



AUSGABE 3 / JULI 2021

golffen.

DAS MAGAZIN FÜR DEN MODERNEN GOLFER



TURNIERE 2021

- ÜBERRASCHUNGSSIEGER HOVLAND

GESUNDHEIT

- DER RICHTIGE SONNENSCHUTZ

REISE

- GOLFURLAUB IM WOHNMOBIL
- MIT DEM UNTERWEGS IM BURGUND
- KULTUR & GOLF IN BAYERN



Grillst Du schon oder bruzzelst Du noch?

Mit diesen Tipps, Accessoires und diesem Rezept wird der nächste Grill-Abend nach der Golfrunde zum vollen Erfolg.



Endlich wieder raus und grillen – ob auf dem Balkon, der Terrasse oder gar im eigenen Garten. Und das bitte ganz stylish und dennoch maximal einfach. Hier kommt Char-Broil® ins Spiel: Die rasant wachsende Marke erweitert ihr Sortiment 2021 um eine neue und durchdachte Produktlinie.

Die Char-Broil® Professional PRO Line vereint unkomplizierte Bedienbarkeit mit Innovationen auf höchstem Niveau. Herzstück der aktuellen Saison ist die neue Char-Broil® Professional PRO Line. Amerikanisches Design, clevere Ausstattung, hochwertige Verarbeitung und ein leistungsstarkes TRU-Infrared™ Grillsystem machen sie zu dem Must-Have eines jeden Grill-Fans. Highlight der neuen PRO Line ist der in der Seitenablage integrierte Sear-Brenner mit einer Temperatur von bis zu 900°C – für ein köstliches, knuspriges Finish von Steak & Co. Der Grillrost aus massivem, porzellanemaltem Gusseisen auf dem Sear-Brenner sorgt für eine optimale Hitzeübertragung und die perfekten Grillstreifen. Mit hochleistungsstarken 2-Brenner (599 €/UVP) und einen ebenso hochleistungsstarken 3-Brenner (869 €/UVP).

Bilder: trendexpress.org

Zutatenliste für 4 Personen:

- 2 ganze Hähnchen
- 300 ml Pflanzenöl
- 300 ml Gin
- 100 ml Honig
- 100 ml Balsamicocreme
- 3 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Thymianzweige, grob gehackt
- 6 Beifußzweige, grob gehackt
- 150 g brauner Zucker
- 50 g Paprikapulver
- 50 g Currypulver
- 4 Mangos
- 1 kleine Chili
- 100 ml Weißwein
- 100 ml weißer Balsamicoessig
- 150 g Zucker
- Eine Messerspitze Ingwer
- Eine Messerspitze Kardamom
- Eine Messerspitze grober Pfeffer
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Zusammen mit Öl, Gin, Honig, Balsamicocreme, braunem Zucker, Thymian, Beifuß, Paprikapulver, Currypulver, Salz und Pfeffer in ein hohes Gefäß geben und mit einem Mixstab zu einer flüssigen, glatten Masse mixen.

Die Hähnchen mit der Marinade sorgfältig von außen und innen einreiben und ca. 24 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen. Den Rest der Marinade aufbewahren, da er noch benötigt wird! Oberhalb der Hähnchenschenkel eine kleine Tasche in die Haut schneiden und die Flügelspitzen darin verstecken damit diese beim Garen nicht austrocknen oder schwarz werden.

Einen Kugelgrill oder Smoker zum indirekten Grillen mit Briketts an zwei Seiten bestücken und auf 150°C vorheizen. Die marinierten Hähnchen auf einen Hähnchengriller stellen. Der Behälter des Hähnchengrillers wird mit etwas Marinade gefüllt um das Aroma nach und nach an das Hähnchen abzugeben. Die gesamte Grillzeit sollte ca. 2 Stunden betragen. Nach einer Stunde werden die Hähnchen nochmals mit der Marinade bestreichen. Inzwischen die Mangos waschen, schälen und in feine gleichmäßige Würfel und Chilischote in hauchdünne Ringe schneiden. Mangowürfel und Chilischeiben anschwitzen und mit Zucker leicht karamellisieren lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Ingwer, Kardamom, weißen Balsamicoessig und etwas groben Pfeffer abschmecken. Alles 2 Minuten kochen lassen.

Nach 1¼ Stunde wird der Grill durch erhöhte Luftzufuhr auf 220°C aufgeheizt. Die Hähnchen werden nun mit Salzwasser bepinselt und weitere 15 Minuten gegrillt. So entsteht eine besonders knusprige Haut.

© Rezept: Gefu



Außen knusprig, innen saftig – ganze Hähnchen lassen sich so leicht auf dem heimischen Kugelgrill oder im Ofen zubereiten. Ein Behälter, aus hochwertigem Edelstahl, mit eindreihbarem Kreuzstandfuß – für den sicheren Halt – bietet mit einem Fassungsvermögen von 200 ml ausreichend Platz für Marinade oder Bier, die beim Garprozess das Austrocknen des Grillgutes verhindern. Hähnchengriller von Gefu, im Set mit Gemüse-Wok 34,95 €.

Für alle Liebhaber des Grillens – egal ob vegetarisch, klassisch mit Bratwurst und Baguette oder mit dem etwas anderen Grillgut wie Ananas oder Fisch. Der vierte Band der Bestseller-Reihe „Das Gute leben“ trumpft mit allerlei Köstlichem rund ums Grillen auf! Mit 365 Rezepten für jeden Tag finden hier sowohl Grillprofis als auch Einsteiger Inspiration für das nächste Barbecue. Von exotischen Grillsoßen über heiß geliebte Klassiker rund um Würstchen, köstliche Veggie-Gerichte, Steaks & Co. ist hier für jeden das Passende dabei – ideal für die nächste Grillparty oder das spontane Schlemmen auf dem heimischen Balkon nach der Golfrunde. Tre Torri Verlag, 365 Seiten, ISBN: 9783960331100, 14,95 €.





Grilltasche gefüllt mit der Messerserie AJAX Red Spirit von F.H.Dick, 443,75 € (UVP).



Grillschürze BORN TO GRILL von Brickwalls & Barricades, 189,99 €.



Grill und Spieße von Char-Broil

Die Fleischstücke rutschen vom Spieß in die Glut? Damit ist jetzt Schluss, dank eines Grillkorbs. Der fast 50 cm lange Grillkorb mit einer Höhe und Breite von fast 4 cm lässt sich genauso leicht befüllen wie verschließen. Mit dem ergonomischen Griffs aus Kunststoff lässt er sich mühelos wenden. Dabei nur darauf achten, dass der Griff nicht mit der Flamme in Berührung kommt. Das Resultat beim Einsatz des Grillkorbs BBQ: Alles bleibt an Ort und Stelle, nichts brennt an, alles wird schön gleichmäßig gar und schmeckt einfach nur köstlich. Mit dem neuen Grillkorb BBQ kommt garantiert Abwechslung auf den Grill. Von Gefu, Grillpfännchen BBQ 12,95 €.



Alle Bilder: trendexpress.org

Die Geschichte von Peugeot beinhaltet das Know-how und die Arbeit mit Stahl und Holz. Aus diesen beiden symbolträchtigen Komponenten hat Peugeot einen Gegenstand geschaffen, der dauerhaft bleiben und von Generation zu Generation weitergegeben werden kann.

Mit der Nature-Kollektion erfüllt Peugeot die Anforderung der heutigen Zeit, mit Ressourcen sparsam umzugehen. Beim Produktionszyklus der Mühlen wurden bislang bestimmte Holzstücke mit sichtbaren Unebenheiten ausgesondert. Einige dieser Unregelmäßigkeiten - Äste, Farbnuancen der Adern - sind charakteristische Merkmale für die natürliche Entwicklung des Baumes. Andere sind auf ungewollte Stöße beim Drehen des Holzes zurückzuführen.

Zur Wertsteigerung dieser Teile, wurde eine neuartige Struktur entwickelt, die durch gemahlene Nusschalen erzielt wird. Dieser Bearbeitungsschritt wird einer Werkstatt für die berufliche Eingliederung anvertraut. Aufgrund des ursprünglichen Aussehens und der Struktur wird jedes Stück dadurch einzigartig und einmalig.



Pfefermühle Paris Nature von Peugeot, in verschiedenen Größen ab 29,95 €.



Nie wieder aus dem falschen Glas trinken: Glasmarkierer Kleeblatt von Take2Design, 6-er Set 14,90 €.

„Char-Broil® BBQs sind auf maximale Benutzerfreundlichkeit ausgerichtet. Frei nach unserem aktuellen Kampagnenmotto: Wer eine Ketchup-Flasche zu bedienen weiß, zaubert sich mit unseren Grills auch das perfekte Steak“, sagt Thorsten Schwenecke, Head of Marketing Char-Broil® Europe. „Wir stehen für Real American BBQ wie keine andere Marke und wollen innovative Grills mit unseren markanten Designs anbieten. Das Line Up sieht nicht nur gut aus, sondern steht durch unser patentiertes TRU-Infrared™ Grillsystem für die ultimative Gelinggarantie.“