

4



## Asia-Marinade



PRO PORTION (1 EL):

38 KCAL | 0 G E | 3 G F | 4 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 100 ML

- \* 2 Knoblauchzehen
- \* 1 cm Ingwer
- \* 60 g Sojasoße
- \* 30 g Sesamöl
- \* 20 g Honig

Knoblauch mit Ingwer in den geben und 3 Sek. | Stufe 8 zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Restliche Zutaten zufügen und 15 Sek. | Stufe 4 vermengen. Grillgut nach Wahl damit marinieren und im Kühlschrank mind. 1 Std. ziehen lassen.

>PASST ZU Hähnchen, Fisch, Gemüse, bringt ein exotisches Aroma.

00 10  
00 min

## Honig-Senf-Marinade



PRO PORTION (1 EL):

12 KCAL | 0 G E | 1 G F | 0 G KH

ZUTATEN FÜR 1 GLAS À 100 ML

- \* 2 Knoblauchzehen
- \* 60 g Rapsöl
- \* 40 g mittelscharfer Senf
- \* 20 g Honig
- \* 2 TL Salz
- \* 1 TL Currypulver
- \* Saft ½ Zitrone

Knoblauch in den geben und 3 Sek. | Stufe 8 zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Restliche Zutaten zufügen und 15 Sek. | Stufe 4 vermengen. Umfüllen. Grillgut nach Wahl damit marinieren und im Kühlschrank mind. 1 Std. ziehen lassen.

>PASST ZU Hähnchen, Lachs, Schwein, Tofu oder Gemüse. Sorgt für eine karamellierte Kruste und feine Senfnote.

00 10  
00 min

5

MIT RUHE  
ZUM GESCHMACK

Euer Fleisch und auch Gemüse verfeinert ihr mit Marinaden. Das Grillgut dafür mit der Würzsoße in verschließbare Frischhalte- oder Silikonbeutel geben und im Kühlschrank ruhen lassen. Dabei nehmen die Lebensmittel die Aromen auf. Im **ZauberTopf** Shop findet ihr wiederverwendbare Beutel ab ca. 14 Euro, [www.zaubertopf-shop.de](http://www.zaubertopf-shop.de)

RATGEBER  
BBQ DE LUXEWertvolle Tipps für eure Outdoor-Küche  
und glückliche Gäste

## KREATIVER GRILLEN

Mit hochwertigem emailliertem Gusseisen-Kochgeschirr erweitert ihr die Range der Gerichte, die auf dem Rost möglich sind. Neu vom Gusseisen-Profi Le Creuset: die „BBQ Outdoor Collection“ speziell für den Grill. Mit dabei: große und kleinen Pfannen sowie Grillkörbe für Gemüse, Fleisch, Pizza, Ei, Bacon und mehr. Ab ca. 160 Euro, [www.lecreuset.de](http://www.lecreuset.de)

WAS KOMMT WANN  
AUF DEN GRILL?

Damit alles gleichzeitig fertig ist: erst das Grillgut mit längerer Garzeit auflegen, später Kurzgebratenes zufügen.

- ✓ Würstchen: 15–20 Minuten
- ✓ Gemüse: 10–15 Minuten
- ✓ Steak: 5–8 Minuten je Seite
- ✓ Fisch: 5–7 Minuten je Seite
- ✓ Burgerpatty: 4–6 Minuten je Seite



## WÜRZEN NACH WUNSCH

Die „Maestro Salzbar“ bringt Abwechslung. Dank austauschbarer Salzbehälter lässt sich die Salzsorte im Handumdrehen wechseln. Das Zirlion-Mahlwerk sorgt für höchste Präzision – von knusprig grob bis puderfein. Mit 3 Behältern, ca. 85 Euro, [de.peugeot-saveurs.com](http://de.peugeot-saveurs.com)



Dank **Vakuum-Verschluss** halten die „Fresh & Save Bowls“ eure Salate und Dips länger frisch. Glas oder Edelstahl – zum Aufbewahren und Servieren. Ab ca. 25 Euro, [www.zwilling.com](http://www.zwilling.com)

UNSER  
LESETIPP

Nach mehr Ideen für geniale Grillbeilagen, Brote und Dips entdeckt ihr in unserem Kochbuch „Endlich Sommer Grillen“. 16,99 Euro, überall im Buchhandel oder im **ZauberTopf** Shop.

## 5 Tipps zum Marinieren

So gelingen Geschmack und Textur eures Grillguts perfekt.

- 1. Vorbereitung:** Wascht das Grillgut, schneidet es in gleichmäßige Stücke und entfernt überschüssiges Fett oder die Haut, damit die Marinade gut einziehen kann.
- 2. Marinieren:** Verwendet verschließbare Beutel, Frischhalte Dosen oder flache Schüsseln. Bestreicht das Grillgut mit einem Pinsel oder massiert es im Beutel, bis die Marinade gleichmäßig verteilt ist.
- 3. Ruhezeit:** Lasst das Grillgut mindestens 3 Stunden – besser über Nacht – marinieren. Für schnellere Ergebnisse schneidet das Fleisch in kleinere Stücke, um die Oberfläche zu vergrößern. Immer kühl lagern!
- 4. Abtupfen:** Tupft überschüssige Marinade ab, bevor ihr das Grillgut auf den Rost legt. So verhindert ihr, dass es verbrennt, und sorgt dafür, dass alles gleichmäßig gart.
- 5. Wiederholen:** Der Geschmack wird intensiver, wenn ihr das Grillgut während des Grillens erneut mit der Marinade bestreicht.

Foto: Hans-Günther Z. Anker (1); Adobe Stock/Markus2005 (1); USA-Creamer (1); Peugeot/TrendyPress (2); Archiv (1); Zwilling (1)