

Der Grill verbindet

Während die Grillkohle vor sich hin lodert, das Fleisch auf dem Rost vor sich her grillt, gönnen sich Kilian Wenger und Jörg Abderhalden ein kühles Eichhof Bier – alkoholfrei im Fall.



Tomaten-Aioli zum Dippen

2 Knoblauchzehen, 1 TL Meersalz, 2 Eigelb, 1 dl Olivenöl, 1 dl Rapsöl, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Wasser

5 in Öl eingelegte getrocknete Tomaten, Salz, Pfeffer

Knoblauch und Meersalz im Mörser zerreiben, mit Eigelb verrühren. Die Öle mischen, mit Schwingbesen zu den Eigelb rühren, bis die Masse eingedickt ist, Zitronensaft und Wasser unterrühren. Gut abgetropfte Tomaten mit dem Stabmixer pürieren und mit der Mayonnaise verrühren. Salzen und pfeffern. Kühl stellen.



Gut mariniert ist halb gegrillt

Marinaden verfeinern nicht nur den Geschmack von Fleisch, sie können auch dafür sorgen, dass das Grillierte schön zart wird.

1. Mariniertes Fleisch gehört – wie jedes rohe Fleisch – in den Kühlschrank.
2. Vor dem Grillen Fleisch trocken tupfen, damit die Marinade nicht auf die Kohlen tropft.
3. Zum Marinieren eignen sich alle Öle, die Sie sonst auch zum Braten verwenden.
4. Marinaden aus einer Kombination von Essig und Öl machen das Fleisch zart.
5. Marinaden mit Honig eignen sich besonders für Poulet.
6. Gemüse zum Grillieren sollte man ebenfalls gut marinieren. Am besten mit Öl, Kräutern und Gewürzen. Gemüse verbrennt ohne Marinade sehr schnell.
7. Wenn Sie Fleisch selbst marinieren, müssen Sie etwas Zeit einrechnen: Grosse Fleischstücke sollten einen halben Tag durchziehen, dünne Fleischstücke vier bis acht Stunden.
8. Fisch sollte nur kurz mariniert werden, weil Essig und Zitronensaft in der Marinade den Fisch quasi schon vorgaren. Mariniert man ihn zu lange, zerfällt er schnell auf dem Grill.



Terra Chips
Toscana,
Oliven,
100 g,
Fr. 3.50



Party
Pistazien,
250 g,
Fr. 3.20



Party
Nussmischung,
geröstet und
gesalzen,
200 g,
Fr. 2.20

