

Presseinformation

Sommerzeit ist Grillzeit: Tipps und Tricks von Küche&Co für angehende Profi-Griller

Hamburg, 11. August 2022 – Warme Temperaturen, lange Nächte, gute Laune: Der Sommer hat Einzug gehalten. Ob man nun im Park, im Garten oder auf dem Balkon entspannt, was auf gar keinen Fall fehlen darf, sind Grillabende mit Familie und Freunden. Ob knackiges Gemüse, würziges Steak oder frischer Salat – in guter Gesellschaft und bei warmem Wetter schmeckt alles gleich doppelt gut. Damit auch garantiert nichts schief geht, selbst wenn das Wetter einmal nicht mitspielt, haben die Experten von Küche&Co Tipps und Tricks zusammengestellt. So wird garantiert jeder zum Grillmeister!

Welcher Grill darf's sein?

Damit der Grillspaß gelingt, darf natürlich der richtige Grill nicht fehlen. Ob nun Holzkohle, Gas oder Elektro – jeder Grill hat seine Vor- und Nachteile. Der Holzkohlegrill trumpft mit dem richtigen Feeling und Geschmack auf. Durch die Holzkohle bekommen die Speisen das typische Grillaroma und die typische Grill-Optik. Bei Gas- und Elektrogrill kann dagegen die Temperatur ganz genau eingestellt werden. Auch müssen diese beiden Arten nicht vorheizen, wie Holzkohle, und sparen so die Wartezeit. Mit dem Gasgrill kann auch das typische Grillaroma erreicht werden. Der Elektrogrill hingegen ist die gesündeste Variante, da es nicht zur Rauchbildung kommt. Und bei beiden Grills ist im Vergleich der Reinigungsaufwand geringer, da die Entsorgung der Grillkohle im Anschluss entfällt.

Außergewöhnliche Zubereitungsart gefällig?

Ein neuer Trend beim Grillen: Sous Vide goes Barbecue. Beim Sous Vide Garen werden Speisen unter Luftausschluss in einem speziellen Kunststoffbeutel bei konstanten Temperaturen gegart und anschließend auf dem Grill vollendet, die ideale Zubereitungskombi also. Kräuter, Öle und Gewürze werden gemeinsam mit Fleisch und Gemüse in den Beutel gegeben, wo sie während der Zubereitung mariniert werden. Dem Beutel wird in der Vakuumbier-Schublade die Luft entzogen und das Ende verschweißt. Im Dampfgarer werden die Speisen dann schonend bei Niedrigtemperatur gegart. Die Veredelung leistet dann die Grillplatte oder der Grillrost im Garten durch scharfes Anbraten – natürlich ohne Beutel – für den vollendeten Geschmack.

Was tun bei schlechtem Wetter?

Wenn das Wetter mal nicht mitspielt, bieten unterschiedliche Hersteller Möglichkeiten, das Grillen in die Küche zu verlegen. So kann auch das ganze Jahr über gegrillt werden, ohne dass man im Winter draußen frieren muss. Da immer mehr Profis mit Gas grillen, bietet sich auch für die Küche drinnen ein Gas-Kochfeld an. Hiermit lässt sich die Hitze perfekt und direkt regeln und sorgt so für perfekte Grillergebnisse. Der Teppan Yaki ist eine an die japanische Küche angelehnte Platte, auf der man in Kombination mit einem Induktionsfeld mit zusammen schaltbaren FlexZonen Fisch, Gemüse und Fleisch grillen kann. Auch Grillplatten lassen sich in Kombination mit einem Induktionsfeld nutzen. Diese erzeugen das typische Grillmuster und sorgen für zartes Gemüse und saftiges Fleisch.

Zubehör, das das Grillen vereinfacht

Damit das Grillen noch angenehmer wird, gibt es ein paar Gadgets, die jeder Profigriller zur Hand haben sollte: Spieße bieten sich vor allem zum Grillen von Gemüse an, da so alle Gemüsestücke gleichmäßig gegrillt werden. Ob Metall oder Holz tut dem Geschmack keinen Abbruch. Holzspieße sollten allerdings vor der Nutzung 20-30 Minuten in Wasser gelegt werden, dann werden sie nicht so heiß. Fisch im Ganzen grillt man am besten in einem Fischbräter oder Grillkorb. Dann lässt es sich angenehmer wenden. Auch eine „Planke“ kann

man benutzen. Das Grillbrett aus Zedernholz hilft dabei, dass der Fisch nicht zerfällt und in der Kohle landet. Für ein besonders starkes Aroma, kann auch auf einer Himalaya-Salzplatte gegrillt werden. Vor allem bei Scampi und Jakobsmuscheln bietet sich der salzige Geschmack an. Auch nicht fehlen darf ein Bratenthermometer, um die perfekte Temperatur des Fleisches festzustellen. Hier kann man sich zwischen einem analogen oder einem digitalen Funk-Bratenthermometer entscheiden. Dabei sollte das Fleisch für rare 48-52°C, für medium rare 52-55°C und für medium 56-58°C erreichen. Well done ist das Fleisch bei einer Temperatur von 65-68°C. So gelingt jede gewünschte Zubereitungsart. Wichtig ist, dass das Fleisch vor dem Braten Zimmertemperatur haben sollte.

Die Besondere Würze

Frische Kräuter dürfen für die richtige Würze beim Grillen natürlich nicht fehlen. Wer keinen eigenen Garten hat, muss darauf aber nicht verzichten: Die Küche Greenery von Küche&Co verfügt über einen eigenen Kräutergarten, der in einem dekorativen Regal in Holzoptik steht. So sind die Kräuter frisch zur Hand, um das Grillgut zu verfeinern. Kräuter können für ein besonderes Aroma auch in die Grillkohle gelegt werden. Auch für eine Marinade sind Kräuter unverzichtbar. Ist das Fleisch nicht mariniert, tut das dem Geschmack natürlich keinen Abbruch. Allerdings sollte hierbei darauf geachtet werden, dass das Fleisch erst am Ende der Grillzeit gewürzt wird. Salz entzieht dem Fleisch Wasser, dadurch könnte es trocken werden.

Und wie wäre es mit Dessert vom Grill? Dafür einfach Bananen längs aufschneiden, mit Schokostückchen füllen und auf den Grill legen. So hat die Verköstigung am perfekten Sommerabend einen krönenden Abschluss.

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit mehr als 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co bereits heute das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. Küche&Co verfolgt eine kontinuierliche Wachstumsstrategie. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet, die auch stetig wächst. Küche&Co hat sich vom reinen Studioanbieter zu einem Multichannel-Unternehmen entwickelt. Franchisepartner können durch langjährige Erfahrung, unterschiedliche Studiokonzepte, professionelles Online Marketing sowie eine engmaschige Betreuung profitieren. Endkunden honorieren den mehrfach ausgezeichneten Küche&Co Service, der vielfältige Beratungsmöglichkeiten vor Ort und online bietet. Weitere Inspiration finden Kunden auf Social Media und Website, im Küchenblog, Online-Katalog sowie Online-Küchenplaner. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“ sowie Möbel für Hauswirtschaftsraum, Bad und den Wohnbereich. Elektrogeräte und Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kueche-co.de

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

www.pinterest.com/kuecheundco

www.twitter.com/kuecheundco

www.youtube.com/user/KuecheUndCo

Pressekontakt Küche&Co

Ziegfeld Enterprise // Baumwall 7, 20459 Hamburg

Lisa Runte, Tel.: (040) 3868-7466, lisa.runte@ziegfeld-enterprise.de

Christina Ziegfeld, Tel.: (040) 3868-7477, christina.ziegfeld@ziegfeld-enterprise.de