



WM-Mottopartys: Zu jedem Anpfiff die zündende Grill-Idee



Spareribs, Hähnchen oder Thunfisch – diese Favoriten treten auf dem Grill gegeneinander an. Foto: Grillprofi/akz-o

Deutschland kann zufrieden sein: Die Auswahl der WM-Vorrundengegner Portugal, Ghana und USA verspricht einen angenehmen Vorgeschmack auf „mehr“. Doch womit stärken sich eigentlich die Fans der gegnerischen Mannschaften? Was kommt in anderen Ländern auf den Tisch? Hier ein paar Tipps für saftig-knusprige Grillpartys, die gut zu den ersten Begegnungen der deutschen Mannschaft passen.

Zum Auftakt am 16. Juni trifft die deutsche Nationalelf auf Portugal. Sardinen oder Thunfischsteaks sind zwischen Porto und der Algarve besonders beliebt.

Die Sardinen schuppen, in Meersalz wälzen und zusammen mit roten Paprikastreifen auf den Grill legen. Die Thunfischsteaks am Vortag in einer Marinade aus Öl, Knoblauch, Chili und Koriander idealerweise am Vortag einlegen und auf dem Rost knusprig braun braten. Dazu passt ein gut gekühlter VINO VERDE.

Mit Grillbriketts gelingen auch exotische

Dieser Artikel stammt aus dem Blog der ErlebnisPostille - www.ep-blog.de.

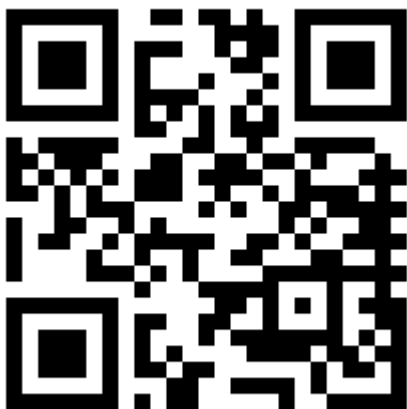
Nur für den privaten Gebrauch! Alle Rechte vorbehalten! | 1



Köstlichkeiten

Eine Woche darauf ist Ghana an der Reihe. In der afrikanischen Heimat ist Hähnchen besonders beliebt. Dazu gebackene Bananen: Frucht von der Schale lösen, mit Erdnussbutter, Curry, Zucker, Pfeffer und Salz bestreichen, in Alufolie wickeln - und ab auf den Grill. Tipp: Bei der Zubereitung von Früchten auf dem Grill bietet sich besonders die schonende, indirekte Grillmethode an, die sich hervorragend mit der gleichmäßig langen Hitze von Grillbriketts realisieren lässt. Wenn sich schließlich am 26. Juni Deutschland und die USA gegenüberstehen, kommt Cowboyromantik auf. Was liegt da näher als sich mit saftigen Spareribs zu stärken? Vor dem Grillen 1 - 2 Stunden bei 100 Grad vorgebacken schmecken sie am besten. Marinade: Zucker, Salz, Paprika, Pfeffer, Thymian oder Oregano. Viele Fans schwören auch auf eine leckere Honigkruste. Und natürlich darf die rauchige BBQ-Sauce nicht fehlen.

Damit diese und andere Grillspezialitäten auch wirklich gelingen, eignen sich Grillbriketts besonders gut - zum Beispiel von „Grillprofi“. Diese Grillbriketts aus hochreinem Kohlenstoffkonzentrat bieten „Stück für Stück“ eine gleichbleibend hohe Qualität. Sie bilden eine perfekte Glut und halten diese über Stunden. Dadurch entfällt, anders als bei Holzkohle, häufiges Nachlegen. Und so gelingen problemlos die köstlichsten Grillgerichte. Unter www.grillprofi.de gibt es weitere Informationen rund ums Grillen.



Quelle: Grillprofi/akz-o