



SOMMERTRAUM – RAUF AUF DEN GRILL



Es muss nicht immer Fleisch sein. Auch Vegetarisches vom Grill schmeckt ausgezeichnet.

BEIM GRILLABEND ZU BEACHTEN

Nützliche Grill-Tipps

Damit der geplante Grillabend zu einem vollen Erfolg wird, sollte man gut vorbereitet. Nachfolgend einige Tipps, die das Leben als Grillmeister einfacher machen.

- Grill an einem windgeschützten Ort auf festem Untergrund stellen.
- Fleisch stets mit einer Grillzange wenden; durch das Anstechen mit einer Gabel tritt Fleischsaft aus und es wird zäh und trocken.
- Kein Fett in die Glut tropfen lassen; Aluschalen verwenden.
- Die Kohle muss beim Grillen gut durchgeglüht sein und sollte deshalb etwa eine Stunde vorher angezündet werden.
- Das Fleisch erst auflegen, wenn die Kohle weder raucht noch Flammen bildet.
- Zum Löschen von Bränden oder für Verbrennungen immer einen Eimer Wasser bereithalten; Fettbrände müssen jedoch mit einer Löschdecke gelöscht werden.
- Salzen sollte man grundsätzlich erst nach dem Grillieren. Kräuter wie Oregano, Rosmarin, Thymian oder Majoran legt man dagegen während dem Grillieren auf das Grillgut.
- Den Rost am besten noch im warmen Zustand mit einer Drahtbürste reinigen, dann abwaschen und mit Grill- oder Ofenreiniger besprühen.

ANZEIGE

grillaahhh...

[Ospelt's Grillspezialitäten]



info@ospeltag.com

www.ospeltag.com

+423 237 49 70