Tipps & Tricks fürs Grillen

Vorbereiten:
Marinaden für Fleisch, Geflügel und Fisch können Sie schon am Vortag zubereiten und das Grillgut darin über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Desserts, wie zum Beispiel Tiramisu, die ebenfalls über Nacht im Kühlschrank durchziehen müssen, sind sehr gut geeignet, wenn am Tag der Grillparty wenig Zeit ist. Auch Bowlen lassen sich schon frühzeitig ansetzen und müssen vor dem Servieren meist nur noch mit Wein oder Sekt aufgefüllt werden.

Was wird gegrillt?
Neben Fleisch, Fisch und Geflügel lassen sich auch Gemüsespieße oder Kartoffeln in Folie eingewickelt super grillen. Alles bekommt durch selbstgemachte Marinaden die richtige Würze. Achten Sie darauf, dass möglichst kein Fett vom Grillgut auf die Kohlen tropft. Verhindern können Sie dies durch eine Alu-Grillschale oder Alufolie auf dem Rost.

Soßen:
Selbstgemachtes Chutney oder Relish schmeckt prima zu gegrilltem Fleisch und Gefügel.

Getränke:
Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer spritzigen Sommerbowle, fruchtigen Smoothies oder Shakes zusätzlich zum üblichen Bier und Limonade.

Fruchtige Eiswürfel bringen Farbe ins Spiel: Himbeeren, Johannisbeeren oder andere kleine Beeren einfach in Eiswürfelformen verteilen, mit Wasser aufgießen und einfrieren. Dies funktioniert auch mit ungespritzten, kleinen Blütenblättern.

Dekorativ und gleichzeitig praktisch sind kleine Namensschildchen, die mit Mini-Wäscheklammern an den Glasrändern befestigt werden. Sie eignen sich als Tischkarten und später findet jeder sein Glas wieder.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

Dessert:
Auch Früchte zum Dessert kann man grillen. Probieren Sie halbierte Pfirsiche, Mango in Scheiben und Bananen vom Grill, dazu können Sie Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack, Eis oder auch Brownies reichen.

Ideen für Kinder:
Grillen Sie Stockbrot über einem Feuer oder einem Grill. Sie brauchen gerade gewachsene Stöcke von ungiftigen Bäumen und einen Pizzateig. Die Stöcke werden angespitzt, oben mit Alufolie umwickelt und eingefettet. Der Teig wird zu langen Rollen geformt, um die Stöcke gewickelt und über der Glut gegart. Sie können auch Marshmallows auf Stöcke spießen und über dem Grill anrösten.

Checkliste Grillen:
- ☐ Grill mit Grillrost
- ☐ Holzkohle, Grillanzünder und Feuerzeug
- ☐ Grillhandschuhe, Grillzange, Pinsel, Messer und Schneidebrett
- ☐ Alufolie oder Alu-Grillschale
- ☐ Fleisch, Fisch, Geflügel, Würstchen
- ☐ Marinaden, Soßen, Dips, Kräuterbutter
- ☐ Salate, mariniertes Gemüse, Kartoffeln
- ☐ Brot, Baguette
- ☐ Dessert, Obst
- ☐ Bowle, Cocktails, Sekt, Wein, Bier
- ☐ Mineralwasser, Limonaden, Säfte
- ☐ Eiswürfel
- ☐ Fackeln, Kerzen, Lampions
- ☐ Sonnenschirm mit Schirmständer
- ☐ Servietten
- ☐ Scharfe (Steak) Messer, Teller, Besteck
- ☐ Musik
- ☐ Kamera zum Festhalten der schönsten Grillmomente

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de
E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)