

Grillen Spezial

Rezepte, Tipps und Trends machen Lust auf den Sommer

Mit großem
Gewinn-
spiel
auf Seite 18



Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 29. Juni 2017

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben



BAUHAUS®

www.bauhaus.info

Wenn's gut werden muss.

Exklusiv im **BAUHAUS**



je **69,-**

Grill 'Easy 32'

Nach 3–4 min einsatzbereit, batteriebetriebener Lüfter zur Frischluftversorgung der Kohle, stufenloser Regler, Außenschale wird nicht heiß, leicht zu reinigen, in verschiedenen Farben erhältlich

z.B. 23704062



449,-

Gasgrill 'Spirit E 210 Classic'

Mit 2 getrennt regelbaren Brennern, herunterklappbare Seitentische, porzellanemailierte Grillroste, 7,7 kW Nennleistung

22234043



Exklusiv im **BAUHAUS**



199,-

Holzkohlegrill 'Black Angus'

Hauptgrillfläche 71 x 43,5 cm, emailierte Gusseisengrillroste, Hitzeregulierung per Lüftungsschieber und Feuerschale höhenverstellbar, Seitenablagen, Deckel an Feuerschale montiert, Grillzubehörhalterung, Feuerraumtür zum Nachlegen von Kohle, 4 Räder, Maße L 128 x B 67 x H 115 cm

22953861



10 kg **9,50**
(1 kg = 0,95)

Grillholzkohle

10 kg
17480960

Alle Angebote gültig bis 29.7.2017, solange Vorrat reicht.

BAUHAUS 56218 Mülheim-Kärlich, In der Pützgewann 2
56070 Koblenz-Lützel, Otto-Schönhagen-Straße 1
56566 Neuwied, Allensteiner Straße 17

Firma und Adresse unter www.bauhaus.info/fachcentren oder unter Telefon 08 00 / 3 90 50 00 (gratis).



www.facebook.com/bauhaus
www.youtube.com/bauhausinfo

FISCH & MEERESFRÜCHTE

VEGETARISCH

FLEISCH

INHALT

- | | | | |
|-----------|--|-----------|--|
| 04 | Es ist angegrillt! | 21 | Die Evolution des Grillens |
| 05 | „Am Anfang ist das Feuer“ – Die Welt der Grills | 22 | Weg vom Speck – fleischfrei grillen |
| 08 | Die Terrasse ist das neue Wohnzimmer | 24 | Wie gelingen Steaks immer saftig? |
| 10 | Von mild bis feurig – Grillmarinaden | 25 | Ab auf die Planke! Trend: Plank grilling |
| 12 | Fleisch ist das neue Auto – Essen als Statussymbol | 26 | Jetzt geht's um die Wurst |
| 14 | Wie Feuer und Wasser – Grillen mit Meeresfrüchten | 28 | Das BBQ-Highlight – Pulled Pork |
| 16 | Grillen mal ganz anders – Éclade des Moules | 30 | Grillen auf dem Balkon |
| 18 | Rundstück warm – Hamburger selbstgemacht | | |

IMPRESSUM

„Grillen Spezial“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung vom 29.06.2017.

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH, 56055 Koblenz

Verleger und Geschäftsführer: Walterpeter Twer

Anzeigen: rz-Media GmbH, 56055 Koblenz
Geschäftsführer: Hans Kary
Anzeigenleitung: Achim Abele
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna

Fotos: www.fotolia.com
Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Rhein-Zeitung
und Ihre Helmetausgaben



ES IST ANGEGRILLT!

Anzeige

WEBER.COM

**DIE NEUEN
GRILLS
SIND DA!**

weber

BEI IHREM WEBER PREMIUM HÄNDLER

-BLESER G E B
MIETSTATION

Arbeitsbühnen · Baumaschinen
Danziger Str. 5 · 56564 Neuwied
Tel. 02631/356110
Fax 02631/356112
blesermietstation.de
info@blesermietstation.de

Noch vor wenigen Jahren dachten die meisten Menschen bei der Erwähnung des Wortes „Grillen“ lediglich an Würstchen und in undefinierbarer Lake schwimmende, häufig qualitativ minderwertige Steaks. Aber schon damals gab es die „Keimzelle“ einer Bewegung, die mittlerweile ganz Deutschland und viele Länder darüber hinaus erfasst hat.

„Grillen“ ist nicht mehr einfach nur das ziemlich ruppige Garen von Grillgut, immer an der Grenze zwischen roh gebliebenem Fleisch und unwiederbringlich verbrannter Nahrung, „Grillen“ ist heute ein Hobby, das ein weites Spektrum an kulinarischen Köstlichkeiten bereithält. Längst ist aus der Wahl des geeigneten Grills

und der Art der Zubereitung eine „Wissenschaft“ geworden, die immer wieder aufs Neue zu philosophisch erscheinenden Diskussionen führt. Fleisch ist nicht mehr gleich Fleisch, die Wahl des geeigneten Grills mutet schon mal wie eine Grundsatzdiskussion an. Eines ist jedoch sicher: **Grillen ist spannend!**

Wir werfen gemeinsam mit Ihnen einen Blick in die Welt der Roaster, Smoker, BBQ-Könige und Grill-Queens. Wissenswertes über Grills und Trends, Rezepte und Hinweise, damit Ihr nächster Grillabend ein voller Erfolg wird.

-J.S.-

Anzeige

Smoker Dream – Qualität aus dem Westerwald!

Für die Terrasse zu Hause oder den
Profi-Betrieb:
Unsere Smoker & Feuersäulen
heizen euch ein!

Zum Heiderhof 3 · 56593 Obersteinebach
Tel. 02687/928272 · www.smoker-dream.de



AM ANFANG IST DAS FEUER

Welcher Grill ist der Richtige?

Diese Frage beschäftigt dieser Tage oftmals mehr als die Frage nach der nächsten Urlaubsreise und das nicht zu Unrecht, denn für einen neuen Grill kann man mittlerweile mühelos den Gegenwert eines Familienurlaubs investieren.

Grill ist heute nicht mehr gleich Grill – der eine will nicht auf das gewohnte Raucharoma verzichten, das nur beim traditionellen Grillen mit Holzkohle oder Holz entsteht, der andere schwört auf schonendes, kontrollierbares und deutlich weniger aufwändiges Garen mit

dem Gasgrill. Und dann ist da noch die Fraktion der Elektrogriller, die aus unterschiedlichen Gründen nicht auf eine der vorgenannten Methoden zurückgreifen wollen oder können. Die Hersteller von Grills haben sich auf alle Anforderungen eingestellt und bieten ein breites Spektrum an, vom günstiger Einsteigermodell für Gelegenheitsgriller bis hin zum Profi-Smoker für diejenigen, die am 1. Januar angrillen und am 31. Dezember Silvester-BBQ machen.

-J.S.-



WIR HABEN EINE AUSWAHL ZUSAMMENGESTELLT

Elektrogrill

Sein größter Vorteil ist zugleich seine Schwäche: Beim Elektrogrill hält sich die Rauchentwicklung in Grenzen, weswegen er wenig „Geruchsbelästigung“ erzeugt. Der Einsatz auf dem Balkon wird daher von Vermietern und Nachbarn in vielen Fällen toleriert. Allerdings ist für echte Grill-Fans ein Elektrogrill trotz geringer Platzbedarfs immer nur eine Notlösung, denn das Wichtigste fehlt: die richtige Grill-Stimmung, die eng mit dem typischen Grillaroma verbunden ist. Ohne leckeren Duft ist Grillen für die meisten Menschen nur halb so schön – intolerante Nachbarn und Vermieter einmal ausgenommen. Ein Elektrogrill kann sich jedoch auch als der Retter in der Not

erweisen, wenn wegen unerwarteter Regenschauer oder Gewitters das Grillen vom Freien in die Wohnung verlegt werden muss. Zusammengefasst ergeben sich für den Elektrogrill folgende Vor- und Nachteile:



Das spricht dafür ...

- geringe Rauchentwicklung
- vergleichsweise geringer Platzbedarf
- Kauf von Kohle und Gas nicht erforderlich

Gut zu wissen ...

- eingeschränkte Bewegungsfreiheit durch Anschlusskabel
- typisches Grillaroma fehlt

Anzeige



Einfach besser grillen

Mit der besten Ausrüstung für kreatives Grillen und dem umfangreichen Grill-Zubehör.





799,-€

Napoleon
Rogue®
425 SB



1099,-€

Napoleon
Rogue®
425 SIB-SS



669,-€

Napoleon
Triumph™
410 SB



1999,-€

Napoleon
Prestige®
P500 Edelstahl



1299,-€

Napoleon
LE 3 RSIB
schwarz

a-m-s Möbel | Hunsrückstraße 1 | 56410 Montabaur | Fon 0 26 02/99 93 90 | info@a-m-smoebel.de | www.a-m-smoebel.de

Öffnungszeiten: Di.-Fr. 9.30-18.30 Uhr | Sa 9.30-15.00 Uhr | **Montags geschlossen** | Individuelle Terminvereinbarung nach Absprache

ANDERS GEWOHNT

Angebote gültig solange Vorrat reicht.



Gasgrill

Der Gasgrill hat sich in Amerika unter Grillprofis einen beachtlichen Marktanteil von rund 30 Prozent erobert. Auch in Deutschland wächst die Zahl derer, die Gasgrills bevorzugen. Mit Flüssiggas betriebene Geräte haben ein Herz für knurrende Mägen, denn die Anheizzeit ist im Gegensatz zum Holzkohlegrill erfreulich kurz. Hinzu kommt eine leicht regelbare Temperatur. Auch die Asche- und Rauchentwicklung ist weniger intensiv. Technische Feinheiten machen Gasgrills der gehobenen Preis- und Qualitätsklasse in Verbindung mit passend ausgestatteten Grillwagen zu mobilen Mini-Küchen, die eine unglaubliche Vielfalt an Zusatzfunktionen bieten. Aber solch ein Luxus hat natürlich seinen Preis, im wörtlichen, wie im übertragenen Sinne. Zum einen schlagen sich die technischen Raffinessen in einem höheren Anschaffungspreis nieder, zum anderen sind Gasgrills in der Regel recht sperrig, schwer und somit wenig flexibel. Auch das typische Grillaroma ist weniger ausgeprägt.

Das spricht dafür ...

- spontan und schnell einsatzbereit
- Temperatur leicht zu regulieren
- kein Nachlegen von Kohle bei längeren Grillabenden
- keine Asche & wenig Rauchentwicklung
- leichte Reinigung

Gut zu wissen ...

- Anschaffungspreis für Qualitätsgeräte hoch
- Kauf sowie Lagerung von Gas erforderlich
- Grillaroma nicht so perfekt wie bei Holzkohle



Holzkohlegrill

Er ist der Inbegriff des zünftigen und leckeren Grillvergnügens. Der Holzkohlegrill hat etwas Unverfälschtes, er glüht, raucht, qualmt und er ist definitiv nichts für Ungeduldige – doch genau diese Eigenschaften gehören für echte Fans zum wahren Grillerlebnis. Kein anderer Grill vermittelt den ursprünglichen Reiz der Nahrungszubereitung über offenem Feuer auch nur annähernd so authentisch. Eine zunehmend beliebte Variante des Holzkohlegrills ist der Kugelgrill, der durch seine spezielle Konstruktion auch indirektes Grillen und schonendes Garen ermöglicht. Die Modellvielfalt bei den Holzkohlegrills ist enorm – sie reicht vom Einwegmodell bis zum Luxusgerät mit Deckel für Grillprofis, wie beispielsweise der Keramikgrill oder ein Smoker. Trotz seiner Beliebtheit und vieler Vorzüge ist das Grillen mit Holzkohle dennoch nicht für jeden gleichermaßen geeignet.

Das spricht dafür ...

- perfektes Grillaroma & -erlebnis
- beim Kugelgrill direktes & indirektes Grillen möglich

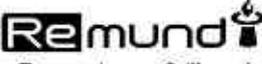
Gut zu wissen ...

- lange Aufheizzeiten von etwa 30 Minuten bis die Kohle glüht
- bei längeren Grillabenden Nachlegen der Kohle
- Verwendung auf Balkonen häufig nicht gestattet

– Anzeige



fb.de/remund



Das gemeinsame Grill- und Genusslebnis der besonderen Art!



remund_grill



info@remund-grill.de

www.remund-grill.de



Entdecken Sie die Vielfalt der deutschen Whiskys bei einem unserer mobilen Tastings.

www.deutsche-whiskys.de

Jürgen Müller · 56244 Helferskirchen
Tel 02626 3645065 · tasting@deutsche-whiskys.de

Das spricht dafür ...

- das Fleisch muss nicht mehr überwacht oder gewendet werden, da es gleichmäßig gegart wird
- die räumliche Trennung von Feuerbox & Garkammer verhindert, dass Fett oder Fleischsaft in die Glut tropft
- macht wenig Arbeit und schmeckt ausgezeichnet
- besonders für große Fleischstücke gut geeignet

Gut zu wissen ...

- die kostengünstige Variante ist der Watersmoker
- es wird spezielles Holz zur Erzeugung der Aromen benötigt
- wuchtet und wenig flexibel

Smoker

Eine besondere Rolle in der Barbecue-Szene nehmen die so genannten Smoker ein. In diesen archaisch anmutenden Geräten wird in der seitlichen Feuerbox ein Holzfeuer entfacht. Durch eine Öffnung gelangt die warme, rauchige Luft dieses Feuers in die geschlossene Garkammer, in der das Fleisch oder andere Zutaten auf einem Rost erwärmt werden. Ein Kamin am anderen Ende der Garkammer leitet Wärme und Rauch nach oben ab und sorgt dafür, dass ein Sog entsteht. Über die Lüftungsklappen an der Feuerbox und am Kamin wird die Hitze und die Intensität des Rauches in der Garkammer reguliert. Um den typischen Rauchgeschmack zu erreichen, werden möglichst aromatische Hölzer verwendet. Besonders mild und appetitlich sind beispielsweise Fruchthölzer wie Wildkirsche, etwas herzhafter dagegen ist Walnussholz, das

sich für Fleisch wie Rind, Bison, Wild oder Strauss empfiehlt. Für viele Griller ist der Smoker die Kür, aber beim Arbeiten mit Rauch ist viel Übung und Ausprobieren angesagt, um die beste Dosierung für den persönlichen Geschmack heraus zu finden.



Keramikgrill

Der meist eiförmige Keramikgrill, auch bekannt unter dem Namen Kamado, ist im Grunde eine Art Smoker: Er eignet sich für die Low and Slow Grillvariante wie beim Smoker. Die Hitze kommt von Holzkohlen, die von Keramikplatten äußerst gut gespeichert und ans Grillgut abgegeben wird. Je nach Modell kann man über eingebaute Räucherklappen auch hier Räucherspäne einsetzen. Mit dem Keramikgrill lässt sich kohlesparend jede beliebige Temperatur für lange Zeit halten. Ob starke Hitze von bis zu 400°C für kurzes, schnelles und direktes Grillen oder sanfte Hitze von rund 100 °C für schonendes, indirektes Garen von größeren Fleischstücken: Mit dem Keramikgrill ist alles möglich.



Quelle: www.grillpedia.de

Das spricht dafür ...

- das Grillgut gerät besonders zart & saftig, da im Vergleich zu einem Metallgrill viel weniger Luftzug nötig ist
- durch das hohe Temperaturspektrum sind den Möglichkeiten kaum Grenzen gesetzt
- niedriger Brennmaterialverbrauch

Gut zu wissen ...

- Anschaffungspreis für Qualitätsgeräte hoch
- je nach Modell wuchtet & sperrig

Anzeige

WOHNLICHE GARTEN(T)RÄUME ...



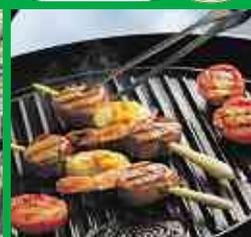
Terrassendielen
Thermoholz - IPÉ - Bangkirai - Bambus
Stauseeholz - Lärche - WPC



Sichtschutz



Grillgeräte



Zubehör

HOLZ
team

Reuther GmbH

HOLZ-team Reuther GmbH
Joh.-Phil.-Reis-Straße 18
55469 Simmern
Tel. 06761/9394-0
Fax: 06761/9394-50

www.holz-team.de



DIE TERRASSE IST DAS NEUE WOHNZIMMER

Na? Wer von Ihnen ist in den 70er oder frühen 80er Jahren groß geworden?

Wer jetzt zustimmend nickt, der erinnert sich sicherlich noch an Alu-Klappstühle mit großen Feder-Spiralen, auf denen sich dünne Sitzauflagen in fragwürdigen Farbkombinationen befanden. Der neueste Trend ging damals zum Stapelstuhl, damals noch nicht ein Wegwerfprodukt, wie es heute der Fall ist, sondern „State of the Art“ für diejenigen, die das Neueste vom Neuen in ihrem Außenbereich haben wollten.

Damals war die Ausstattung der Terrasse mit Designermöbeln nur den sehr wohlhabenden Menschen vorbehalten, der Rest tummelte sich auf den oben beschriebenen Sitzgelegenheiten und grillte noch ziemlich unambitioniert Würstl zum Kartoffelsalat. Heute ist der Außenbereich einer Wohnung oder eines Hauses Bestandteil des Gesamtkonzepts. Die Terrasse ist nicht mehr Anhängsel der Inneneinrichtung, sie hat ein eigenes Leben, setzt stilistisch das fort, was in der Wohnung bereits angeklungen ist. Die Branche hat reagiert und bietet ein breites Spektrum an Mobiliar für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel an. Längst geht es nicht mehr nur um den reinen Esstisch, der mit Stühlen bestückt

zum Verweilen einlädt, ganze Wohnlandschaften, Chill-Out-Areas, Außensofas und Lounges werden die heimischen Balkone, Terrassen und Gärten auf. Wer seinen Balkon oder Terrasse vorwiegend zum Grillen und Beisammensitzen nutzen möchte, der setzt im wahrsten Sinne des Wortes nach wie vor auf die Kombination von Stühlen und Tisch. Dank Plantagenholz kann man mittlerweile halbwegs ohne schlechtes Gewissen edle und langlebige Hölzer wie Eukalyptus nutzen.

Wer seinen Fokus eher auf Entspannung legt, der wird sich für Lounge-möbel entscheiden. Dank künstlichem Korbgeflecht aus wetterfesten Materialien erübrigt sich der jahreszeitlich bedingte Umbau – die Möbel können ganzjährig draußen stehen bleiben. Beim Kauf ist lediglich auf gute Qualität zu achten, denn sonst bleichen die Farben schnell aus und die Verbindungsstellen lösen sich. Die Chill-Out Zone auf dem Balkon liegt im Trend, allerdings benötigt dieser Trend eine Menge Platz, den nicht jeder Balkon bietet. Und welcher Terrasentyp sind Sie?

-J.S.-

Anzeige

Besuchen Sie unsere neue Ausstellung und erleben Sie Winter- und Sommergärten, Terrassendächer, Lamellendächer, Markisen, Fenster und Haustüren in Funktion.

www.bertgen.com



Haustüren



BERTGEN
GmbH

Beratung • Planung • Montage
Service • eigene Fachmonteure



Fenster

SCHÜCO
Partner



Terrassendächer



Sommer- und Wintergärten



Markisen

Am Karmelenberg 1 b · Industriepark Oberholz-West · 56299 Ochtendung
Telefon: 02625 - 95 83 00 · E-Mail: info@bertgen.com
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7:30 - 17:00, Sa. 9:00 - 12:00 oder nach Vereinbarung!



Foto: Wirths PR

VON MILD BIS FEURIG - GRILLMARINADEN

Hier scheiden sich die Geister. Die Fraktion der Puristen verweigert jede Grillmarinade mit dem Hinweis darauf, dass die Ursprünglichkeit des Fleisches verloren ginge. Das mag in Teilen zutreffen, allerdings können Marinaden, richtig angewandt und verarbeitet, den Geschmack des Grillguts nicht nur unterstützen, sondern aus einem einfaches Steak eine kulinarische Köstlichkeit zaubern.

**Von mild bis feurig -
da ist für jeden Geschmack etwas dabei!**

Wichtig ist, dass das marinierte Fleisch vor dem Grillen Zimmertemperatur erreicht, also rechtzeitig aus dem Kühlschrank herausgeholt wird. Bevor das Grillgut auf den Rost kommt, überschüssiges Öl oder Marinade entfernen, damit nichts davon ins Feuer tropft.

-J.S.-

Anzeige



COUNTRY
Brunch



**AM SONNTAG, DEN 16.07.2017 UND
03.09.2017 VON 11 - 14 UHR**

29,90 EURO P.P.

LIVEMUSIK MIT
dem ausgezeichneten Duo der
Country Music Trophy 2013
(1. Platz)

ALL YOU CAN EAT!

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung,
da nur eine begrenzte Anzahl an
Plätzen zur Verfügung steht.

56659 Burgbrohl | Auf der Burg 1
Tel.: 02636 800140 | info@schloss-burgbrohl.de

indische Joghurt-Marinade

 mild

Zutaten:

Eignet sich besonders für Geflügel

- 100 g Joghurt mild
- 100 ml Kokosmilch
- 50 g Mandeln blättrig
- 2 EL Currypulver mild
- 2 EL Mango-Chutney mild
- ½ TL Zimt
- Salz
- Pfeffer

Die Zutaten mischen und in eine Gefriertüte geben. Das Fleisch hinzugeben und gut mischen. So bleiben die Hände sauber. Fleisch über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen.
-J.S.-

Senfmarinade

 würzig

Zutaten:

Eignet sich für kräftige Fleischsorten wie Rind, Lamm, Strauss, Wild

- 2 EL süßer Senf
- 2 EL Dijon-Senf
- 1 Zwei Estragon
- 1-2 Knoblauchzehen
- 2-3 Wacholderbeeren
- Olivenöl
- 1 TL Balsamico-Essig
- Schwarzer Pfeffer ganz
- Salz

Estragon fein hacken, Knoblauchzehen sehr klein schneiden. Mit Olivenöl, Balsamico Essig, Senf und den restlichen Gewürzen zu einer sämigen Marinade vermischen. In einer Gefriertüte oder Frischhaltedose Fleisch und Marinade vermischen und über Nacht ruhen lassen.
-J.S.-

mediterrane Kräutermarinade

 mild

Zutaten:

Eignet sich für alle Fleisch- und Fischarten, aber auch für Zucchini, Auberginen und Paprika

- 2-3 Zweige Rosmarin
- Einige Blätter Estragon
- 1-2 Lorbeerblätter
- 1 Knoblauch-Knolle (am besten frisch)
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Rosmarin und Estragon nicht zu klein hacken. Knoblauch-Knolle quer in dünne Scheiben schneiden. Öl mit den Kräutern, Salz und Pfeffer vermischen.

Fleisch mit der Marinade einpinseln, in eine flache Schale legen und mit Knoblauchscheiben belegen. Mit der nächsten Schicht Fleisch ebenso verfahren. Abdecken und für mindestens 5-6 Stunden in den Kühlschrank legen.
-J.S.-

Chili-Marinade

 scharf

Zutaten:

Eignet sich für Geflügel und Schweinefleisch, hier besonders Spareribs

- 100 ml Süße Chili-Sauce
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Currypulver mittelscharf
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Sesamöl
- Salz, Pfeffer

Die Zutaten miteinander vermischen und zu einer dickflüssigen Paste vermengen. Das Fleisch damit bestreichen und für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Vorsicht! Durch den in der Marinade enthaltenen Zucker reagiert das Grillgut empfindlich auf zu große Hitze. Deshalb im nicht ganz so heißen Bereich des Grills platzieren oder indirekt grillen.
-J.S.-



FLEISCH IST DAS NEUE AUTO

**Männer lieben Gespräche am Grill über ihr liebstes Nahrungsmittel.
Es gibt einiges zu erzählen ...**

Wann ist ein Mann ein Mann? Redakteur Alexander Houben weiß es. Wenn er sein Fleisch selbst aussucht, selbst zubereitet und auch noch eine hohe Kunst daraus macht. Um was es da alles gehen kann, weiß er als Fleischkennner und -liebhaber am besten.

Chemisch betrachtet sieht das gar nicht so reizvoll aus: rund 74 Prozent Wasser, 22 Prozent Proteine, zwei Prozent Fett, der Rest sind Mineralstoffe. Trotzdem ist es das Thema, für das sich vor allem Männer so begeistern können, wie sonst nur für Autos und Fußball. Dabei ist Fleisch das neue Auto, zumindest wenn es um seine Rolle als Statussymbol und Gegenstand von „Männergesprächen“ geht. Früher kam unweigerlich schon nach kurzer Zeit bei einem Schwätzchen zwischen männlichen Artgenossen das Thema Auto auf. Wie schnell, wie viel (Preis, PS,

Hubraum), welche Farbe? Es gab Glaubensrichtungen, die ein Leben lang gültig waren. Man fuhr VW oder Ford, Opel oder einen Japaner. Je nach den Kreisen, in denen die Gesprächspartner verkehrten, ging es um die spezifischen Vorzüge von BMW, Mercedes und Audi. Stundenlang konnten Männer darüber reden.

Das hat sich geändert. Mit PS und Hubraum dezent anzugeben, ist nicht mehr en vogue, wird nicht gerne gesehen. Kaum jemand hat noch Verständnis für automobiler Selbstverwirklichung. Diese Rolle nimmt jetzt das Fleisch ein. Was mit der Begeisterung für hochpreisige Grills begonnen hat, die mittlerweile vom Geheimtipp zum Statussymbol im Garten gereift sind, ist mittlerweile aus kaum einem Männergespräch wegzudenken. Statt über Pferdestärken und Drehmoment zu

Anzeige



NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

Innovation that excites

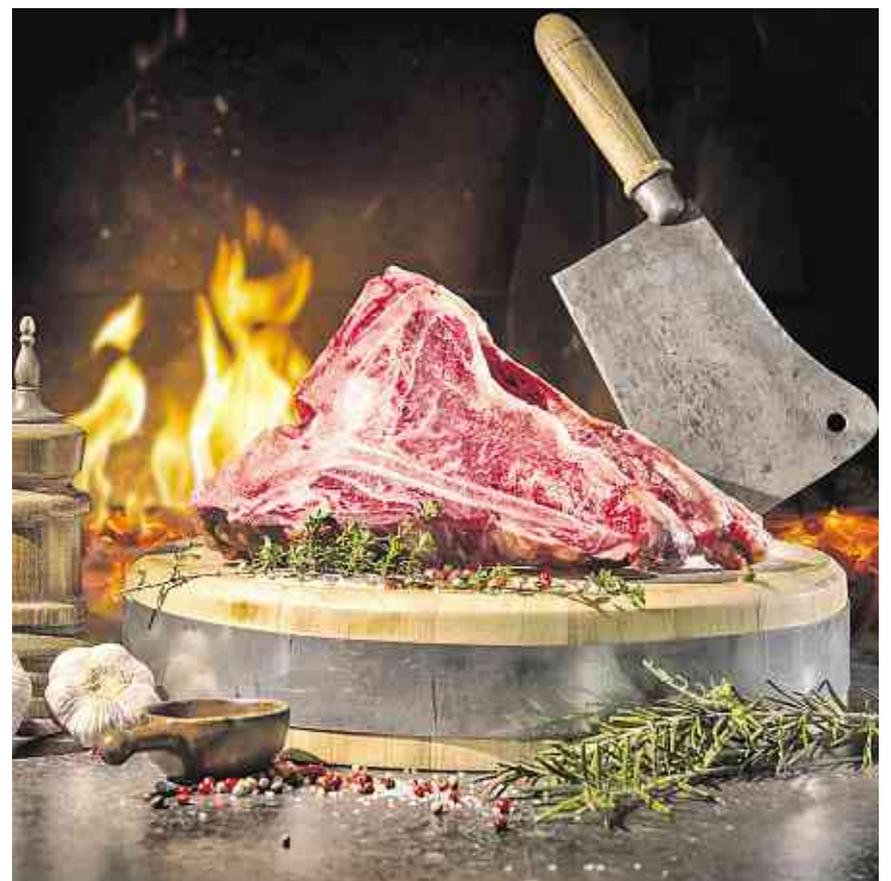


**VERBOTEN GUT AUSSEHEND.
DER NEUE NISSAN MICRA.
TRIFF DEINEN KOMPLIZEN BEI UNS.**

Seit über 40 Jahren
WAGNER Grillhaus

www.nissan-autohaus-wagner.de
info@nissan-autohaus-wagner.de

Im Hahn • 56237 Nauort • Tel.: (02601) 9408-0 (Hauptbetrieb)
Alleestr. 3 • 56410 Montabaur • Tel.: (02602) 18988





fachsimpeln, diskutieren sie heute die richtige Zubereitungsweise fleischlicher Produkte in allen Variationen. Dabei hat jeder sein eigenes, ganz individuelles Rezept für das perfekte Steak. Der eine schwört auf Dry Aged, der andere auf Wet Aged, Zubereitung im Beefer, auf dem Grill und sogar in der Spülmaschine. Tausende Varianten tun sich auf und wer punkten will, muss schon ungewöhnliche Fleischstücke zubereitet oder gekostet haben. Männer stellen sich freiwillig neben einen Smoker und beaufsichtigen ihn bis zu 16 Stunden lang, um eine ganze Ochsenschulter herauszuziehen. Ungeahntes Engagement zeigen gerade diejenigen, denen das am wenigsten zugetraut wurde. Immer ungewöhnlichere Zubehörteile veredeln den Grill: Pizzastein, Gusseisenplatte für Fisch und/oder Gemüse, Sizzler für das besonders scharf angebratene Steak, Hamburgerpresse, Hähnchenhalter und Räucherchips aus Apfelholz. Schnell übersteigt der Wert des Zubehörs den Wert des Grills.

Woher kommt die Faszination?

Grillen ist eine der letzten Männerbastionen, in denen sie sich austoben können, in denen annäherungsweise die steinzeitliche Aufgabe des Mannes noch erfüllt wird. Mammut jagen und dann grillen, so oder ähnlich muss das abgelaufen sein. Beim Grillen sind Männer unter sich, zumindest, wenn sie am Barbecue stehen und sich gegenseitig mit gutgemeinten Tipps beglücken. So gab es in den letzten Jahren bei Grills und Grillzubehör einen gigantischen Boom. Aber dann ist es eben doch nicht so wie in dem Spruch, der einem weisen Bauern zugeschrieben wird: „Da stellen die sich einen Gasgrill für Tausend Euro in den Garten, und dann legen sie ein Stück Fleisch aus dem Discounter drauf.“ Der Trend geht eindeutig in eine andere Richtung: mehr Bewusstsein für Qualität. Seltener Fleisch, aber dafür besseres. Dry Aged om Eifelrind statt Argentinisches Rumpsteak om Discounter. Und wer seine Kumpels richtig beeindrucken will, der wartet ohnehin mit besonderen Cuts auf. „Einfache“ Rumpsteaks sind dafür nur mäßig geeignet. Es muss schon mindestens ein ordentliches T-Bone oder ein Porterhouse sein, damit Männer sich wieder wie Männer fühlen. Natürlich inklusiver markiger Sprüche a la „Alles unter 500 Gramm ist Carpaccio!“.

Wer noch tiefer in die fleischliche Materie eindringen will, macht Seminare beim Fleischermeister und lernt die Feinheiten der Fleischherstellung und Fleischzubereitung aus allererster Hand kennen. Wie wird ein Pyramidensteak zubereitet? Oder wie kommt das Tomahawk-Steak auf den Grill? Was ist eigentlich das Besondere am Wagyu-Rind und was passiert, wenn man sein Steak in Sprudel einlegt? Wo liegt der Nierenzapfen und warum schmeckt das Fleisch so gut? Das freut auch den lokalen Handwerksbetrieb, denn diese Feinheiten sind in der Regel nicht beim Discounter zu bekommen. Fleischer reagieren darauf, gestalten ihre Laden um und bieten langst viel mehr an als nur Fleischwurst und Aufschnitt. Qualitativ und ökologisch ein Schritt nach vorne, denn die hochpreisigen Spezialitäten müssen mit Qualität aus der Region überzeugen.

Anzeige



Deutschlands günstigster SUV

Jetzt zum Wegfahrpreis von 7.920 € losfahren.



7.920 € Anzahlung, 12 Monate zahlungsfrei*, 7.920 € Schlussrate!

Dacia Duster schon ab

15.840,- €

Dacia Duster Blackshadow TCe 125 4x2: Fahrzeugpreis** 15.840,- €, 50 % Anzahlung 7.920,- € = Wegfahrpreis; Nettodarlehensbetrag 7.920,- €, Laufzeit 12 Monate mit einer Schlussrate i. H. v. 50 % des Fahrzeugpreises. Gesamtkilometerleistung 15.000 km, effektiver Jahreszins 0,00 %, Sollzinssatz (gebunden) 0,00 % p. a., Gesamtbetrag inkl. Anzahlung 15.840 € = Betrag Fahrzeugpreis. Finanzierungsbeispiele für Privatkunden der Renault Bank, Geschäftsbereich der RCI Banque S. A. Niederlassung Deutschland, Jagenbergstraße 1, 41468 Neuss. Gültig für Kaufverträge bis 31.07.2017.

- Media-Nav Evolution: Navigationssystem mit 7-Zoll-Touchscreen
- 16-Zoll-Leichtmetallräder in Schwarz/Glanzgedreht
- Einparkhilfe hinten, akustisch • Klimaanlage • Außenspiegelgehäuse, Kühlergrill und B/C-Säulen sowie Mittelkonsole in glänzend Schwarz

Dacia Duster TCe 125 4x2: Gesamtverbrauch (l/100 km): innerorts: 7,3; außerorts: 5,5; kombiniert: 6,1; CO₂-Emissionen kombiniert: 138 g/km. Dacia Duster: Gesamtverbrauch kombiniert (l/100 km): 8,1 - 4,4; CO₂-Emissionen kombiniert: 155 - 115 g/km (Werte nach EU-Messverfahren).

Besuchen Sie uns im Autohaus. Wir freuen uns auf Sie.

DACIA

www.dacia.de

WAHL

AUTO-ZENTRUM WAHL RP GMBH & CO. KG

Alleestr. 22, 56410 Montabaur, Tel.: 02602 / 99 97 52

www.wahl-group.de, [facebook.com/wahlgroup](https://www.facebook.com/wahlgroup), [Gebrauchtb.-App.: m.wahl-group.de](https://www.gebrauchtb-app.de)
Firmensitz: Weidenauer Str. 223-225, 57076 Siegen

*12 Monate zahlen Sie keine Rate. **Abb. zeigt Dacia Duster Prestige mit Sonderausstattung.



WIE FEUER UND WASSER ...

Meeresfrüchte auf dem Grill

Keine Angst vor Experimenten! Wer sich an Fleisch sattgegessen hat, der findet in der großen Auswahl an der Fischtheke sicherlich eine interessante und schmackhafte Alternative. Auch wenn sich das Grillen von Fisch in unseren Breitengraden noch nicht endgültig durchgesetzt hat, erinnert sich manch einer gerne an den köstlichen gegrillten Fisch aus dem letzten Urlaub.

Fische reagieren empfindlich auf zu hohe Temperaturen – weshalb es verschiedene Möglichkeiten gibt, sie vor der ganz großen Hitze zu schützen. Eine Möglichkeit ist, den Fisch im Ganzen zu grillen, dafür bieten sich aus heimischen Gewässern die Forelle oder Fellchen an,

wem der Sinn nach Salzwasser-Fischen steht, der ist mit einer Dorade oder einem Snapper gut bedient. Der Fachhandel bietet praktische „Fischkäfige“ an, in die man das Grillgut bequem einspannen und auf den Grill legen kann. Wahlweise grillt man den Fisch indirekt auf einem Stück Holz (Plank Grilling), wodurch es auch vor allzu großer Hitze geschützt bleibt und sogar noch das Aroma des Holzes aufnimmt.

Anders sieht das bei Meeresfrüchten wie Muscheln oder Scampis aus. Sie kommen im eigenen „Haus“ und schützen sich bis zu einem bestimmten Grad selbst. Gerade bei Muscheln wird Grillen allerdings durchaus zur Herausforderung. -J.S.-

Anzeige

**Besuchen Sie unsere
GaLa-Bau-Ausstellung!**

- ✓ Betonpflaster
- ✓ Entwässerungsrinnen
- ✓ Mauer- & Böschungssteine
- ✓ Terrassenplatten & Pflaster
- ✓ keramische Terrassenelemente
- ✓ Palisaden
- ✓ Stufen
- ✓ Zäune
- ✓ Zierkies

HÖBER BauFachmarkt
www.hoeber-baufachhandel.de

Höber GmbH · Stockland 1 · Gewerbegebiet 56412 Niederelbert · Telefon 02602 93100 · Fax 02602 931020

Thönges Schöppche

Getränkemarkt
Sascha Thönges
Hauptstraße 9



56283 Ney
Tel.: 06747/ 7253

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr.: ab 15 Uhr und Sa.: ab 9 Uhr

**Kühlanhänger für's
Auto zum mieten!**



Dorade mediterran

Zutaten:

- 1 Dorade, ausgenommen und gesäubert
- 1 Kräuterbund (Blatt Petersilie, Liebstöckel, Estragon, Kerbel)
- 1 Knoblauchzehe
- Schwarzer Pfeffer ganz
- Einige Fenchelsamen
- Grobes Meersalz
- Olivenöl

Die Kräuter und den Knoblauch grob hacken und mit ein wenig Salz mischen. Ins Innere des Fisches stopfen. In etwas Olivenöl das Salz, den Pfeffer und den Fenchel geben und die Außenseite des Fisches damit bestreichen.

Im Grillkäfig von jeder Seite 5-8 Minuten grillen. Anschließend noch für einige Minuten indirekt weiterziehen lassen. -J.S.-



Lachsfilet im Rauch

Zutaten:

- Tranchen vom Lachsfilet mit Haut
- Grobes Meersalz
- Hickory-Holz-Chips

Hier geht es weniger um das Was, sondern eher um das Wie. Wenn Ihr Grill einen Deckel hat, oder sie einen improvisieren können, ist dieses Rezept ein Gedicht.

Eine Handvoll Holzchips für ca. 15 Min. in Wasser einlegen. Grill vorbereiten in zwei Zonen: Feuer auf der einen Seite, „indirekte“ Zone auf der anderen Seite.

Lachs auf der Hautseite auf die indirekte Seite des Grills legen und den Grill schließen. Ca. 5 Min. garen lassen, dann die Holzchips aufs Feuer und Deckel wieder schließen. Weitere 10 Min. garen lassen, bis der Fisch innen noch ein wenig glasig ist. Mit grobem Meersalz würzen und servieren. -J.S.-



Tintenfisch gegrillt

Zutaten:

Für 4 Personen

- 4 Tintenfisch-Tuben oder 4 Streifen vom Calmar
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl
- Grobes Meersalz, Schwarzer Pfeffer

Den Tintenfisch waschen und in der Mischung aus Öl, Knoblauch und Rosmarin einige Stunden ziehen lassen. Die Tuben aufschneiden, den Streifen auf einen Schaschlikspieß so aufziehen, dass er sich beim Grillen nicht zusammenrollen kann.

Bei mittlerer Hitze für ca. 6 Min. von jeder Seite grillen. Dabei immer wieder vorsichtig mit der Ölmarinade bestreichen. -J.S.-



GRILLEN MAL GANZ ANDERS - ÉCLADE DES MOULES

Wer sich und seinen Gästen mal etwas ganz Besonderes bieten will, der kredenzt ihnen Éclade des Moules. Dieses Gericht kombiniert die Freude am Grillen mit der Lust auf den Geschmack des Meeres und das auf spektakuläre Art und Weise.

In der Charente Maritime, ganz im Westen Frankreichs, grenzt das Land an den Atlantik und formt nicht nur eine wild-wunderbare Landschaft, dieser Landstrich bringt auch noch eine Reihe großartiger Köstlichkeiten hervor. Das Klima ist deutlich milder als in der Bretagne, die See hat indes an diesem Abschnitt der Küste noch nichts von ihrem Temperament eingebüßt – der Atlantik lässt keinen Zweifel daran, dass mit ihm nicht zu spaßen

ist. Der Unterschied von Ebbe und Flut kann hier bis zu zehn Meter betragen, ein beeindruckender Anblick. Beeindruckend sind auch die kulinarischen Erzeugnisse dieses Départements. Und wo das Meer so nah ist nimmt es nicht Wunder, wenn sich viele Rezeptideen um das drehen, was dem Ozean abgerungen werden kann. Éclade des Moules ist eines dieser Rezepte. Es ist ein wenig aufwändig, aber die Mühe lohnt sich auf jeden Fall. Durch das direkte Feuer und die ätherischen Öle in den Kiefernadeln oder dem Kräuterheu erhalten die Muscheln ein einzigartiges Aroma, das Ihre Gäste begeistern wird. Und natürlich ist der Anblick alleine schon die ganze Arbeit wert!
-J.S.-



Éclade des Moules



Zutaten:

- Miesmuscheln (pro Person ca. 500-600 Gramm)
- Eine Scheibe Toastbrot
- Trockene Kiefernadeln oder Kräuterheu (gibt es im Tierladen)

Zubehör:

- Ein dickes Brett, unbehandelt, ca. 50 cm mal 1 Meter, in Wasser eingeweicht

Die Muscheln im Waschbecken mit klarem Wasser von außen waschen. Mehrfach das Wasser wechseln. Dabei die kleine Barte, die aus der Muschel herausragt, ausrupfen. Beim Waschen kann man schon einmal erkennen, welche Muscheln man aussortieren sollte. Was sich hier öffnet, fliegt raus! Das Brett auf die feuerfeste Unterlage legen (das kann zum Beispiel der Grill sein).

Aus dem Toastbrot ein knapp 10 mal 10 cm großes Stück schneiden und in die Mitte des Bretts legen. Vier Muscheln mit der schmalen Kante nach unten sternförmig angeordnet in das Brot stecken. Von hier aus die restlichen Muscheln kreisförmig mit dem dicken Teil nach oben an die vier innersten Muscheln „anlehnen“, bis alle Muscheln auf dem Brett liegen/stehen.

Jetzt das Heu oder die Kiefernadeln ca. 10-15 cm hoch auf die Muscheln auftürmen und vorsichtig andrücken, ohne dass die Muscheln sich verschieben. Dann von mehreren Seiten gleichzeitig anzünden. Vorsicht, die Flammen schlagen in den ersten Minuten sehr hoch!

Nach ca. 10 Minuten sind Nadeln oder Heu verbrannt. Darauf achten, dass keine Glut mehr vorhanden ist. Dann mit einem Stück Pappe die restliche Asche wegwedeln, oder mit einem Handfeger von den Muscheln fegen. Das Brett mit den Moules kann nun auf den Tisch gestellt werden, wo jeder zugreifen darf!
-J.S.-

Anzeige

www.**Meyers-Gartenmoebel**.de
Spitzenqualität zu Niedrigpreisen

Gartenmöbel zum Sonderpreis!

60 Garnituren
und
25 Strandkörbe
zur Auswahl!

Wir sind **deVries** Premiumfachhändler

Jürgen Meyer | Hauptstraße 18 + 28 | 57562 Herdorf
Mobil: 0170 4 77 55 24 | Mail: info@meyers-gartenmoebel.de

Großes Grillen- Spezial Gewinnspiel.



Rufen Sie bis zum 13. Juli 2017 die genannte Hotline an und beantworten Sie uns folgende **Gewinnspielfrage**:

Wie nennt man gegrillte Hackfleischscheiben?

A: Frankfurter

B: Hamburger

Unter allen Anrufern mit der richtigen Lösung verlosen wir einen Weber-Grill Spirit E210 Classic Black Weber und eine Weber Grill-Bibel. Die Gewinner werden in der Rhein-Zeitung veröffentlicht.

**Rufen Sie jetzt an: 0 13 79 / 88 81 19
oder scannen Sie die
Anzeige mit der RZplus-App.**

Legion 0,50 Euro / Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz. Jeder Anruf ist eine Gewinnchance. Das wöchentliche Lösungswort erfahren sie auch telefonisch unter Tel.: 02 61 / 98 36 20 00. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung.

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

„RUNDSTÜCK WARM“ - WER HAT'S GEMACHT?

Der Erfindung des „Hamburgers“ reklamieren die Vereinigten Staaten ganz gerne für sich, dabei ist davon auszugehen, dass der Impuls zu diesem Gericht aus Deutschland, genauer gesagt, aus Hamburg kam. Hier gibt es das „Rundstück warm“, ein Brötchen, gefüllt mit einer warmen Scheibe Braten vom Schwein oder Rind, garniert mit Gewürzgurke oder Salat. Diese Konstellation erinnert schon sehr deutlich an das, was dieser Tage unter dem Begriff „Hamburger“ erhältlich ist.

Das Gericht, welches dieser Tage gerne mal im pappigen Brötchen und in oft zweifelhafter Qualität angeboten wird, kann geschmacklich ein Gedicht sein – und der eigenen Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Wer seine Grillparty etwas interaktiver gestalten möchte, der bietet seinen Gästen eine Auswahl an Zutaten für einen Burger an – und liefert vom Grill das Herzstück, den sogenannten „Patty“. Da gehen selbst dem eingefleischtesten Fast-Food-Liebhaber die Augen über. Versprochen. -J.S.-



Anzeige

Die Lebensmittelversorgung im Herzen von BAD MARIENBERG! Alles unter einem Dach

„WÄLLER City-Markt“ – Metzgerei WÄLLER in der Bismarckstr. 3 in Bad Marienberg,
sowie im Filialbetrieb in Höhn im Einkaufspark

Neu: Lotto-Toto-Annahmestelle in der Wäller Metzgerei/ Wäller Citymarkt in Bad Marienberg

Seit dem 06. Juni 2017 bietet die Wäller Metzgerei/Wäller Citymarkt ihren Kunden einen neuen Service: Sie können nun hier alle Spielarten aus dem Angebot von Lotto spielen – von LOTTO 6aus49 über Eurojackpot und GlücksSpirale bis zu KENO und den Zusatzlotterien Spiel 77, SUPER 6 und plus5. Zusätzlich gibt es Spiel- und Serviceangebote wie Lose, TOTO, ODDSET und die Quicktipp-Karte, die nur in den Annahmestellen zu finden ist. Der Einkauf der kurzen Wege in den Wäller City Markt in Bad Marienberg lohnt sich nun einmal mehr. Als Genießertreffpunkt und Einkaufserlebnis für die ganze Familie hat er sich in der Stadtmitte von Bad Marienberg seit der Eröffnung im Juli 2015 erfolgreich etabliert. Wo andere Supermärkte auf Größe am Stadtrand setzen, bietet Björn Wienen eine fußläufige Erreichbarkeit eines freundlichen Nahversorgers in der Kurzone der Bismarckstraße unter dem Motto „Alles unter einem Dach“. Abgesehen vom Kerngeschäft – den Metzgereispezialitäten – wird auch ein leckerer und ausgewogener Mittagstisch im Bistro angeboten. Die Kunden erwarten ein gut aufgestelltes Warensortiment an Obst & Gemüse, frische Metzgerei- u. Grillspezialitäten, vegetarische und vegane Produkte, ein umfangreiches Lebensmittelsortiment, Molkereiprodukte, Frühstücks- und Mittagstisch sowie Backwaren von der Bäckerei Garcia aus Westerburg.



WÄLLER Fleisch- & Wurstspezialitäten

Bismarckstraße 3
56470 Bad Marienberg
Tel. 02661-9173140
Fax 02661-9173141
www.waeller-metzgerei.de

Einkaufpark
Rheinstraße 2
56462 Höhn
Tel. 02661-9169806
Fax 02661-9169817



Hamburger De Luxe

Zutaten:

- 220 g Rindfleisch-Hack
- 1 Scheibe Gruyère-Käse oder andere würziger Käse
- 1 TL Dijon-Senf
- 1 TL süßer Senf
- 2 EL Orangensaft
- 1 Handvoll Keimlinge
- 2-3 dünne Zwiebelscheiben (Ringe)
- 1 Tomate
- 2-3 Blätter Chicorée
- 3-4 Stängel Rucola
- 2 TL Tomatenmark
- 1 EL Mayonnaise
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, grob gemahlen

Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einen Servierring oder eine andere runde Form (es geht auch eine mit Frischhaltefolie ausgelegte, kleine Schüssel mit geraden Wänden) hineinpresse, so dass eine kompakte Fleischscheibe entsteht. Anschließend in Frischhaltefolie einpacken und für ca. 30 Minuten in den Gefrierschrank legen.

In der Zwischenzeit aus 1 TL Tomatenmark und 1 EL Mayonnaise eine Cocktailsauce rühren. Dijon und süßen Senf mit Orangensaft vermischen und mit Salz würzen. Sprossen und Rucola waschen und abtropfen, beim Chicorée den bitteren Mittelteil der Blätter ausschneiden, Tomate in Scheiben schneiden.

Bei Grillen des Burgers ist wichtig, dass das Grillrost sehr heiß ist. Zunächst anbraten, nicht zu früh wenden. Beim Wenden mit einem flachen Schieber unter das Patty und drehen. Nach der letzten Drehung die Käsescheibe auf das Fleisch legen. In den letzten 2-3 Minuten die aufgeschnittenen Buns mit aufs Grillrost legen.

Burger bieten viele Variationsmöglichkeiten. Ein wenig Experimentierfreude reicht, und aus einem Gericht, das dieser Tage „in aller Munde“ ist, wird eine exotische Köstlichkeit, die an den letzten Urlaub erinnert, oder vollkommen neue Geschmackswelten eröffnet. So kann man die ganze Welt zwischen zwei Brötchen packen und genießen!

-J.S.-

Burger-Brötchen oder Buns

Zutaten:

- 200 g Weizenmehl Type 550
- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 4 TL brauner Zucker
- 1 TL Honig
- 2 Würfel frische Hefe
- 50 g Butter, zerlassen, aber nicht zu heiß
- 250 ml Vollmilch, zimmerwarm
- 2 Eier
- Salz

Für das Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch
- 3 EL Sesam

Backofen auf 50 Grad vorheizen und eine Schale Wasser unten hineinstellen.

Die Mehle mischen, in der Mitte eine Kuhle machen und die Hefe hineinbröseln. 1 TL Honig und 4 EL Milch hinzugeben, vorsichtig zu einem Vorteig verrühren. Nach 15 Minuten die restlichen Zutaten hingeben, dabei darauf achten, dass das Salz und Fett zum Schluss hinzugefügt werden. Teig für 5 Minuten kneten, bis eine weiche Teigkugel daraus geworden ist. 45 Minuten gehen lassen. Dann Portionen von ca. 60-70 Gramm abteilen und zu kleinen Kugeln formen. Auf das gefettete Backblech setzen und für weitere 30 Minuten im Ofen gehen lassen. Dann herausnehmen und mit der Ei-Milchmasse bestreichen und mit Sesam bestreuen. Derweil Ofen auf mind. 200 Grad hochheizen und die „Buns“ für ca. 10 Minuten abbacken. Auf dem Rost abkühlen lassen. -J.S.-



klassische Veggie-Burger



Zutaten:

- 100 g feiner Grünkernschrot
- 100 g grober Dinkelschrot
- ½ Stange Lauch
- 1 Knoblauchzehe
- 450 ml Gemüsebrühe
- ½ TL Koriander
- ½ TL Kreuzkümmel
- Pfeffer
- Salz
- Olivenöl

Lauch und Knoblauch sehr fein hacken und anschließend in einem Topf vorsichtig anschwitzen. Mit der Brühe aufgießen und das Schrot hineingeben. 40 Minuten unter gelegentlichem Rühren kochen, bis eine formbare Masse entstanden ist. Würzen und abkühlen lassen.

Aus der erkalteten Masse Burger-Pattys formen. Zum Grillen eine Aluschale als Unterlage nutzen. -J.S.-

Asiatischer Fischburger

Zutaten:

- 400 g Fischfilet (Kabeljau, Seelachs, Pangasius, Zander, etc.)
- 100 g Garnelen/Shrimps
- 1 Zweig frischer Koriander
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 kl. Stück Ingwer
- 1 Stängel Zitronengras
- 3 EL Reis- oder Kartoffelstärke
- 1 Ei
- 1 rote Chili
- 1 TL Sojasauce
- Salz
- Kreuzkümmel
- Öl

Im Burger:

- Pak Choi
- Thai-Basilikum
- Currypaste
- Mayonnaise
- Thai süß-sauer-Chili-Sauce

Den Fisch und die Garnelen sehr klein schneiden und in so lange in den Gefrierschrank stellen, bis sie fast gefroren sind (ca. 30-45 Minuten). Zwiebel und Chili klein hacken, Ingwer schälen, vom Zitronengras die äußeren Blätter entfernen. Koriander hacken.

Wenn Fisch und Garnelen sehr kalt sind, beides im Mixer kurz zerkleinern. Wenn die eiweißhaltigen Meeresfrüchte zu lange im Mixer zerkleinert werden, stockt das Eiweiß. Dies wird durch das extreme Herunterkühlen verhindert. Anschließend Zwiebeln, Chili, Koriander, Zitronengras-Herz und Ingwer getrennt vom Fisch ebenso zerkleinern. Danach kann man beide Massen verrühren und ein Ei hinzugeben. Würzen und danach mit der Stärke mischen, bis ein formbarer Teig entsteht.

Burger formen und vorsichtig auf einer Aluschale grillen. Das Burgerbrötchen auf der geschnittenen Seite mit grillen. Mayonnaise mit einem TL Currypaste mischen, Pak Choi als Salat verwenden, einzelne Blättchen Thai-Basilikum und Thai-Chili-Sauce verwenden. -J.S.-

DIE EVOLUTION DES GRILLENS

Grillen begann, da sind sich die Experten dieser Tage einig, als Versehen. Der urzeitliche Mensch, daran gewöhnt, seine Nahrung roh und möglichst schnell nach dem Erlegen des Tiers zu verzehren, kannte keine Methoden, Fleisch haltbar zu machen. Rohes Fleisch zu essen bedeutet viel Kraftaufwand, ein Großteil der gewonnenen Energie muss für das Reißen und Kauen eingesetzt werden. Vor allem ganz junge und ältere Gruppenmitglieder hatten es schwer und man war gezwungen, ihnen „etwas vorzukauen“.

Nach der Entdeckung, dass „verbranntes“ Fleisch nicht nur ungleich einfacher zu essen, sondern auch noch durchaus schmackhaft ist, änderte sich alles. Einerseits war es den Menschen möglich, Fleisch länger haltbar zu machen, auch Gruppenmitglieder, die vormals auf die Hilfe anderer angewiesen waren, waren jetzt in der Lage, sich selbst zu versorgen. Seither hat sich die Menschheit in rasendem Tempo weiterentwickelt, die Zubereitung von Fleisch auf offenem Feuer ist ständiger Begleiter dieser Evolution gewesen. Aber nicht nur der Mensch hat sich entwickelt, auch das Grillen selbst ist längst nicht mehr das, was es in den Urzeiten war. Heutzutage ist Grillen eine raffinierte Zubereitungsmethode, passt sich den Anforderungen des Fleisches ebenso an wie den Vorlieben und dem Geschmack des Essers.

Das „Grillieren“ kommt der ursprünglichen Zubereitungsmethode noch am nächsten. Bei 160–300°C wird das Grillgut direkt über dem Feuer (Holz, Kohle oder Gas) gegart. Bei diesen hohen Temperaturen ist regelmäßiges Wenden des Grillguts zwingend notwendig.

„Indirektes Grillieren“ nennt man die Zubereitung von Grillgut seitlich vom Feuer. Eine Zone im Grill oder eine seitliche Feuerbox wird mit Holz oder Kohle bestückt, grilliert wird dann bei Temperaturen von 10–180°C seitlich daneben.

Das „Barbequen“ ähnelt dem Niedrigtemperaturgaren im Backofen. Diese Form der Zubereitung erfordert einen Grill mit einem Deckel. Bei Temperaturen von 100–130°C gart das Fleisch bei fast geschlossenem

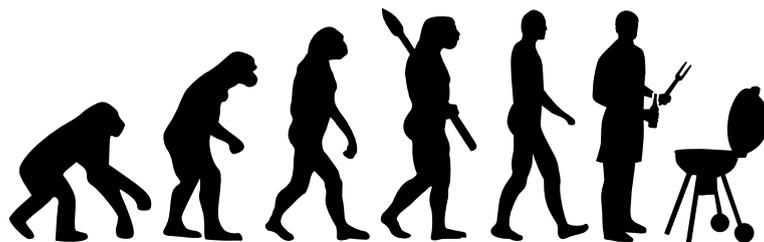
Deckel schonend und langsam. Ein Wenden ist hierbei nicht notwendig. Das Grillgut bleibt mit dieser Methode sehr schön saftig und hat ein tolles Aroma.

„Räuchern/Smoken“ ist der neueste Trend. Hierbei wird das Barbequen noch durch die Zugabe von verschiedenen Holz-Chips ergänzt. Das langsame Verbrennen der Holz-Chips und die damit verbundene Raumentwicklung verleihen dem Grillgut einen einzigartigen Geschmack. Dabei kann man wählen, welche Holzsorte man wählt. So passen Obsthölzer gut zu Schweinefleisch, während Buche- und Hickoryholz sehr gut den Geschmack von Rindfleisch und Lachs ergänzen.

Und nicht nur die Feuerstellen haben im Laufe der Zeit eine Evolution hinter sich gebracht. Auch das, was auf dem Grill landet, ist nicht mehr so wie früher. Ursprünglich war die „Sättigungsbeilage“ das Fleisch selbst, Wurzeln und Früchte gab es zwar dazu, aber selten viele Kohlenhydrate. Erst mit dem Wechsel von Jäger und Sammler hin zum sesshaften Bauern vollzog sich der Wandel in der Zusammensetzung unserer Nahrung. Nun gesellte sich Getreide zum Fleisch. Inzwischen gibt es unzählige Ernährungsphilosophien, aber egal worin der Mensch sein „Ernährungsheil“ auch sucht, die Lust auf etwas Gegrilltes ist vielen von uns geblieben. So gibt es neben Fleischsorten, die man heutzutage in vielen Variationen auf den Grill legen kann immer auch diverse vegetarische Alternativen.

Der neueste Trend hin zu hochwertigem Fleisch ist erfreulich, fördert die Suche nach dem Grillgut, bei dem man die Herkunft kennt auch die heimische Landwirtschaft. Auch wenn lokale, nachhaltig produzierte Fleischsorten den Verbraucher teurer zu stehen kommen, spätestens auf dem Grill und allerspätstens beim ersten Bissen zeigt sich, dass die Investition nicht vergebens war. Egal, wie sich unsere Ernährung in den kommenden Jahren entwickelt, die Liebe zum Grillen wird bleiben.

-J.S.-



Anzeige

Fleischereifachgeschäft KURT JUNG & SOHN

Inh.: Ralph Jung e.K.

- ▶ **Fleisch & Wurstwaren aus eigener Herstellung**
- ▶ **täglich frische Fleischwurst**
- ▶ **wöchentlich wechselnde Angebote & Grillspezialitäten**



Hohestraße 11 | 56244 Freilingen | Tel. 0 26 66 / 2 26
Filiale: Kirchweg 13 | 56459 Kaden | Tel. 0 26 63 / 67 09

Regionalität aus Tradition mit hauseigener Schlachtung

Seit über 60 Jahren

Metzgerei Jung

G
m
b
H



Vielfach goldprämierte feinste Fleisch-, Wurst- und Grillspezialitäten.
Partyservice, Konserven – alles aus eigener Herstellung.
Gluten- und laktosefrei nach handwerklicher Tradition.

Hauptstraße 9-11 ♦ 55768 Hoppstädten-Weiersbach
Tel.: 06782-5223 ♦ metzgerei-jung@t-online.de ♦ www.metzgerei-jung.de



Anzeige

GENESIS® II LX.
KREIERE DEIN
KULINARISCHES
MEISTERWERK.

Zu jedem GENESIS II
gibt es hochwertiges
WEBER Zubehör gratis!

Die beste Wahl für genussvolle Grill erlebnisse:
Der neue Genesis® II LX. Erhältlich mit
2, 3, 4 oder 6 Brennern sorgt die innovative
High+ Einstellung für schnelles Vorheizen
und höhere Grilltemperaturen. Beste Ergebnisse
garantiert ausserdem das exklusive GS4® High
Performance Grillsystem: für unvergleichlichen
Geschmack.



GENESIS® II LX
S-440 GBS®

ENTDECKE DIE 14 NEUEN GENESIS® II-MODELLE
BEI DEINEM PREMIUM-HÄNDLER VOR ORT.

WINGENTER
GARTENMÖBEL

Garten - Lifestyle - Fitness

BOSENHEIMER STR. 283 · 55543 BAD KREUZNACH

weber FOR LIFE!

WEG VOM SPECK - FLEISCHFREI GRILLEN!

Beim Grillen denkt man unwillkürlich an mächtige, kalorienreiche Fleischgerichte. Es geht aber auch locker-leicht – versuchen Sie doch einmal vegetarische Köstlichkeiten vom Grill!

Jeder kennt natürlich die einfachste und zugleich köstlichste vegetarische Grillspezialität: die gute alte Kartoffel, glühend heiß direkt aus der Glut, vom Grill oder als Folienkartoffel. Damit stehen Sie aber erst am Anfang der vegetarischen Möglichkeiten: viele Obst- und Gemüsesorten können gegrillt werden - Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Bei frischem Gemüse eignen sich besonders Maiskolben, Zucchini, Tomaten, Paprika, Auberginen, Fenchelknollen, Kohlrabi, Sellerie und Champignonscheiben zum Grillen. Je nach Größe sollten dabei Gemüse in Scheiben oder Stücke geschnitten werden. Aber auch Obst bekommt durch das Grillen ein besonderes Aroma. Ananas, Bananen, Zitrusfrüchte, Kiwi, Mango, Papaya, heimische Früchte wie Äpfel und Birnen, Pfirsiche, Aprikosen und Nektarinen lassen sich – in Scheiben oder Stücke geschnitten oder in Alufolie verpackt – gut grillen. Obst wird noch aromatischer, wenn man es mit Butter, Honig und Zitronen- oder Limonensaft bestreicht und nach dem Grillen leicht zuckert. Wer mag, kann dazu auch Vanillezucker oder Zucker und Zimt verwenden. Gegrilltes Gemüse erhält dagegen den letzten Schliff durch einen selbstgemachten Dip z. B. mit Schnittlauch oder Petersilie.

Quelle: www.lapland-house.de

Grillspieß Mediterraneo



Zutaten:

für 4 Personen

- 200 g Soja-Granulat
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1-2 TL Italienische Kräuter
- 4 Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleine Aubergine
- 1 Zucchini
- 4 EL Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz



Das Sojagranulat nach Packungsaufschrift einweichen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch und italienischen Kräutern kräftig würzen. Aus der Sojamasse 12 kleine Bällchen formen. Die Kirschtomaten halbieren. Die Lauchzwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden. Auberginen und Zucchini vierteln und in Scheiben schneiden. 4 Spieße mit je 3 Bällchen und abwechselnd mit Gemüse bestücken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße rundherum knusprig braten. Auf einem Tuch abtropfen lassen. Dazu passen Ciabatta und Dipsaucen.



Anzeige

„Feiern wir den Sommer!“

Frische farbenfrohe
Gestaltungen heben die
Stimmung und wirken
länger als Ihr Jahresurlaub.

**Moderne Gestaltungsideen –
meisterhaft ausgeführt!**

Marita Meurer
Malermeisterin
Rudolf-Diesel-Straße 17a
www.meurer-malerwerkstatt.de



56203 Höhr-Grenzhausen
(026 24) 85 28
Fax 86 57
E-Mail: info@meurer-malerwerkstatt.de



Mittendrin gewesen?!

Wir helfen Ihnen gerne!
Durch unsere langjährige Erfahrung als KFZ-Sachverständige erstellen wir Ihnen ein qualifiziertes und unabhängiges Schadensgutachten.

Unsere weiteren Dienstleistungen:

Wertgutachten, Arbeitssicherheit,
UVV-Abnahmen, Bootsschäden



Plakette fällig?!

Hauptuntersuchungen im Auftrag der
Änderungsabnahmen
Oldtimergutachten



Öffnungszeiten Prüfstelle Montabaur

MO: 9-12 Uhr nach Vereinbarung, 13-17 Uhr, DI: 13-15 Uhr nach Vereinbarung, 15-17 Uhr, MI: 15-16 Uhr nach Vereinbarung, 16-18 Uhr, DO: 9-12 Uhr, 13-17 Uhr, FR: 9-12 Uhr, 15-17 Uhr, SA: 9-12 Uhr nach Vereinbarung

Öffnungszeiten Prüfstelle Bad Ems

MO: 10-12 Uhr, 13-17 Uhr, DI: 9-12 Uhr nach Vereinbarung, 13-17 Uhr, MI: 9-15 Uhr nach Vereinbarung, 15-18 Uhr, DO: 9-12 nach Vereinbarung, 13-17 Uhr, FR: 9-12 Uhr nach Vereinbarung, 13-17 Uhr



Sachverständigen-
und Ingenieurbüro

Wagner GbR

Alleestraße 33

56410 Montabaur

☎ 02602 - 41 30

info@wagner-gutachter.de www.wagner-gutachter.de



WIE GELINGEN STEAKS IMMER SAFTIG, OHNE AUSZUTROCKNEN?

DIREKT:

Ideal für Kurzgebratenes

Beim direkten Grillen liegen Fleisch oder Würstchen direkt über der Gasflamme oder der heißen Kohlegrut. Damit sind die Temperaturen sehr hoch und das Fleisch gart schnell – es droht aber auch auszutrocknen, wenn man nicht aufpasst. Dies ist daher die richtige Zubereitungsart für alles, was schnell geht. Dazu gehören etwa Minutensteaks, dünne Fischfilets oder auch Gemüsestücke. Der Grillmeister sollte allerdings gut aufpassen, damit nichts zu dunkel wird oder austrocknet.

INDIREKT:

Gart schonender und saftiger

Hier liegt das Grillgut etwas seitlich. Die Temperaturen sind niedriger und alles gart somit langsamer und schonender. Möglich ist dies auf vielen Gasgrills, bei denen einzelne Bereiche der Flammen ein- oder ausgeschaltet werden können. Auch beim Kohlegrill kann man die Glut etwas zur Seite schieben und das Grillgut zusätzlich durch eine Aluschale schützen. Die indirekte Methode eignet sich besonders für größere Grillstücke – zum Beispiel ganze Fische, große Schweinerippen oder auch eine Lammkeule. Bei der geringeren Temperatur können sie langsam durchziehen und bleiben dabei schon saftig und zart.

KOMBINIERT:

Direktes und indirektes Grillen kombinieren

Beide Methoden haben ihre Vorteile. Warum also nicht miteinander kombinieren? Ein gutes Rindersteak zum Beispiel kann man bei direkter Hitze von beiden Seiten kurz anbraten – pro Seite nicht länger als 45 bis 60 Sekunden – und danach bei indirekter Hitze durchgaren lassen. So schließen sich schnell die Poren des Fleisches und anschließend sorgt das indirekte Grillen dafür, dass das Steak auf den Punkt gelingt.

Quelle: Ratgeberzentrale

Anzeige

Ob T-Bone, Porterhouse, Entrecôte, Flank Steak oder Filet – unsere ausgesuchten Meisterstücke aus eigener Schlachtung und von ausschließlich heimischen Hunsrücker Rindern halten, was der Name verspricht. Bestes vom Beef eben.



www.zinnecker-schmidt.de

Metzgerei Dörn
Ihr frischemetzger
Partyservice

Hauptstraße 39 • 55487 Sohren
Telefon 06543/2139

**Wir bieten Ihnen täglich frische
Spezialitäten aus der Region.**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Team vom Meisterbetrieb Dörn



AB AUF DIE PLANKE!

Das ist zumindest beim Grilltrend Plank Grilling die eindeutige Antwort. Was die Amerikaner vorgemacht haben, hat auch hierzulande Gefallen bei den Grillgourmets gefunden. Dabei ist dieser Trend ganz simpel und sollte unbedingt getestet werden.

Man benötigt lediglich ein unbehandeltes Holzbrett, die Planke. Sehr gut eignet sich wegen seines Aromas das Zedernholz. Aber auch andere Hartholzer können verwendet werden, da sie langsam verbrennen und vergleichsweise lange ihre eigene Note an das Grillgut abgeben. Vermieden werden sollte hingegen harzreiches Holz. Zur Vorbereitung wird das Brett mindestens eine Stunde, besser jedoch einen Tag lang, gewässert. Nach dem Abtropfen kommt dieses dann auf den heißen Rost. Sobald die Planke anfangt zu knacken und leicht raucht, kann das Grillgut darauf.

Meeresfrüchte und Fisch mit Haut eignen sich besonders gut fürs Plank Grilling. Geflügel und Rind bekommen durch diese schonende Garmethode ebenfalls ein besonderes Aroma. Und auch Gemüse kann man natürlich auf das heiße Brett legen. Vorher einfach mit etwas Öl bestreichen. Nach geschätzt 20 Minuten kann man die Leckereien dann, wenn gewünscht, sogar direkt auf dem heißen Brett servieren. Aber Achtung: Bitte an Handschuhe sowie hitzebeständigen Untersetzer denken. Ein Tipp: Wer das Brett ordentlich säubert und ab und an etwas abschleift, wird das besondere Holzaroma immer wieder auffrischen.

Quelle: Wirths PR



JETZT GEHT'S UM DIE WURST ...

Spontan Lust auf Grillen? Kein Problem – mit Wurst und Würstchen kann Ihr Grillfest im Handumdrehen starten. Metzger und Lebensmittelhandel bieten ein großes Sortiment an, durch das Sie sich „durchwursteln“ können.

Klassiker sind natürlich die traditionelle Bratwurst, Kalbsbratwürste, Nürnberger Rostbratwürstchen, sächsischer Roster und Thüringer Bratwürste. Wer es abwechslungsreicher liebt, versucht auch einmal rohe Schweinsbratwürste oder fix und fertig zubereitete Bratwurstschnecken. Oder kreieren Sie doch einmal kunterbunte Würstchenspieße! Dafür eignet sich alles, was Sie gerade im Hause haben: Paprika, Zucchini, Pilze, Gurken, Zwiebeln, Peperoni – lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf. Zum Grillen eignen sich auch ungepökelte Brühwürste wie z.B. Regensburger oder Fleischwurst. Allerdings muss man sie vor dem Grillen leicht einritzen, sonst platzen sie durch die Hitze. Aus dem gleichen Grund sollte man frische Schweinsbratwürste vor dem Grillen kurz mit heißem Wasser überbrühen. Damit genug der Vorbereitungen,

jetzt nur noch alle Bratwürste gut einölen, damit sie nicht am Rost kleben bleiben – und los geht's. Nehmen Sie zum Einölen aber nur hitzebeständige Öle, beispielsweise Rapsöl. Letzteres verträgt besonders hohe Temperaturen und ist daher zum Grillen bestens geeignet. Beim Grillen muss die Glut allerdings wirklich gut durchgeglüht sein, ansonsten ist die Hitze zu stark für Ihre Wurstparade. Und: Fette Würstchen, wie z.B. frische Schweinsbratwürste oder Bratwurstschnecken, sticht man am besten nach einigen Minuten Grillen mehrmals mit der Gabel ein, damit das Fett ablaufen kann. Dazu sollte man diese Würstchen aber auf speziellen Grillpfannen aus Alufolie grillen, so kann kein Saft und Fett in die Glut tropfen.

Abgerundet wird Ihr zünftiges Wurstessen durch frisches Baguette und natürlich durch Senf, Tomatenketchup oder andere Grillsaucen. Hier dürfen aber auch selbst gemachte Dips nicht fehlen, z.B. ein würziger Paprika-Chili-Dip.

Quelle: www.lapland-house.de

Anzeige

Überdachungen • Wintergärten Markisen

Große Ausstellung!

Besuchen Sie unsere
Ausstellung oder lassen
Sie sich vom Fachmann
vor Ort beraten!



Betzdorf · Burgstr. 33 ☎ 02741/27878

www.Willenweber.com

markilux

Alu-Terrassen-Überdachungen, Markisen-Neubespannungen / Motornachrüstung,
Haustürvordächer, Verglasungen, Plexiglas-Stegdoppelplatten u. Verlegematerial



Heinrich Wies GmbH, 55595 Spabrücken

Tel. 06706-1322 · Fax 06706-8728 · www.hwies.de

Balkongeländer, Balkonanbauten,
Vordächer, Überdachungen,
Carports, Wintergärten
aus heimischem Lärchen-
und Douglasienholz

**Carport auf Maß
als Bausatz
oder montiert**



**Eigene
Herstellung**



Wurst und Würstchen zum Grillen

Zutaten:

für 8-10 Personen

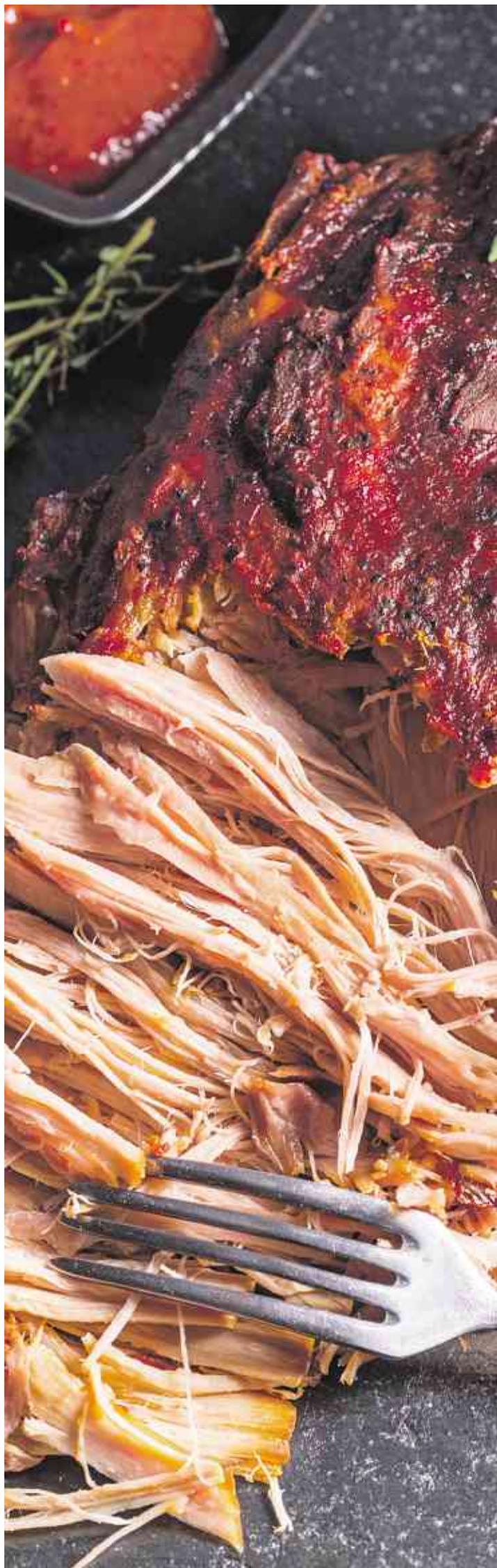
- 4 Knacker
- 4 Scheiben Bauchspeck
- 1 Fleischwurst
- 4 Kalbsbratwürste
- 4 Bratwurstschnecken
- 4 rohe Schweinsbratwürste à 50g
- 10 Nürnberger Rostbratwürste
- 8 dünne rohe Schweinsbratwürste
- 1 rote Paprikaschote
- 4 Stücke Schinken
- 4 Champignons
- 4 grüne Peperoni
- 4 Schalotten
- 2 Regensburger
- 2 EL Rapsöl



Wurst und Würstchen kalt abwaschen und gut abtrocknen. Die Knacker fest mit Bauchspeck umwickeln. Die Fleischwurst kreuzweise einritzen. Knacker, Fleischwurst sowie die Kalbsbratwürste, die Bratwurstschnecken, die rohen Schweinsbratwürste und die Nürnberger Rostbratwürste mit Öl bestreichen.

Die dünnen Schweinsbratwürste zu acht kleinen Schnecken drehen. Die Paprika waschen, putzen und grob in acht Stücke schneiden. Jeweils eine Schnecke mit einem Holzspieß durchstechen, ein Stück Paprika, ein Stück Schinken sowie ein zweites Stück Paprika folgen lassen und eine zweite Schnecke nachschieben. Die Schneckenspieße gut mit Öl bepinseln.

Für die Würstchenspieße die Regensburger in große Stücke schneiden und zusammen mit den Champignons, den Peperoni und den Schalotten in bunter Reihenfolge auf vier Metallspieße stecken und mit Öl bestreichen. Das gesamte Grillgut ca. 8 Min. auf dem Rost grillen, dabei mehrmals wenden.



DAS BBQ HIGHLIGHT- PULLED PORK

Ein langer Grillabend mit Familie und Freunden ist für viele ein echtes Vergnügen. Man sitzt mehrere Stunden zusammen, es wird gelacht und gegessen und der leckere Geruch von Grillgut liegt in der Luft. In den Südstaaten von Amerika ist das traditionelle BBQ seit vielen Jahren ein großes Event, das oftmals den ganzen Tag dauern kann. Zu den beliebtesten Grillgerichten gehören sowohl Steaks und Koteletts als auch das bekannte Pulled Pork. Dieses gilt dabei als das absolute Highlight eines BBQs und ist ein echtes Geschmackserlebnis.

Auch in Deutschland erfreut sich das Grillgericht Pulled Pork immer größerer Beliebtheit und die Zubereitung wird zelebriert. Anders als beim klassischen Grillen benötigt man für ein Pulled Pork einen sogenannten „Smoker“. Dieser spezielle Grill erinnert an einen Räucherofen und ermöglicht eine besonders schonende Zubereitung. Als Fleisch eignen sich für das Gericht vor allem Schweinenacken oder ein großes Stück aus der Schulter. Das Fleisch wird dann mit einer Marinade eingerieben, die rund 24 Stunden gut durchziehen muss. Im Anschluss kommt das Grillfleisch dann in den Smoker und muss dort unter genauer Kontrolle der Temperatur etwa 12 Stunden garen. Das verzehrfertige Pulled Pork ist dann so zart, dass das Fleisch förmlich zerfällt und gerne mit Brot oder Salat gegessen wird.

Das Fleisch für ein Pulled Pork richtig marinieren:

Für den typischen Geschmack sorgt beim traditionellen Pulled Pork die Marinade. Diese wird als „Rub“ bezeichnet und besteht aus einer aromatischen Gewürzmischung, die ganz nach Belieben zubereitet werden kann. Scharfe Gewürze wie Paprika, Chili oder diverse Kräuter-

Anzeige

Grillabend auf der Panorama-Terrasse



**... immer donnerstags
ab 18.30 Uhr
im Juli und August***

- Aperitif, sommerliche Vorspeisen, Salatbuffet
- viele Klassiker und ausgefallene Spezialitäten vom Grill (Rind, Schwein, Fisch, Garnelen, Lamm, Vegetarisches ...)
- Süßes zum Dessert

pro Person **35,- €**

* bei gutem Wetter

Um Reservierung wird gebeten.

HOTEL *Heinz* ★★★★★

Hotel Heinz GmbH · Bergstraße 77 · 56203 Hör-Gränzhäuser
Telefon: 0 26 24/94 30-380 · www.hotel-heinz.de

mischungen sind allerdings besonders gut geeignet, da sie dem Fleisch einen intensiven Geschmack verleihen. Zunächst sollte der Schweinebacken mit Senf bestrichen werden. So hat man eine gute „Unterlage“ und die trockenen Gewürze bleiben gut am Fleisch haften. Das Pulled Pork sollte sehr großzügig mit Gewürzen eingerieben werden, bis es von außen richtig trocken ist. Durch das Marinieren bekommt das Fleisch eine tolle Kruste und im Inneren bleibt der Eigengeschmack erhalten. Das fertig marinierte Grillfleisch wird dann großzügig in Frischhaltefolie eingewickelt. Nun muss das Fleisch ruhen und dies kann je nach Größe des Stückes bis zu 24 Stunden dauern. Am besten lagert man das Fleisch dabei im Kühlschrank und holt es erst wieder heraus, wenn mit der Zubereitung begonnen wird.

Pulled Pork: Auf die Kerntemperatur im Smoker achten

Den Smoker sollte man mit rund 3 Kilogramm Kohle bestücken und kleine Holzstücke hinzufügen, denn die sorgen für den typischen Rauchgeschmack. Wenn die Kohlen gut durchgezogen sind, kann mit der eigentlichen Zubereitung des Pulled Pork begonnen werden. Die genaue Garzeit liegt dabei in der Regel zwischen 10 und 15 Stunden. Wer also ein Grillfest am Abend plant und Pulled Pork servieren möchte, muss rechtzeitig mit dem Grillen beginnen. Auf den Grillrost stellen Sie eine große Aluschale, auf der dann das Fleisch platziert wird.

Das Wichtigste ist die Kerntemperatur:

Einen Temperaturmesser in das Fleisch stecken und darauf achten, dass die Temperatur des Fleisches während des Garprozesses stets zwischen 110 und 140 Grad liegt. Diese Temperatur gepaart mit der langen Garzeit bedingt, dass sich die Eiweiße im Bindegewebe des Fleisches auflösen und es später in kleine Stücke zerfällt. Damit die Fleischkruste besonders gut gelingt, sollte das Pulled Pork alle paar Stunden mit etwas Wasser besprüht und der Deckel des Smokers schnell wieder geschlossen werden, um die Temperatur zu erhalten. Wenn das Pulled Pork dann fertig gegart ist, kann man es in einem Stück Fladenbrot serviert oder zu Reis und Salat gegessen werden. Auch wenn die Zubereitung anders als bei klassischen Grillgerichten etwas aufwendiger ist, ist ein gutes Pulled Pork doch ein echtes Erlebnis und der Geschmack ist es wahrlich wert, es einmal auszuprobieren.

Quelle: Wirths PR



eigene Schlachtung – Partyservice

56329 St. Goar
Heerstraße 115 – Tel. 0 67 41 / 16 40

59154 Boppard
Säuerlingsstraße 12 – Tel. 0 67 42 / 89 84 80

www.metzgerei-engelbert.de



Burgmetzgerei Botte

Westerwälder Genuss-Kurier

Kulinarische Ideen

Wir bieten eine große Vielfalt an Grillköstlichkeiten!

Präsente und Gutscheine aus Ihrer Burgmetzgerei für Freunde, Bekannte oder Geschäftspartner immer eine leckere Idee!

Wurst und Präsentkörbe, Original Westerwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten

Burgmetzgerei Botte – So schmeckt's im Westerwald

Hartenfels Hauptstraße 13 · 56244 Hartenfels Tel. 0 26 26 / 61 31	Ransbach-Baumbach Rheinstraße 164 · 56235 Ransbach-Baumbach Tel. 0 26 23 / 23 64
Öffnungszeiten Mo 07.30 – 13.00 Uhr Di-Do 07.30 – 13.00 und 15.00 – 18.00 Uhr Fr 07.30 – 13.00 und 14.30 – 18.00 Uhr Sa 07.30 – 12.00 Uhr	Öffnungszeiten Mo 07.30 – 12.30 Uhr Di-Fr 07.30 – 18.00 Uhr Sa 07.30 – 12.00 Uhr

www.burgmetzgerei-botte.de

Wir schlachten selbst





GRILLEN AUF DEM BALKON

Rücksicht auf die Nachbarn ist oberstes Gebot

Das Grillen ist auch in Mehrfamilienhäusern ein beliebtes Sommervergnügen. Wer auf dem Balkon oder der Terrasse Fleisch brutzelt, muss aber einige Spielregeln beachten. Eine Grundbedingung für stressfreies Grillen, an dem Nachbarn keinen Anstoß nehmen: Der Rauch darf nicht stören. Im Sommer qualmen die Grills und es ist draußen Party angesagt, nicht nur in Park und Garten, sondern auch, wo Menschen dicht an dicht wohnen. Holzkohlegrill und Feiern auf dem Balkon – ist das gestattet?

Der Balkon ist mitvermietet

Der Deutsche Mieterbund sagt „ja, aber“. Prinzipiell sei gegen Feiern und Futtern auf Balkon und Terrasse nichts einzuwenden. „Balkon und Terrasse sind mitvermietet“, erklärt Ulrich Ropertz, Jurist beim Deutschen Mieterbund. „Sie dürfen genauso wie die Wohnung selbst genutzt werden.“ Sonnen, mit Freunden feiern, Kaffee trinken, mit Nachbarn reden – alles sei auf „Balkonien“ erlaubt. Zeitlich sind aber Grenzen gesetzt. „Die Balkonparty oder das Gartenfest muss in der Regel um 22 Uhr beendet werden. Dann gilt Nachtruhe.“ Allenfalls dürfe noch in der Wohnung weitergefeiert werden, allerdings in Zimmerlautstärke. Und auch vor 22 Uhr ist in Sachen Lärm auf die Nachbarn Rücksicht zu nehmen.

Beliebtes Streitthema

Ein beliebtes Streitthema ist Grillen. Grundsätzlich ist Grillen auf Balkon und Terrasse zulässig. Der Mieterbund verweist aber auf Ausnahmen. Stehe im Mietvertrag „Grillen verboten“, müssten sich Mieter daran halten. Wer das Grillverbot missachtet, riskiert eine Abmahnung oder sogar die Kündigung. Auch ohne Vertragsregelung ist Grillen dann verboten, wenn Rauch und Qualm in die Nachbarwohnungen ziehen. Dies gilt unabhängig davon, ob man Hausbesitzer, Wohnungseigentümer oder Mieter ist. Wer seine Nachbarn einräuchert, begeht eine Ordnungswidrigkeit und muss mit einer Geldbuße rechnen. Als unproblematisch gelten Elektrogrills statt Holzkohle.

Rauchfreies Grillen vermeidet Ärger mit den Nachbarn

Ein innovatives Konzept, um die Rauchentwicklung auf dem Balkon einzudämmen und somit sorgenfrei dem Grillvergnügen zu fröhnen, bietet der LotusGrill. Klein und leicht kommt er in vielen verschiedenen knalligen Frühlingsfarbtönen daher. Doch er ist nicht nur optisch ein absoluter Hingucker, sondern zudem ein echtes Technikwunder. Nur vier Minuten nach dem Anfeuern kann das Grillvergnügen mit dem LotusGrill schon starten. Das Prinzip dahinter ist schnell erklärt.

In den LotusGrill ist ein batteriebetriebener Lüfter eingebaut. Dieser versorgt die Holzkohle mit Frischluft, wodurch die Glut ständig angefeuert wird. Ein weiterer Vorteil: Die Temperatur des Grills lässt sich per Knopfdruck stufenlos regulieren. Zudem wird die Außenschale des LotusGrill dank der doppelwandigen Bauweise niemals heiß und kann jederzeit berührt werden. Der Grill kann dadurch während des Betriebs bewegt und an einen anderen Standort gebracht werden.

Aus dem Grillgut austretendes Fett wird in der Innenschale des LotusGrill aufgefangen und kommt mit der Kohle nicht in Berührung. Dadurch können während des gesamten Grillvorgangs keine Stichflammen entstehen. Mit dem LotusGrill kann also endlich dort gegrillt werden wo gegessen wird und der Grillmeister steht nicht mehr im Abseits. Fast noch einfacher als das Grillen als solches ist die Reinigung des Grills. Da er komplett zerlegbar ist, schafft man dies ganz locker in nur wenigen Minuten. Den Lotusgrill erhalten Sie im Fachhandel oder unter www.rauchfreier-grill.de

Quelle: Wirths PR



Eiskalte Erfrischung - Eistee

Zutaten:

- Tee
- Fruchtsaft (optional)
- Eiswürfel (aus Wasser oder Fruchtsaft)
- Rohrzucker, Sirup oder Honig
- Ananas- oder Orangenscheiben
- Minzeblätter



Einen starken Tee kochen, dazu mindestens die doppelte Menge Tee nehmen. Den Tee abkühlen lassen. Je nach Geschmack Fruchtsaft dazugeben frisch gepresste Saft geben jedem Eistee eine besonders leckere Note. Longdrink- oder Cocktailgläser zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen.

Dann die Gläser mit dem abgekühlten Eistee auffüllen. Nach Geschmack mit Rohrzucker, Sirup oder Honig süßen. Zum Dekorieren werden Früchte wie Ananas- und Orangenscheiben oder auch Minzeblätter verwendet.

Quelle: Wirths PR/ www.1000rezepte.de

Anzeige

MARKISEN
nach Maß
mit Montage · Tucherneuerung · Motorantrieb · Reparatur · eigene Fertigung
Hering GmbH 57614 Mudenbach
PS: Rufen Sie uns an, Telefon 02688/452

Vinothek
rendez-vous
Vorsicht! Frisch verliebt.
Kiefern feinharte Rosécouve
SCHMETTERLINGE IM BAUCH
KAISERSTUHL / BADEN
Kickt und weckt die Lebensgeister.
Heinrich-Meister-Str. 3
56203 Höhr-Grenzhausen
0 26 24 - 58 15
www.getraenke-starke.de
KIEFER
by mark scheller

WEINMANN
SONNENSCHUTZ
IN DER KRUMMGEWANN 4
55597 WÖLLSTEIN
TEL: 06703 - 30 50 001
WWW.WEINMANN-SONNENSCHUTZ.DE
FALTDÄCHER

