahren werden.

2 Grillplatz bei der Annalinde

Lage direkt neben dem mehr als 300 Jahre alten Naturdenkmal, der Annalinde, in Kirchhausen. Ruhig gelegen neben der St.-Anna-Kapelle mit dem Bildstock.

Ausstattung: Angenehm großer Grillplatz, aber einfache Feuerstelle. Keine Vorrichtungen wie Schwenkgrill zum Grillen. Holz muss mitgebracht werden. Betonsitzplätze.

Bedingungen: Keine Reservierung notwendig. Informationen unter 07066 7044.

Zufahrt: Von Heilbronn über die B39 Richtung Kirchhausen. Wenige Meter nach der Kreuzung nach Biberach links in den Wirtschaftsweg fahren. Parken an der Parkreihe und zu Fuß, links vorbei am Aussiedlerhof zum Grillplatz.

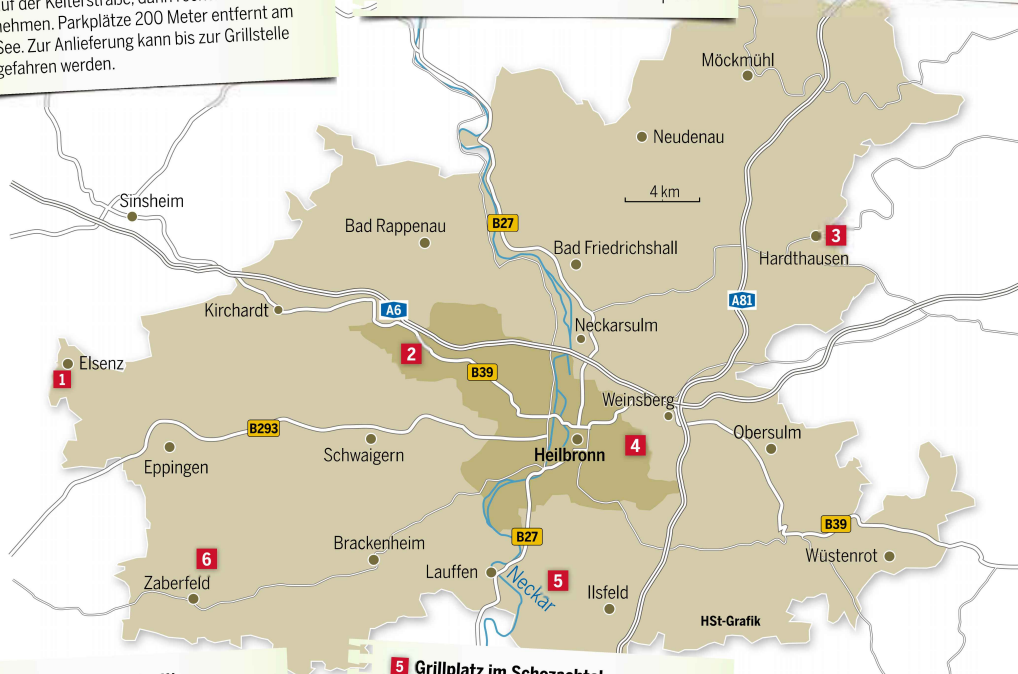
3 Grillhütte Hardthausen

Die Hütte liegt an einem Schauweinberg abseits von Wohnbebauung mit Blick über das Kochertal.

Ausstattung: gemauerter Grill mit Schwenkrost, kein Strom oder Wasser, empfehlenswert bis 30 Personen.

Bedingungen: Nutzung nur nach Reservierung. 50 Euro Kautions, Einweisung für Kompost-Toilette notwendig. Anmeldung unter 07139 470919.

Zufahrt: Zu erreichen über Gemeindeverbindungsstraße zwischen den Hardthausener Ortsteilen Kochersteinfeld und Gochsen.



4 Grillplatz Steinfelder Weg

Der herrliche Blick über Heilbronn und die Nähe zum Jägerhaus-Steinbruch, der immer einen Spaziergang wert ist, zeichnet diesen Grillplatz aus.

Ausstattung: Nicht überdacht, Bänke vorhanden, keine Tische, Schwenkgrill. Holz muss mitgebracht werden, 15 Parkplätze.

Bedingungen: Keine Anmeldung oder Buchung erforderlich. Infos unter 07131 702022.

Zufahrt: Von Heilbronn kommend am Trappensee vorbei die Jägerhaussteige hoch. Auf dem letzten Stück, bevor der Wald beginnt, geht es links ab. Am Ende des Steinfelder Wegs befindet sich der Grillplatz.

5 Grillplatz im Schozachtal

Romantische Grillstelle für kleinere Gruppen am Schozachtalradweg zwischen Ilsfeld und Talheim.

Ausstattung: Einfache Feuerstelle, empfehlenswert bis 15 Personen.

Bedingungen: Keine Anmeldung. Informationen unter 0152 22987064.

Zufahrt: Keine direkte Anfahrt mit dem Auto möglich. Parkplatz an der Gaststätte Bahnhofle westlich von Schozach, von dort etwa 800 Meter bachaufwärts. Alternativ an der Oettinger-Mühle beim Steinbruch, 1,4 Kilometer bachabwärts.

6 Grillplatz Pfützenhofhäusle

Der Zaberfelder Grillplatz liegt in freier Landschaft zwischen Ochsenburg und Michelbach.

Ausstattung: Eine größere Grillstelle, kein Strom oder Wasser, keine Toilette, Sitzgelegenheiten für 20 bis 25 Leute.

Bedingungen: Nutzung kostenlos, keine Kautions. Anmeldung unter 07046 962631.

Anfahrt: Die Zufahrt erfolgt über Ochsenburg auf befestigten Feldwegen in Verlängerung der Oststraße. Am Ortsende nach etwa 800 Metern links, nach weiteren 300 Metern sieht man das Häuschen bereits.

Grillen in freier Natur

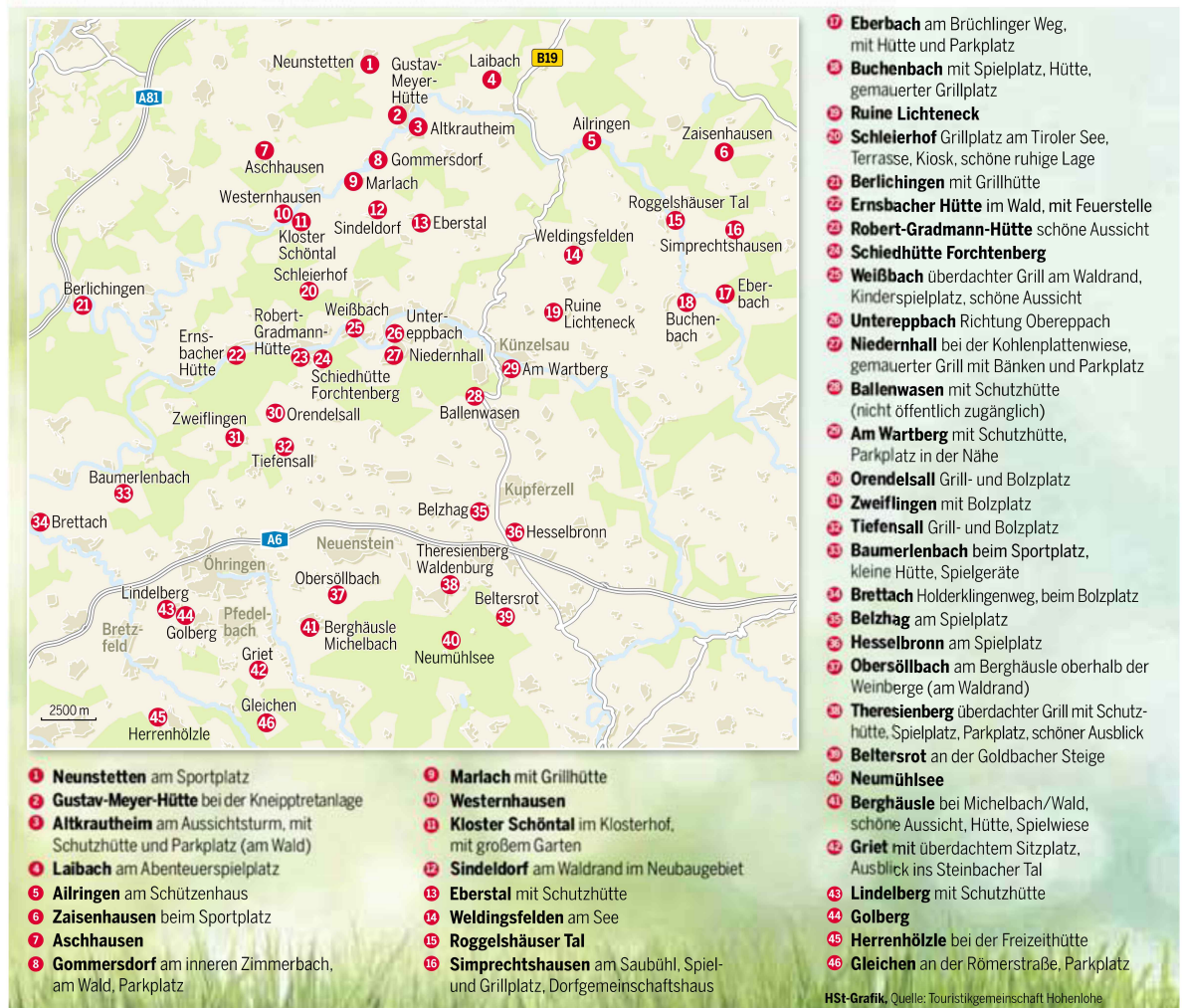
Die Lust auf Grillen steigt mit jedem schönen Sonnentag. Nicht nur auf der Terrasse und im Garten lassen sich die Köstlichkeiten auf Holzkohle garen. Im Hohenlohekreis gibt es auch viele Grillplätze in freier Natur. Pluspunkte sind zum Beispiel eine schöne Aussicht, ein Abenteuerspielplatz oder Wassertretbecken, die müden Wanderern zu neuer Frische verhelfen. Einige Rad- und Wanderwege führen an den Grill-

plätzen vorbei, die zu einer kulinarischen Rast einladen.

Einer von fast 50 Grillplätzen befindet sich in Altkrautheim am Aussichtsturm. Hoch über dem Jagsttal gelegen, bietet er eine wunderbare Aussicht auf Krautheim und die umliegenden Gemeinden. Ein Wanderweg führt direkt an dem Platz mit seiner Schutzhütte vorbei, die vor zwei Jahren frisch renoviert wurde. Wanderer oder

Familien finden hier auch bei schlechtem Wetter einen trockenen Sitzplatz. Ebenso nutzen Schulen und Vereine den Grillplatz in Altkrautheim häufig für kleinere Veranstaltungen. Verwaltet wird er von Gabi Abel, der Ortsvorsteherin von Altkrautheim. Sie legt viel Wert darauf, dass der Platz als „Rast und Ruheort“ gesehen wird. Die große Grafik zeigt die schönsten Grillplätze im Hohenlohekreis. *Alisa Grün*

■ Öffentliche Grillplätze im Hohenlohekreis



Die Grillsaison ist eröffnet!

Anderen Lesefreude gönnen und tolle Prämien sichern.



Esmeyer Minigrill „San Diego“ mit Kühltasche

Platzsparender Holzkohle Minigrill mit Klappfüßen und praktischer (Kühl-)Tasche aus Polyester und PEVA inkl. Schulterriemen, mit wenigen Handgriffen aufstellbar. Ohne Zuzahlung.

Artikel-Nr.: 2994



Grill Chef by Landmann Lavastein-Gasgrillwagen, schwarz

Fahrbarer Grill von Landmann inkl. verchromtem Grillrost mit Fenster, Seitenablagen und extra Lavarost inkl. Lavasteinen, Gaszufuhr 2-fach regelbar (max. 5 kW) mit Piezo-Zündung.
Maße: ca. 93 x 99,5 x 49 cm. Grillfläche: ca. 48,5 x 37,5 cm.
Zuzahlung: 39 Euro.

Artikel-Nr.: 2839



Enders Edelstahl-Grillbesteck 12-tlg. im Alukoffer

12-teiliges Grillbesteckset aus Edelstahl, bestehend aus einer Grillzange, einer Grillgabel, einem Fettpinsel, einem Grillgutwender (Länge: ca. 44 cm) und 8 Maiskolben (Länge: ca. 7,5 cm) im praktischen Alukoffer. Ohne Zuzahlung.

Artikel-Nr.: 21175

Über 600 weitere Produkte finden Sie auf stimme.de/lwl

Jetzt Leser werben und Prämie sichern:
Telefon 07131 615-615 • zeitung@stimme.de

**HEILBRONNER
STIMME** www.stimme.de
HOHENLOHER KRAICHGAU
ZEITUNG STIMME
LESEN ■ WISSEN ■ MITREDEN

Grillen mit dem richtigen Zubehör



Zu einem schönen Grill-Abend gehört vieles dazu. Gutes Grillgut, gutes Wetter und gute Gespräche zum Beispiel. Neben einem Rost und etwas Kohle bieten Hersteller von Küchenutensilien oder Grills noch eine unüberschaubare Menge von Zubehör an. Einige Produkte haben wir getestet.

Der bunte Reigen beginnt schon bei den Anzündhilfen. Dass die bekannten Würfel oder Flüssigkeiten nur wenig taugen, hat die Stiftung Warentest gerade erst in einem Test bestätigt. Seit einigen Jahren gehören Anzündkamine zum festen Inventar mancher Griller. Sie erinnern an ein kurzes Rohr: Oben kommt die Kohle hinein, unten wird Papier eingelegt und angezündet. Innerhalb von 20 Minuten ist die Kohle durchgeglüht und kann auf dem Grill verteilt werden. Wir haben einen Anzündkamin von Landmann ausprobiert (Preis: rund 15 Euro), der tatsächlich schnell und sicher für einen Start ins Grillvergnügen

sorgt. Leider zeigt die schwarze Lackierung wegen der hohen Hitze schon erste Abnutzungserscheinungen – dank eines Holzgriffs ist die Benutzung aber dennoch ungefährlich.

Die Firma Weber will es Gelegenheitsgrillern noch einfacher machen. Seit kurzem gibt es „Easy Start Premiumbriketts“. Für gut vier Euro bekommt man zwei Beutel mit Kohle, die bereits in Anzünder getränkt wurde. Ein Beutel reicht für einen kleinen Grill: Einfach die Ecken anzünden, und die Briketts brennen in einer halben Stunde durch. Das funktioniert einwandfrei, gerade unterwegs lässt sich so schnell ins Grillvergnügen starten. Die Briketts geben knapp eine Stunde Hitze. Aber Vorsicht: Ist es sehr windig, fliegt die Asche des Beutels durch die Gegend.

Wenn genug Hitze da ist, kann es ans Auflegen des Grillguts gehen. Um etwas Abwechslung auf den Tisch zu bringen,

sind zum Beispiel Maiskolben eine gute Grillbeilage. Die lassen sich direkt vom Grill mit zwei kleinen Halterungen aufspießen und so leicht essen. Eine passende Ablage (im Set für zwei Personen von Fackelmann für knapp fünf Euro) gehört zu den Halterungen, so dass man zwischendurch etwas anderes probieren kann.

Und es muss nicht immer Steak sein. Auch mit Fleisch können Grillfans kreativ sein. Mit Paprika, Pilzen und anderem Gemüse entstehen in kurzer Zeit zum Beispiel leckere Schaschlik-Spieße, die sich hervorragend grillen lassen. Landmann verkauft für rund 16 Euro ein Doppelpack der „Spieße Selection“. Dank einer besonderen Spitze ist es ziemlich einfach, das Grillgut darauf oder wieder herunter zu schieben. Die gummierten Griffe liegen gut in der Hand, werden allerdings bei längerer Grillzeit auch ziemlich heiß. Dafür ist die Reinigung der Spieße sehr einfach. *Jan Berger*





Lidl lohnt sich.

FÜR ECHTE HELDEN!

GRILLMEISTER-STERNE SAMMELN & GEWINNEN!¹

**Sammelaktion
noch bis zum
10.8.2013**



+ Grill-Schürze
(Solange Vorrat reicht)

+ Grill-Messer
(Solange Vorrat reicht)



**JETZT
MIT
MACHEN**

Unter allen
Einsendungen
verlosen wir
zusätzlich:

**ZUSATZ
GEWINN¹**

Monatlich einen von
5 Barbecue-Grills



Am Ende der Sammelaktion
3 Texas-Rundreisen
für je 2 Wochen



sowie
**1 BMW
X3**



¹ Teilnahmebedingungen: Die Grillmeister-Sheriffsterne finden Sie auf ausgewählten Grillmeister-Aktionspackungen. Veranstalter ist die Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Rötelsstraße 30, 74166 Neckarsulm. Aktion vom 22.4. – 10.8.13. Schicken Sie die vollständig ausgefüllte Postkarte bis zum Einsendeschluss 17.8.2013 (Datum des Poststempels) an NFN GmbH & Co. KG, Wilhelm-Maybach-Str. 4-6, 74196 Neuenstadt. Gültig sind ausschließlich die Original-Grillmeister-Sammelsterne auf den Grillmeister-Sammelbögen aus der aktuellen Grillmeister-Sammelaktion. Sammelbögen mit Nicht-Original-Sammelsternen sind ungültig (Sammelbögen liegen in Ihrer Filiale aus oder stehen unter www.lidl.de/grillmeister zum Download bereit). Es werden nur Sammelbögen mit sauber eingeklebten Sammelsternen gewertet. Prämien nur solange der Vorrat reicht. Die Prämie wird Ihnen dann automatisch zugeschickt. Die Gewinner der Zusatz-Verlosungen werden per Losentscheid ermittelt und telefonisch/per Post benachrichtigt. Keine Barauszahlung möglich. Teilnahmeberechtigt sind alle natürlichen Personen, die das 18. Lebensjahr bereits vollendet haben. Lidl-Mitarbeiter können nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Alle Preise dienen nur der Veranschaulichung und können von den tatsächlichen Preisen abweichen. Rundreise ohne Verpflegung. Fahrzeugabbildung zeigt Sonderausstattungen. Abbildung ähnlich. Weitere Infos unter www.lidl.de/grillmeister