



WISSENSWERTES ZUM GRILLIEREN

Das Wort Grill entstammt ursprünglich dem englischen Wortschatz und heisst übersetzt Rost. Unter «Grillen» ist also das Garen auf einem Rost zu verstehen – nicht umsonst sprechen wir somit auch vom «Rösten» des Grillgutes. Der Begriff Barbecue, die amerikanische Grillvariante, stammt ursprünglich von kanadischen Trappern. Diese brieten ganze Ochsen am Spiess, also vom Maul bis zum Schwanz; französisch gesprochen: de la barbe à la queue ...

Physikalisch gesehen ist der Grillvorgang ein Garen mit direkten Hitzestrahlen. Diese rösten das Grillgut durch ihre hohe Temperatur. Dadurch entstehen auch verschiedene Röststoffe, die das typische Grillaroma hervorrufen.

Grillzeit ist Schlemmerzeit

Unser Angebot für Ihren Grillspass

Bei uns finden Sie immer das richtige Fleisch für Ihren Grillspass. Egal ob Sie aromatisch und zartes Rindfleisch, köstliches und doch preiswertes Schweinefleisch oder lieber Chicken- oder Trutenfleisch bevorzugen.

Spezielle Geniesser entscheiden sich gerne für unser Sortiment aus feinsten Lammfleisch. Auch Fischspezialitäten und Grillwürste sollten natürlich bei keiner Grillparty fehlen.

DER KLASSIKER – DAS KOTELETT

Grillkoteletts sind ein, wenn nicht sogar «das» klassische Standard-Grillrezept, welches jeder schon einmal gegrillt hat und auch immer wieder grillen wird. Einerseits ist es ein sehr einfaches Rezept und gelingt mit etwas Übung immer. Ein Kotelett eignet sich hervorragend zum grillen, da es durch den Knochen und den Fettrand sehr saftig bleibt. Es bietet sich auch an, dass Sie sich das Kotelett von Ihrem Metzger extra dick schneiden lassen, so dass es auf diese Weise besonders saftig bleibt.

Obgleich das Grillkotelett ein einfaches Rezept ist, gibt es unzählige Varianten. Einerseits wird das Grillkotelett durch verschiedene Marinaden variiert, andererseits durch das Würzen und die Zubereitung, durch direktes oder indirektes Grillen. Kurz Anbraten, oder langsam garen und immer wieder mit Marinade nachpinseln. Beim Grillkotelett können Sie Ihrer Kreativität freien Lauf lassen. Probieren Sie es einfach aus.

Zutaten:

4 Schweinskoteletts (oder nach Bedarf)
einen halben Bund Majoran
2 Zehen Knoblauch

Vorbereitung:

Knoblauch zerdrücken
Die Koteletts (Grillkoteletts) mit Salz, Pfeffer, Kümmel und dem zerdrückten Knoblauch einreiben
Die Koteletts in Klarsichtfrischhaltefolie einwickeln.
Dann an einem kühlen Ort (Kühlschrank) ca. 3 Stunden einziehen lassen.

Zubereitung:

Den Majoran verhacken und mit Öl verrühren.
Die Koteletts mit dem Majoran und dem Öl einstreichen und beidseitig indirekt (wegen dem Öl) grillen.

Beilagenempfehlung:

Als Beilage empfehlen wir Grillgemüse, eine Grillsauce Ihrer Wahl und frischen Salat, je nach Saison.