

Jetzt,

wo die Sonne wieder kräftiger scheint und die Abende lauer werden, lässt auch der Beginn der Grillsaison nicht mehr länger auf sich warten! Also keine Zeit verlieren: Gleich den Grill aus dem Keller holen und los geht's.

Bloß: Was sind ideale Grillköstlichkeiten und mit welchen Beilagen schmecken sie am besten?



Einige Saucen Tipps von Fischer

Rote Sauce



200 ml Ketchup, 250 ml Mayonnaise, Salz und Pfeffer, 2 TL Tabasco
Einfach alles miteinander in einer Schüssel vermischen.

Zigeunersauce



1 Zwiebel, 1 grüne Paprikaschote, 1 rote Paprikaschote, 1 Zehe Knoblauch, 1 EL Olivenöl, ½ Tube Paprikamark, ½ TL Zucker, 1 kl. Dose gewürfelte Tomaten, Salz und Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Basilikum
Die Zwiebel, Paprika und die Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten, nicht bräunen. Paprikamark und Zucker zugeben und kurz mit anrösten. Eine kleine Dose gewürfelte Tomaten mit dem Mixstab pürieren, zugeben und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer, wenig Rosmarin, Thymian und Basilikum würzen, im Kühlschrank eine Nacht abkühlen lassen.

Chilimayonnaise



500 ml Mayonnaise, 400 ml Chilisaucen (Sweet Chili Sauce für Chicken, Asialaden), 200 g Frischkäse (Sahnefrischkäse), 2 gehäufte TL Paprikapulver, edelsüß; 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 2 Zehen Knoblauch, 2 frische Chilischoten, nach Wahl
Die Knoblauchzehen abziehen und zusammen mit den Chilischoten klein hacken. Die Mayonnaise mit der Chilisaucen und dem Frischkäse cremig rühren. Die restlichen Zutaten dazu geben und bis zum Verzehr am besten 30 Minuten ziehen lassen. Am besten passt die Sauce zu Rindfleisch oder Schweinekotelett. Den Schärfegrad kann man je nach Geschmack mit den Chilischoten variieren.

Curry - Ananas - Sauce



125 ml Sauerrahm, 2 Scheiben Ananas, 1 kleine Zwiebel, Salz und Pfeffer, Ingwer (frisch), Sojasauce, Currypulver
Die Zwiebel klein hacken, Ananas sehr klein schneiden. Currypulver, Salz, Pfeffer und Sojasauce einrühren. Etwas Sojasauce dazu (nicht zu viel, sonst wird die Sauce zu dünn). Danach den Sauerrahm einrühren. Nicht zu fest rühren, sonst wird die Sauce zu flüssig.

Sie werden wieder feststellen: Fischer. Des schmeckt ma!



Grillen MIT FISCHER

Grillen Sie ist eine der ältesten Garmethoden überhaupt: Schon die Steinzeitmenschen grillten Fleisch über offenem Feuer. Bis heute hat sich die Technik immer weiter verfeinert und die Speisen mit dem typischen Grillaroma erfreuen sich nicht nur im Sommer bei Groß und Klein allergrößter Beliebtheit.

Eine sehr hohe Temperatur – weit über 100 °C – ist beim Grillen entscheidend für das Ergebnis. Sie gelangt in Form von Strahlungshitze an das Grillgut, etwa Fleisch, Fisch oder Gemüse. Dabei gerinnt das lebensmitteleigene Eiweiß im äußeren Gewebe praktisch sofort, sodass sich die gewünschte Röstschiicht bildet. Sie sorgt für den gewollten Geschmack und hält durch ihre feste Struktur das Grillgut saftiger.

Meistens wird dabei das Gargut dünn mit Öl eingepinselt, um den Kontakt mit dem Rostgitter zu verbessern, ohne festzukleben, und die Wärmeübertragung zu beschleunigen. Dabei gilt: **Je heißer der Grill, umso schneller ist das Fleisch gar und umso weniger Wasser kann austreten.**

Anfangs sollte die Hitze stark sein, dann reduziert man sie je nach Art und Größe des Fleischstücks. Flaches Grillgut, z. B. Steaks, wird nahe an der Hitzequelle gegrillt, für dickeres, z. B. Braten am Drehspieß, muss man einen größeren Abstand zur Glut einhalten.

Es muss nicht immer Roastbeef oder Filet sein. Vom Grill schmecken auch entsprechend marmorierte Steaks aus Hüfte oder Hochrippe. Und dies gilt nicht allein für Rind; marmoriertes Fleisch gerät beim Grillen grundsätzlich saftiger und würziger als mageres.

Sehr beliebt sind auch Fleischspieße, Würste und als Grillbegleiter Paprikastreifen und Scheiben von Zucchini oder Aubergine sowie Weißbrotscheiben.



Wir von Fischer haben dafür natürlich brandheiße Tipps für Sie: Schmackhaftes Grillfleisch und Würstchen verzaubern garantiert Ihren Gaumen!

Steaks

Die Hauptdarsteller bei jeder Grillparty. In Texas/Paprika Marinade. Für alle Feinschmecker, die es gerne fein-würzig mögen.



Pute und Hähnchen

Für alle Feinschmecker, die Abwechslung zum Steak suchen und Pikantes am Grill lieben. Die exotische Curry Marinade macht den einzigartigen Geschmack. Paprika verfeinert. Eine Köstlichkeit!



Grillfackeln und Gyrosspieß

Erinnern Sie sich gerne an den Urlaub in Griechenland? Diese Köstlichkeiten – verfeinert mit frischem Knoblauch – erleben Sie den unvergesslichen Kurzurlaub im Gaumen. Schmeckt ausgezeichnet mit Fischer – Zaziki.



Cevapcici

Hackfleisch, mit speziellen Gewürzen und Paprika verfeinert. Eine Köstlichkeit!



Fleischspieße

Am Holzspieß gesteckt mit grünen und roten Paprika. Ideal auch zum selber marinieren.



Spare - Rips

Nicht nur in Amerika ein Renner, auch bei uns eine beliebte Spezialität. Laden Sie doch mal Ihre Freunde zur Spare – Rips Party.



Würste

Grillen ohne Würste – undenkbar. Ob mit Käse, fein gewürzt oder feurig scharf, Sie finden sicher Fans. Versuchen Sie auch unsere Bratwurstschnecken – sie werden die Lieblinge Ihrer Kinder am Grill sein.

