

# FeuerFrei!

Das Grillmagazin für einen heißen Sommer

2021

REZEPTE UND TIPPS

## Das Beste vom Grill

Süß oder salzig  
Mit und ohne Fleisch

## Köstliche Begleiter

Erfrischende Getränke  
Vielseitige Beilagen

## Heiße Tipps

Alles für den  
perfekten Grillgenuss

LUDWIGSBURGER  
KREISZEITUNG

IN KOOPERATION MIT

 **center Matkovic**

Möglingen, Ditzingen, Gerlingen,  
Asperg, Tamm, Korntal-Münchingen



# Liebe Grillfreunde,



„Grillen ist des Deutschen liebstes Hobby“ – diese Aussage bejahen sicherlich viele und manche und mancher von Ihnen wird sich darin selbst wiederfinden. Fleisch wird in vielen Haushalten bereits durch Alternativen ersetzt: Vom Veggie-Steak über vegane Würstchen, Grillkäse, Brot bis hin zu gefüllten Champignons

und Gemüse-Spießen landet heute eine Vielzahl an Speisen auf dem Rost. Grillen ist so vielfältig geworden und lässt nicht mehr nur die Herzen der Fleischliebhaber höherschlagen. Wir haben Ihnen diese bunte Vielfalt an gegrillter Kulinarik auf den folgenden Seiten zusammengetragen. Lassen Sie sich von unseren Ideen für Ihren nächsten Grillabend inspirieren. Zur „Grillatmosphäre“ gehört selbstverständlich noch viel mehr als das Grillgut

selbst – bei Salaten, Saucen, Dips, Wein und Cocktails sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Auch hierzu empfehlen wir Ihnen in unserem Magazin eine bunte Auswahl. Beim „richtigen“ Grillgerät gehen die Meinungen der Grill-Experten schon mal auseinander ... Doch dies ist wie fast alles beim Grillen schlussendlich Geschmackssache. Hoffen wir, dass wir bald wieder Grillfeste mit der Familie und Freunden veranstalten können. Denn nichts ist schöner, als frisch Gegrilltes gemeinsam zu genießen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen guten Appetit und FeuerFrei!

Christian Maron  
(bekennender Vegan-Griller)



## Inhalt

### Leckerer vom Grill

- 4 Fleisch
- 6 EDEKA Matkovic Märkte
- 8 Fisch
- 9 Vegetarisch
- 11 Beilagen
- 12 Kleine Fleischkunde
- 14 Desserts

### Grill & Zubehör

- 15 dk Danz Küchen
- 16 Grillen mit Holzkohle

### Zum Genießen

- 18 Erfrischende Begleiter
- 20 Ratskeller Ludwigsburg
- 22 Perfekt dekoriert

#### Impressum:

Presse-Verlag Aktuell, Lindenstraße 15, 71634 Ludwigsburg.  
Redaktion: Birgit Kalbacher, Eva-Maria Knör,  
Hannah Scherer. Anzeigen: Christian Maron.  
Gestaltung: Giuseppa Testa. Titelfoto: Jag\_cz - stock.adobe.com



# Mit dem Grill die Welt entdecken

Urlaubsfeeling zu Hause mit neuen Rezepten und Dekoideen

**M**it den ersten warmen Tagen zieht es die Menschen wieder ins Freie. Und sind die Gartenmöbel erst einmal aufgestellt, steht einer Grillparty am Wochenende oder einem gemütlichen Abendessen an einem lauen Sommerabend nichts mehr im Wege.

Bei allem Optimismus werden die meisten Menschen hierzulande auch in diesem Sommer wohl nochmals mehr Zeit zu Hause verbringen als vor der Pandemie. Schöne Stunden im eigenen Garten oder auf der Terrasse spielen deshalb eine umso wichtigere Rolle. So kann beispielsweise zum gemeinsamen Grillen jeder etwas beitragen und es lässt sich über Stunden hinweg zelebrieren, so dass eine kleine Grillparty für niemanden in zu viel Arbeit ausarten muss. Nicht nur für Abwechslung, sondern auch für einen Hauch Exotik

können neue Rezepte und Ideen sorgen. Bereits ein anderes Gewürz, ein Salat oder ein Dip aus einem anderen Land machen den Grillgenuss zu etwas Besonderem.

Dabei sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Grillparty mit Speisen und Getränken von einem anderen Kontinent, dazu die passende Dekoration und Musik und das Urlaubsfeeling ist nahezu perfekt. Dabei reichen die Möglichkeiten von verschiedenen Fleisch- und Fischarten über vegetarische und vegane Speisen wie Grillkäse, Tofu oder Gemüsespieße bis hin zu Salaten und Dips als Beilagen und verführerischen Cocktail- und Dessertkompositionen. Wir wünschen einen tollen Grillsummer und viel Spaß beim Experimentieren und Ausprobieren.



# Perfekter Garpunkt fürs Fleisch

Die Geschmäcker sind verschieden und zwar nicht nur bei der Frage, was auf den Grill soll, sondern auch wie lange. Beim Steak werden hierbei sechs verschiedene Garstufen unterschieden – von nahezu roh bis zu ganz durchgebraten. Bestimmen lassen sich diese anhand der Farbe und Kruste sowie der Innentemperatur und dem Test mit der Hand oder einem Messgerät. Ein Steak auf den Punkt perfekt zu grillen, ist eine Kunst und selbst für Profis eine Herausforderung. Helfen kann dabei ein Fleischthermometer zur Ermittlung der Kerntemperatur, doch spielen stets auch noch zahlreiche weitere Faktoren eine Rolle. Ein kleiner Überblick:

## **RAW, STARK BLUTIG, BLEU**

Das Steak wird in einem leichten Grauton angebraten und bleibt innen kühl, komplett rot und roh. Die Kerntemperatur sollte bei etwa 35 °C liegen. Für Geflügel gänzlich ungeeignet, ist fast rohes Rindfleisch dagegen besonders saftig und hat einen intensiven Geschmack.

## **ENGLISCH**

Das englische Steak ist bei einer Kerntemperatur von über 45 °C am inneren Rand bereits leicht rosa, im Kern aber noch roh und wird besonders beim Rinderfilet geschätzt.

## **MEDIUM RARE**

Der Klassiker bei der Zubereitung von Steaks ist im Inneren komplett zartrosa mit einer knusprigen, braunen Kruste und einer Kerntemperatur von mindestens 55 °C. Es eignet sich für Rinderfilet, Roastbeef, T-Bone Steaks oder Lammkarree.

## **MEDIUM**

Der um die 60 °C heiße Kern ist noch zartrosa mit einer braunen, knusprigen Kruste. Ideal für Kalbs- und Schweinefilet, T-Bone-Steak, Kalbskarree, Sparerips, Lammkeule und -rücken sowie Entrecote, Rinderfilet oder Roastbeef.

## **MEDIUM WELL**

In der Mitte sind bei rund 65 °C etwa Sparerips, Lammrücken, Kalbskarree oder Entenbrust im Inneren durchgebraten.

## **WELL DONE**

Hierbei ist das Fleisch komplett bis zum Kern durchgebraten. Während Geflügelfleisch typischerweise well done gebraten wird, um der Gefahr von Bakterien entgegenzuwirken, raten Gourmets bei einem Steak eher davon ab, es komplett durchzubraten. Die Kerntemperatur liegt hier bei etwa 70 °C.





## **GESUND GRILLEN**

Hohe Temperaturen sind bei Grillpartys im Sommer keine Seltenheit. Damit keine empfindlichen Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch verderben und es zu Infektionen kommt, gibt die Deutsche Gesellschaft für Gastroenterologie, Verdauungs- und Stoffwechselkrankheiten (DGVS) einige Tipps zur Aufbewahrung und Verarbeitung.

- Vor der Verarbeitung der Lebensmittel und zwischen den einzelnen Arbeitsschritten die Hände gründlich waschen.
- Fleischgerichte, vor allem Geflügel sowie Fisch, gut durchgaren.
- Frisches Hähnchenfleisch vor dem Verarbeiten mit einem Küchentuch abtupfen und dieses danach entsorgen.
- Bei der Verwendung aufgetauten Geflügels oder Wilds das Auftauwasser entsorgen und das Fleisch gründlich abspülen.
- Vermeidung von Kreuzkontaminationen durch die separate Verarbeitung und Aufbewahrung roher tierischer Lebensmittel wie Fleisch von anderen Lebensmitteln.
- Küchenutensilien bei möglichst hohen Temperaturen reinigen. (red)

### **WEINTIPP**

Die Edition Fels Lemberger trocken charakterisiert ein kräftiges Granatrot und zarte Aromen von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, Sauerkirschen und grünem Paprika. Begleitet wird sein eleganter Körper von einer kräftigen Tanninstruktur. Vortrefflich passt er zu kräftigen Braten, Grillfleisch sowie Hartkäse.



## **REZEPT**

### **CEVAPCICI -SPEZIALITÄT VOM BALKAN**



#### **Zutaten für vier Personen**

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stiele Petersilie
- 1 Ei
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL getrockneter Majoran
- 3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

#### **Zubereitung**

Knoblauch schälen und fein hacken, Petersilie waschen und fein hacken und beides mit dem Hackfleisch vermengen. Ei aufschlagen und unter die Hackmasse heben. Mit Paprika, Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch zu etwa sieben Zentimeter langen und zwei Zentimeter dicken Röllchen formen, leicht mit Öl bepinseln und circa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Rechtzeitig herausnehmen und auf dem Grill scharf und knusprig anbraten.





Zu den Spezialitäten des Teams in **Tamm** mit Annemarie Holzinger, Metzgermeister Jörn Awe (rechts) und Metzger Lucas Graf gehören selbst gemachte Bratwurstvariationen. So entsteht hier unter anderem als aktuelles Highlight eine Schweinebratwurst mit Spinat und Gorgonzola.

# Alles für Grillfans

Beste Qualität in den EDEKA Matkovic Märkten in Asperg, Ditzingen, Tamm, Gerlingen, Möglingen und Korntal-Münchingen (Kallenberg)

**D**er Sommer steht vor der Tür und damit lange und gemütliche Grillabende. Die passenden Zutaten sowie eine umfassende Beratung erhalten Grillfans in den sechs EDEKA Matkovic Märkten im Strohgäu. Mit einem guten Team und mit viel Engagement hat David Matkovic seit dem ersten EDEKA Matkovic Markt in Ditzingen vor zehn Jahren inzwischen fünf weitere Märkte übernommen – zuletzt Anfang April Möglingen.

Jedes E-Center Matkovic bietet seinen Kunden eine große Auswahl an frischen Fleisch- und

Wurstwaren für den perfekten Grillgenuss. „Unsere qualifizierten und motivierten Teams in den Märkten beraten Sie bei der Wahl des perfekten Grillgutes beim Fleisch ebenso wie bei Fisch oder Käse, vegetarischen und veganen Produkten sowie frischem Obst für das Dessert“, erklärt Andreas Lahr, Metzgerei-Fachberater für alle Matkovic Märkte. „Gerne können Sie im Vorfeld bei uns Ihre Bestellung aufgeben.“ Übrigens bieten die Matkovic Märkte auch alles Weitere für eine schöne Grillparty – vom frischen Gemüse über Salate, Saucen, Dips bis hin zu Getränken. (bk)



Zu den Spezialitäten von Abteilungsleiterin Doreen Kiechle und ihrem Team in **Gerlingen** – hier gemeinsam mit Andreas Lahr – zählt selbst gemachtes Grillgut. Die große Auswahl umfasst verschiedene Variationen an mariniertem Fleisch wie zum Beispiel Lammspieße mediterran, mariniertes Grillhähnchen, Putensteaks mit Kräuterbutter sowie Variationen diverser Spieße.



An der großen Fleisch- und Wursttheke in **Ditzingen** können Rosa Siciliani und Zeljko Podunavac, Abteilungsleiter Metzgerei, ihren Kunden eine große Auswahl an Koteletts sowie Steaks aus der ganzen Welt, darunter Hereford-Steaks aus Irland oder Lammspezialitäten aus Neuseeland, anbieten. Hinzu kommen Fleischspezialitäten aus Deutschland ebenso wie selbst gemachte Marinaden und Spieße für Abwechslung und Vielfalt auf dem Grill.

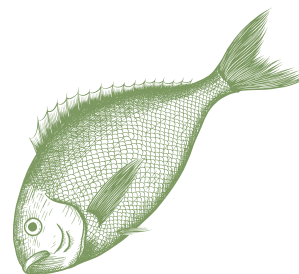
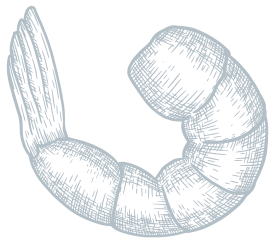


Wer gerne etwas Besonderes auf den Grill legen möchte, der findet bei Fleischermeister Thomas Schlechter, Abteilungsleiter Edin Podbicanin und Dennis Sprandel (von links) im E-Center Matkovic in **Asperg** eine besonders große Vielfalt. Diese reicht von internationalen Produkten – darunter Iberico Schwein, Irish Hereford Roastbeef, amerikanisches Beef und Lammfleisch aus Neuseeland – bis hin zu trocken gereiftem Rindfleisch aus Deutschland. Hinzu kommen, ebenso wie in den anderen Märkten, Produkte regionaler und lokaler Anbieter.

Mit Grillspezialitäten rund ums Geflügel sowie diversen Spießen, aber auch gefüllten und vegetarischen Variationen begeistern Abteilungsleiter Davide Giaccari und Ibrahim Qanbur (rechts) ihre Kunden in **Kallenberg**. Ihr Angebot umfasst neben dem qualitativ besonders hochwertigen Kikok-Hähnchen diverses mariniertes Geflügel, Pollo fino ebenso wie Grillwürste, aber auch vegetarische oder vegane Gemüse-, Mais- und Käsespieße.



Die perfekte Anlaufstelle für Fischliebhaber ist der EDEKA Matkovic Markt in **Möglingen**. Gemeinsam mit Silke Ewald, Fachberaterin Obst und Gemüse für alle Matkovic Märkte (von links), und Hüseyin Ürüncü, Abteilungsleiter Metzgerei, steht hier die staatlich anerkannte Fischsommeliere und Fachberaterin Fisch und Käse für alle Matkovic Märkte, Jessica Heitzmann hinter der Theke. Die Fischauswahl überzeugt mit Qualität ebenso wie mit Nachhaltigkeit und wöchentlich wechselnden Highlights. Hinzu kommt in Möglingen eine breite Auswahl an Grillkäse.



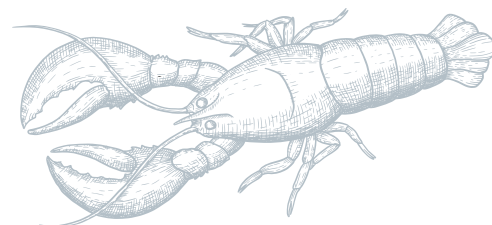
# Aus dem Meer auf den Grill

An einem heißen Sommertag sehnt sich so mancher nach einem leichten Abendessen vom Grill. Sowohl Meeresfrüchte als auch Fisch liegen nicht schwer im Magen und wecken Erinnerungen an den letzten Urlaub am Mittelmeer.

Zum Grillen sind vor allem fettreiche Fischarten wie Wolfsbarsch, Dorade oder Kabeljau geeignet, da sie die Grillhitze besser vertragen und nicht so schnell austrocknen wie fettarme Fischfilets. Bei magerem Fisch sollte darauf geachtet wer-

den, dass die Hitze nicht zu groß ist und er nicht trocken wird. Ein Grillschälchen kann helfen, den empfindlichen Fisch zu schützen. Einen zusätzlichen Hitzeschutz bietet die Haut, die – kreuzweise eingeritzt – dafür sorgt, dass der Fisch gleichmäßig gar wird.

Da Fische in der Regel kürzere Garzeiten hat und eine niedrigere Temperatur benötigt als Fleisch, empfiehlt es sich, die Delikatessen aus dem Meer zuletzt auf den Grill zu legen.



## **REZEPT**

### JOGHURT-MARINADE FÜR GEGRILLTEN FISCH

#### **Zutaten**

- 2 Limetten
- 100 g Joghurt
- Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Limetten heiß waschen und trocken reiben. Schale fein abreiben, Früchte halbieren und auspressen. Joghurt mit Limettenabrieb und -saft verrühren, so dass eine „geschmeidige“ Marinade entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganze Fische von innen und außen, Filets von beiden Seiten mit der Marinade einreiben und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank in einem geschlossenen Gefäß durchziehen lassen.

Weitere Fischrezepte zum Grillen finden sich im Internet unter [www.deutschesees.de](http://www.deutschesees.de)







# Gesund & Bunt

Es muss nicht immer Fleisch sein. Auch Gemüse, Tofu und Seitan bieten eine große Vielfalt, die das Schlemmerherz höherschlagen lässt.

## **GUT GEWÜRZT IST HALB GEWONNEN**

Wer bei Tofu ausschließlich an einen geschmacklosen wabbeligen Sojablock denkt, sollte dem Ganzen noch einmal eine Chance geben. Das Geheimnis liegt, wie so oft, in der richtigen Gewürzmischung. Vor dem Würzen sollte der Tofublock jedoch abgetupft werden, damit die Marinade besser einziehen kann. Dabei bieten sich Zutaten wie Salz, Pfeffer und Paprika an, aber auch Sojasauce, Tomatenmark und Senf. Auch festes Gemüse wie Paprika oder Aubergine schmeckt besonders lecker, wenn es drei bis vier Stunden vor dem Grillen in einer würzigen Marinade eingelegt wird.

## **LECKERE GEMÜSEVIELFALT**

Auch der Auswahl an Gemüsesorten sind beim Grillen keine Grenzen gesetzt. Neben Klassikern wie Kartoffeln und Zucchini finden auch immer häufiger Kohlsorten und Spargel ihren Weg auf den heißen Rost. Wer Grillspieße macht, sollte darauf achten, dass die Garzeiten der verschiedenen Sorten etwa gleich lang sind.

## **REZEPT**

### GEGRILLTER CHICORÉE MIT POLENTA-CREME

#### **Zutaten für 4 Personen**

- 3 Chicorée
- 2 Zucchini
- 4 EL Olivenöl
- 1 ½ EL Honig
- Meersalz und Pfeffer
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Thymian
- 1 l Milch
- 250 g Polenta (Maisgrieß)
- 1 Orange
- 1 Grapefruit
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Pinienkerne

#### **Zubereitung**

Chicorée und Zucchini waschen bzw. putzen und halbieren. 2 EL Öl, Honig, ½ TL Salz und Pfeffer miteinander verrühren. Die Schnittflächen des Gemüses damit bepinseln und ½ Stunde marinieren. Währenddessen die Polenta zubereiten: Schalotte und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Restliches Öl in einem mittelgroßen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer und Thymian darin anbraten. Polenta daraufgeben, mit der Milch ablöschen, gut verrühren und salzen. Unter Rühren kurz aufkochen und dann die Hitze sofort wieder reduzieren, sodass die Polenta nur ab und an aufblubbert. 20 bis 30 Minuten oder nach Packungsanleitung garen und dabei immer wieder gut umrühren. Inzwischen Orange und Grapefruit filetieren und den Saft dabei auffangen. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln fein hacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, bis es duftet. Grill erhitzen und Zucchini bzw. Chicorée von beiden Seiten grillen, bis sie gar sind. Polenta auf Teller verteilen, dabei die Kräuter entfernen. Gegrilltes Gemüse daraufgeben. Grapefruit- und Orangenfilets mit dem Saft darauf verteilen, mit Pinienkernen und Rosmarin bestreuen, evtl. mit Olivenöl beträufeln und genießen.





## **REZEPT**

### FOLIENKARTOFFELN MIT PAPRIKA-PESTO

#### **Zutaten für 4 Personen**

- je 1 rote, gelbe und grüne Paprika
- 4 große Kartoffeln à ca. 300 g, festkochend
- 1 Chilischote
- 2–3 Knoblauchzehen
- 60 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 1 Bund Petersilie
- einige Blätter Salbei
- 120 ml Olivenöl
- 6 EL geriebener Parmesan
- Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Die Kartoffeln waschen, einstechen, damit sie besser durchgaren, in Alufolie wickeln und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. eine Stunde lang backen. Alternativ direkt in die Glut des Grills geben. In einer beschichteten Pfanne die Pinienkerne ohne Zugabe von Öl goldbraun rösten, dabei regelmäßig wenden. Die Hälfte für später beiseitestellen. Basilikum und Petersilie grob hacken, die Knoblauchzehen fein hacken. Mit dem Parmesan in eine Rührschüssel geben. Salzen und pfeffern und mit dem Stabmixer zu einem glatten Pesto verrühren, dabei langsam das Olivenöl einfließen lassen. Die Paprika putzen und fein würfeln. Die Chilischote in feine Ringe schneiden. Etwas Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Paprika darin mit einigen Salbeiblättern sowie Salz und Pfeffer 10–15 Minuten lang dünsten. Die Kartoffeln aus der Folie wickeln, längs in der Mitte durchschneiden. Pesto, Paprikagemüse und übrige Pinienkerne darauf verteilen und mit Parmesan garniert servieren. (ots)

#### **WEINTIPP**

Der Schwarze Rappe Cabernet Dorsa trocken der Felsengartenkellerei hat ein mediterranes Herz. Die Reifezeit im Holzfass hat seine natürliche Wildheit gebändigt und betont die wesentlichen Charaktereigenschaften, für die man diese Rebsorte so schätzt: Feuerig, saftig, dicht und würzig. Ein tieferer Wein, mit unglaublich viel Biss.





# Salat-Variationen

Vielseitige Beilagen erfreuen sich großer Beliebtheit

**A**uf dem ersten Platz der beliebtesten Beilagen-Salate der Deutschen liegt der Kartoffelsalat, dicht gefolgt von grünem Salat und Nudelsalat. Wenig verwunderlich, wenn man bedenkt, wie viele Varianten es von jedem der drei Klassiker gibt. Während der Kartoffelsalat in Baden-Württemberg meist mit Brühe zubereitet wird, schwören Nordlichter auf ihre Version mit Mayonnaise. Wer etwas ganz anderes ausprobieren möchte, kann die gekochten Kartoffeln auch durch Bratkartoffeln ersetzen und mit Radieschen und Tomaten verfeinern. Auch beim grünen Salat gibt es zwei Stellschrauben, die zu völlig unterschiedlichen Geschmackser-

lebnissen führen. Zum einen kommt es auf die Grundlage an. Neben Standardensalaten, wie Eichblatt, Eisberg oder Endivie, sind Wildkräuter oder Babyspinat leckere Alternativen. Zum anderen macht auch das Dressing einen geschmacklichen Unterschied. Von der klassischen Vinaigrette bis hin zur cremigen Salatsoße ist alles möglich. Beim Nudelsalat sind vor allem die ergänzten Zutaten entscheidend. Während Tomaten, Mozzarella und Oliven nach einem mediterranen Dressing mit Pesto oder Olivenöl verlangen, wird die Variante mit Erbsen, Möhren, Essiggurken und Fleischwurst hierzulande traditionell mit Mayonnaise serviert.

## REZEPT

### REGENBOGENSALAT MIT REIS

#### Zutaten für 4 Personen

- 250 g Basmatireis
- 120 g Eisbergsalat
- 80 g Radicchio
- 100 g Rucola
- 125 g Chicorée
- 2 Möhren
- 6 Radieschen
- 8 Erdbeeren
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 ml Olivenöl
- 4 EL weißer Balsamico-Essig
- Meersalz und Pfeffer
- 1 Handvoll Mandeln, Rettich-Sprossen und Blaubeeren

#### Zubereitung

Reis nach Packungsanleitung kochen, anschließend kurz unter kaltem Wasser abschrecken und in einer großen Salatschüssel weiter abkühlen lassen, bis er lauwarm ist.

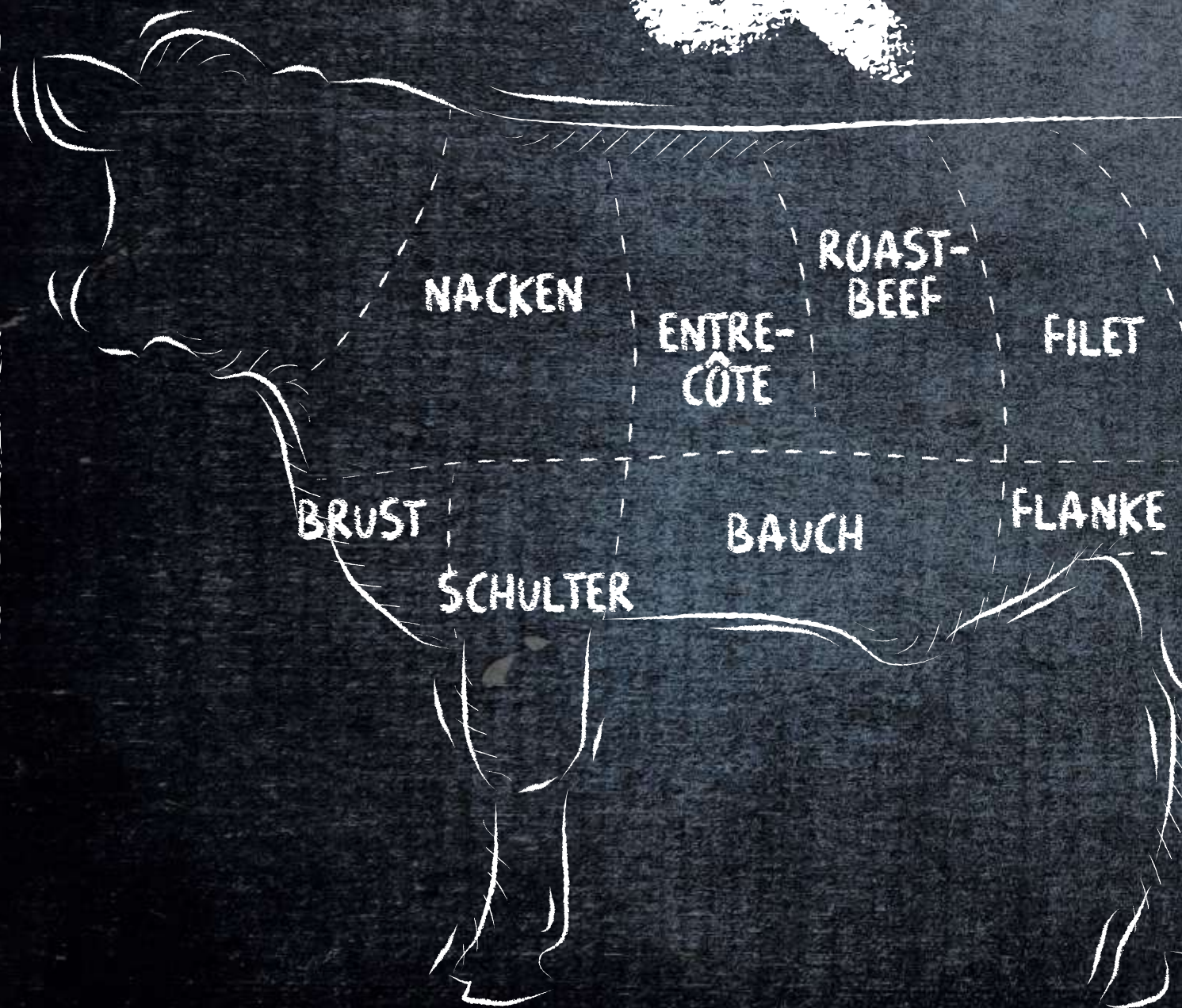
In der Zwischenzeit Eisbergsalat und Radicchio vom Strunk befreien, in Streifen schneiden und mit dem Rucola waschen und trocken schleudern. Strunk vom Chicorée entfernen, in Streifen schneiden und ebenfalls trocken schleudern. Möhren putzen und mit dem Sparschäler der Länge nach hauchdünn hobeln. Radieschen und Erdbeeren ebenfalls waschen, putzen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Blaubeeren waschen und abtropfen lassen. Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Chicorée und Möhren dekorativ auf dem Reis verteilen. Radieschen, Erdbeeren und Blaubeeren darübergeben und den Salat mit der Vinaigrette aus Frühlingszwiebel, Öl, Essig, Salz und Pfeffer beträufeln. Zum Schluss Mandeln hacken und kurz in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Zusammen mit den Rettich-Sprossen über den Salat streuen und genießen. (BVEO)



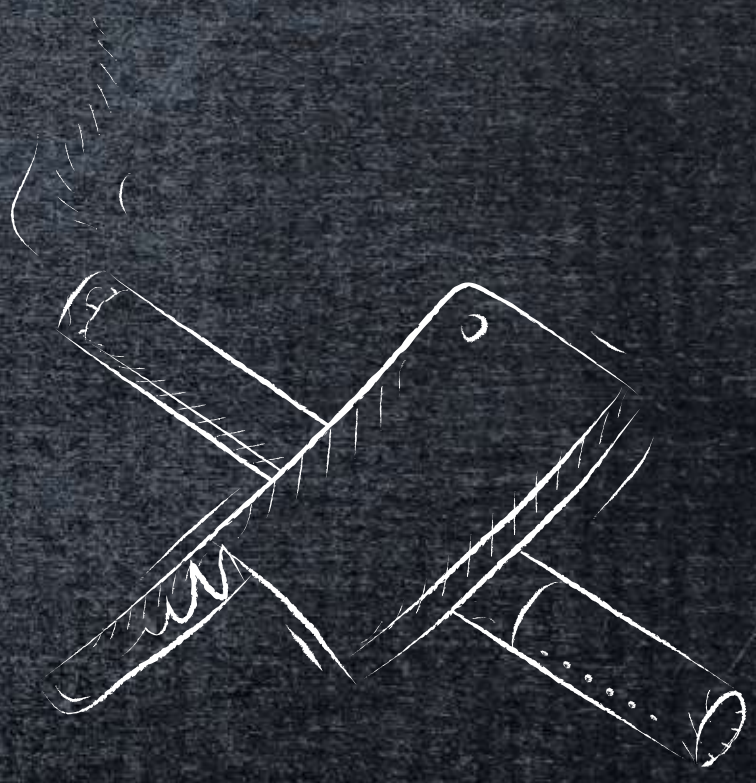
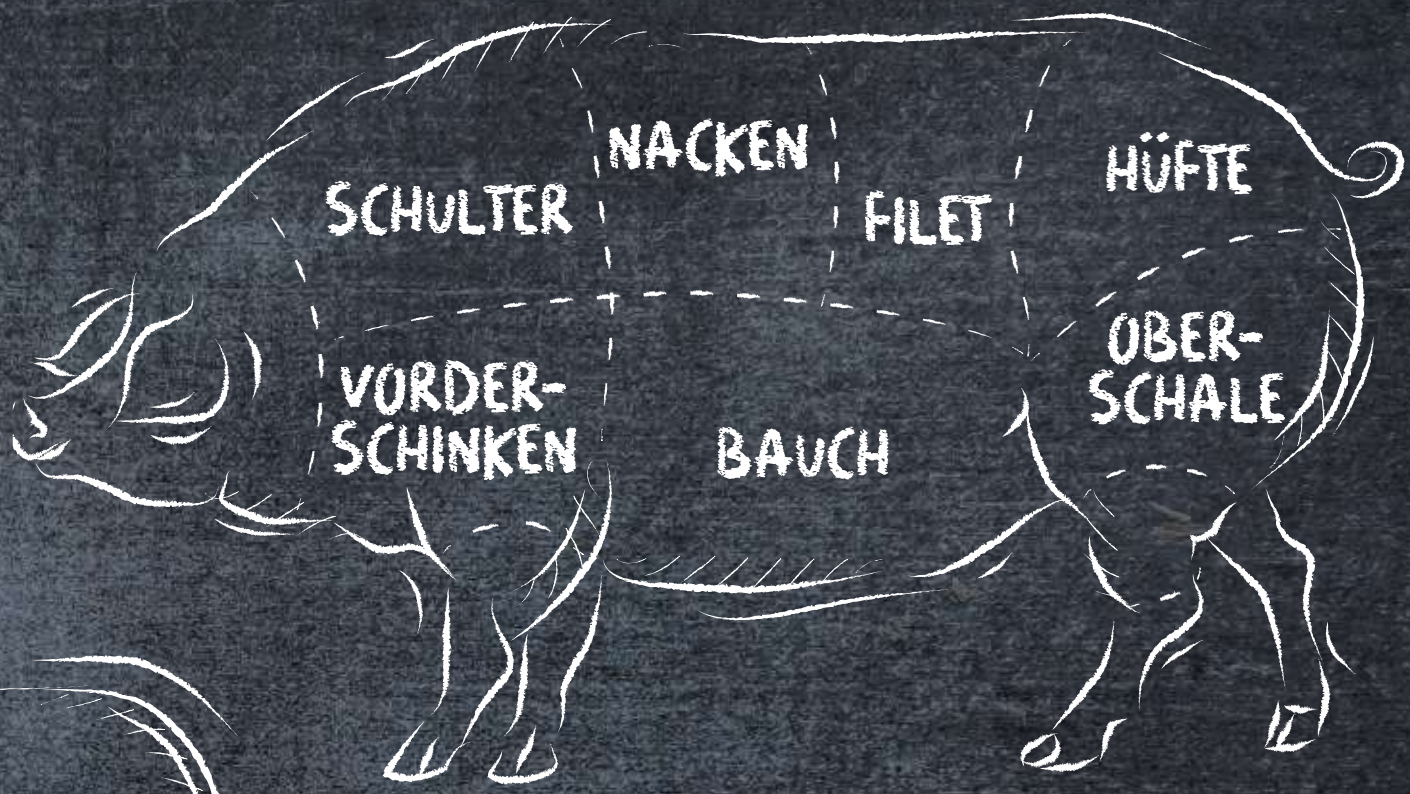


# SCHWEIN

# RIND &









# Fruchtig süße Desserts

Eine süße Verführung darf auch beim Grillen nicht fehlen. Obst und Früchte entfalten gegrillt ein herrlich fruchtiges Aroma.



Obst vom Grill ist ein aromatischer, leichter Genuss, der sich unkompliziert zubereiten lässt. Hierfür wäscht und trocknet man die Früchte gut, bevor man sie in Hälften, Scheiben oder Stücke geschnitten auf den Rand des Grills legt. Gut eignen sich Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Äpfel und Birnen, aber auch Ananasscheiben, Bananen oder Melonenstücke entfalten ein köstliches Aroma. Exoten wie Mango oder Papaya machen hier ebenfalls eine gute Figur. Der in den Früchten enthaltene Zucker karamellisiert über dem heißen Grill und die Aromen der Früchte werden durch die Hitze zu einem himmlischen Geschmackserlebnis. Mit Beeren und Nüssen angerichtet oder auch sommerlich erfrischend mit etwas Limettensaft und Minze arrangiert, bezaubern sie als köstliches Dessert. Auch eine Marinade aus Ahornsirup, eine Kugel Eis oder selbst gemachte Zabaione passen hervorragend dazu.

Fotos: Racool\_studio-de/freepik.com, privat

## REZEPT

### FRUCHTIGE BLÄTTERTEIG-WINDRÄDER

#### Zubereitung

Frischkäse mit Zucker, Zitronensaft, Zitronenabrieb und dem Mark der Vanilleschote vermengen. Den Blätterteig ausrollen und in gleichgroße Quadrate unterteilen. In die Mitte jedes Quadrats einen Klecks der Frischkäsecreme und der Konfitüre geben. Mit einer Gabel ein paar Mal in den Teig pieksen, damit dieser nicht zu sehr aufgeht. Anschließend die Teigquadrate mit einem Messer von den Ecken aus bis zur Füllung in der Mitte einschneiden und jede zweite Ecke nach innen schlagen. Auf die Mitte setzt man einen weiteren Klecks Marmelade und garniert das Ganze mit ein paar Blaubeeren. Zum Schluss das Ei verquirlen und mit einem Backpinsel den Teig bestreichen, damit die Windräder auf dem Pizzastein im Grill schön braun werden.



#### Zutaten

- 1 Packung Blätterteig
- 1 Packung Frischkäse (ca. 200 g)
- ca. 8–10 TL Blaubeermarmelade
- 1 Pack Blaubeeren
- 30 g Zucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1 TL Zitronenabrieb
- ¼ Vanilleschote
- 1 Ei

**Wir wünschen einen guten Appetit!**

# Sternegrill

Auf kulinarischer Entdeckungsreise mit everdure by Heston Blumenthal

Die Grillserie everdure, entworfen von Heston Blumenthal – einem der derzeit besten Sterneköche der Welt –, verspricht passionierten Grillmeistern nicht nur modernes Design sondern vor allem Freude am Grillen, Freude am Ausprobieren und dem Verwöhnen von Freunden, der Familie oder einfach einmal nur einem selbst mit Köstlichkeiten vom Grill.

Ob mit Holzkohle oder Gas, für die Gartenparty mit der ganzen Familie oder kompakt für unterwegs – die hochwertige, exklusive Grillserie lässt mit ihrem durchdachten Konzept und den raffinierten Details nicht nur das Essen selbst, sondern auch die Zubereitung zum Genuss werden. Die everdure-Grillserie, das dazu passende Zube-



hör sowie die beste Beratung bietet das Küchenstudio dk danz küchen in Ditzingen. Hier finden leidenschaftliche Küchenmeister nicht nur alles für ihr Reich – sie können sich rund um ihre Traumküche individuell beraten lassen und sie ganz nach ihren eigenen Wünschen gestalten und umsetzen. „Qualitativ hochwertige und langlebige Produkte, eine ausgezeichnete Beratung und Umsetzung sowie exzellenter Service sind für uns selbstverständlich“, verspricht Inhaber Kevin Danz, „wir freuen uns auf Sie.“ (red)

Foto: dk Danz Küchen

Für echte Grillmeister\*innen gemacht

Freude am Leben!

Freude am Grillen!

... mit Ihrem neuen Traumgrill von Heston Blumenthal.

dk  
danz  
küchen





# Auf heißen Kohlen

Was es beim Grillen mit Kohle zu beachten gilt

**B**ei der Wahl des richtigen Grills scheiden sich die Geister: Während einige die Vorzüge des Gasgrills schätzen, der in wenigen Minuten grillbereit ist, stellt dieser für viele keine Alternative zum Kohlegrill dar, der vor allem mit seinen Raucharomen besticht. Die Zeit, in der die Kohle anzieht, wird dann gerne dazu genutzt, sich in geselliger Runde und froher Erwartung um den Grill zu scharen und den Grillabend zu eröffnen.

## **GRILLGUT BESTIMMT ÜBER BRENNSTOFF**

Für die Entscheidung, ob dabei besser Holzkohle oder Grillbriketts verwendet werden, ist die Art des Grillguts entscheidend. Brennstoffexperte Christian van Dongen erklärt: „Holzkohle entwickelt nach dem Anzünden für kurze Zeit eine große Hitze, die dann aber schnell wieder nachlässt. Somit ist sie der ideale Brennstoff für Gemüse oder Würstchen, da diese Lebensmittel am besten bei mittleren Temperaturen kurz garen. Grillbriketts zeichnen sich hingegen durch eine lange Brenndauer und gleichmäßige Glut aus.

Sie eignen sich daher optimal für Fleisch und Geflügel, da beides bei relativ hohen Temperaturen länger gegrillt wird.“

## **ZWEI-ZONEN-GLUT FÜR UNTERSCHIEDLICHE HITZE**

Beim Grillen wird zwischen direkter und indirekter Hitze unterschieden. Während das Grillgut beim indirekten Grillen eher am Rand platziert wird, liegt es beim direkten Grillen unmittelbar über der Glut. Durch die hohen Temperaturen der direkten Hitze entsteht der typische Rauchgeschmack.

Häufig wird jedoch das Beste aus beidem kombiniert, indem das Fleisch mithilfe der direkten Hitze erst scharf angebraten und dann mit indirekter Hitze fertiggegart wird. Um beides nutzen zu können, ist eine Zwei-Zonen-Glut unerlässlich, bei der darauf geachtet wird, heiße und weniger heiße Stellen zu erzeugen. Für das Garen mit indirekter Hitze wird ein Grill mit Deckel benötigt. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig und es wird ähnlich wie in einem Backofen über einen längeren Zeitraum gegart.



## **TIPP**

Heruntertropfendes Fett und Marinade verursachen unerwünschte Flammen, die das Grillgut verbrennen und schwarz werden lassen. Um das zu verhindern und um dafür zu sorgen, dass das Fleisch gleichmäßig gar wird, sollte überschüssige Marinade abgetupft werden. Wer dennoch nicht auf den intensiven Geschmack verzichten möchte, kann etwas Marinade aufheben und das Fleisch nach dem Grillen damit bestreichen. Sollten dennoch Flammen entstehen, ist es wichtig, das Grillgut auf eine andere Stelle des Grills zu verschieben. Wer einen Grill mit Deckel nutzt, kann die Flammen damit ersticken. Dabei sollten jedoch die Lüftungslöcher geschlossen sein, um die Sauerstoffzufuhr zu verhindern.

**Coobinox**<sup>®</sup>   
— IHR GRILLSHOP ZW. STUTTGART / HEILBRONN —

**GRILLSHOP & GRILLSCHULE**  
71711 STEINHEIM A. D. MURR  
[WWW.COOBINOX.COM](http://WWW.COOBINOX.COM)







# TIPPS Herrlich erfrischend

## HOLUNDERBOWLE

**J**e nach Lust und Vorliebe passt zu einem Grillabend oder einer Grillparty ein erfrischendes Bier ebenso wie ein fruchtiger Secco, Weiß- oder Rotwein. Ebenfalls beliebt sind Cocktails oder Bowlen, die nicht nur köstlich schmecken, sondern auch erfrischen. Die Möglichkeiten sind vielfältig. So kann mit diversen Früchten und sogar Kräutern ebenso experimentiert werden wie mit Weißwein und Secco oder auch ganz einfach einmal ohne Alkohol.

### WEINTIPP

Für den Terra Secco Blanc de Noirs trocken charakteristisch sind seine üppigen Aromen von Erdbeeren und reifen Birnen, die ihn am Gaumen ungemein vital und fruchtig werden lassen. Gut gekühlt eignet sich dieser prickelnde Genuss für viele Gelegenheiten – als Aperitif ebenso wie in geselliger Runde, zum einfach so Genießen.

### **Zutaten für eine Holunderbowle**

- 2 Stück Biozitrone
- 3 Stück Holunderblüten für die Deko
- 200 ml Holundersirup
- 2 l Mineralwasser zum Auffüllen
- 1,5 l Weißwein, Eiswürfel

**REZEPT  
TIPP**

Die Biozitrone waschen, in Scheiben schneiden und in eine große Bowleschüssel oder einen Krug geben. Den Holunderblütensirup darübergießen. Mit Weißwein aufgießen und über Nacht durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Mineralwasser aufgießen und für die Dekoration Holunderblüten und Zitronenscheiben mit hineingeben. Auf Wunsch Eiswürfel hinzugeben. Für eine alkoholfreie Variante wird ausschließlich Mineralwasser verwendet.





## DIE MARGARITA

REZEPT  
TIPP

Die Margarita ist seit Jahrzehnten einer der weltweit beliebtesten Cocktails. Der Mix aus lediglich vier Zutaten gilt als unbeschwert-luxuriöser Drink für gesellige Stunden. Kreiert wurde er 1948 von Margaret „Margarita“ Sames, die dafür bekannt war, zu üppigen Partys nach Acapulco an der mexikanischen Küste zu laden. Natürlich nicht fehlen darf der dekorative Salzrand. Er sieht nicht nur hübsch aus, sondern macht den Drink perfekt, denn das Salz ergänzt den geschmacklichen Charakter des Tequilas. Das Geheimnis der Margarita liegt im Zusammenspiel der Aromen und er lässt sich variantenreich zubereiten – im Sommer etwa mit Erdbeeren.

### Zutaten für eine Summer-Margarita

- 2 cl Orangenlikör
- 6 cl weißer Tequila
- 3 cl frischer Limettensaft
- 1 cl Agavensirup
- 4 frische Erdbeeren
- 1 Bio-Limette, Salz, Eiswürfel

Limette abwaschen und in Scheiben schneiden. Mit einer Scheibe den Rand des Margarita-Glases anfeuchten. Salz auf einen Teller geben. Den Glasrand hineindrücken und leicht drehen. Erdbeeren waschen, putzen, drei von ihnen pürieren und zusammen mit Orangenlikör, Tequila, Limettensaft und Agavensirup sowie den Eiswürfeln in einen Shaker oder Mixer geben. Alles ins vorbereitete Glas füllen, mit einer Limettenscheibe und der gewertelten Erdbeere garnieren und servieren. (djd)



AUCH 2021  
SIND WIR WIEDER  
**DEUTSCHLANDS**  
**BESTE WINZER-**  
**GENOSSENSCHAFT.**  
ABER DIESES MAL  
**DOPPELT!\***

\*Sowohl vom Genussmagazin **SELECTION** als auch aufgrund unserer überwältigenden Erfolge bei der Frühjahrsverkostung des internationalen Wettbewerbs **MUNDUS VINI** wurde uns dieser Titel verliehen.

[www.felsengartenkellerei.de](http://www.felsengartenkellerei.de)





# Genießen im Ratskellergarten



In einem Restaurant dem Gast das perfekt gegrillte Stück Fleisch zu servieren, erfordert viel Geschick. Um das zu erreichen, wird im Ratskeller Ludwigsburg rückwärtsgegart. Wie das funktioniert, erklärt Küchenchef Roland Heß: „Mit dem Rückwärtsgaren können wir im Restaurantalltag flexibel reagieren – mit dem garantiert besten Ergebnis für den Gast. Hierfür temperieren wir unser Fleisch sanft vor. Gibt der Gast seine Bestellung auf, wird das vortemperierte Fleisch seinem Wunsch entsprechend auf den Punkt gegrillt. Das Zauberwort lautet hier Kerntemperatur.“

Auf dem Grill bekommt das Fleisch bei hoher Temperatur und sehr kurzer Grillzeit dann die Röstaromen. Die hohe Temperatur ist bei dieser Garmethode wichtig, um rasch die Farbe und die Röstaromen zu erzeugen. Im Ratskeller-Biergar-

ten gibt es hierfür einen Grill, auf dem das Fleisch am offenen Feuer zubereitet wird.

Auf diese Weise bekommt der Gast ein auf den Punkt gegrilltes Stück Fleisch, außen schön krustig und innen durchgehend saftig. Salzen und pfeffern darf er am Tisch selbst.“

Übrigens: Zum Grillen verzichtet Roland Heß auf Marinaden, da sie nur benötigt werden, um dem Fleisch eine andere Note zu verleihen. Er bevorzugt stattdessen lieber einen Dip zum Fleisch, beispielsweise seinen Paprika-Dip (siehe Rezept unten).

Für den Sommer sind im Ratskeller-Biergarten wieder Events geplant, darunter die Sommerlaube und Grill-Genuss-Abende. Die geplanten Termine und Informationen zur Anmeldung sind nach Ende des Lockdowns auf der Homepage des Ratskellers Ludwigsburg unter [www.ratskeller-ludwigsburg.de](http://www.ratskeller-ludwigsburg.de) zu finden.

## REZEPT

### PAPRIKA-DIP

#### Zutaten

- 1 kg rote Paprika
- 1 Aubergine
- 1 Peperoncini getrocknet zerbröselt
- 3 El Olivenöl
- 1 Zwiebel, nach Belieben
- 3 Knoblauchzehen

#### Zubereitung

Paprika waschen, entkernen und halbieren. Aubergine waschen und in 2–2,5 cm dicke Scheiben schneiden. Beides bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen rösten, bis die Paprikahaut Blasen wirft und braun bis dunkelbraun wird. Aubergine etwa 20 min. im Backofen lassen. Paprika abkühlen lassen, Haut abziehen und salzen. Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden und in 1 El Olivenöl anschwitzen. Paprika, Aubergine und Peperoncini dazugeben und mit restlichem Olivenöl für ca. 20 min dünsten. Alles pürieren und noch heiß in Gläser abfüllen.







RATSKELLER LUDWIGSBURG

IM HERZEN DER STADT

# Wir haben unseren Biergarten für euch aufgebrezelt



Im Sommer bieten wir, wenn es die Verordnungen zulassen, unsere Sommerlaube und Grillevents an. Weitere Infos gibt es dann dazu auf unserer Website: [www.ratskeller-ludwigsburg.de](http://www.ratskeller-ludwigsburg.de)

Wilhelmstraße 13 · 71638 Ludwigsburg  
Tel. 07141/2423020 · Fax: 07141/2423102  
E-Mail: [info@ratskeller-ludwigsburg.de](mailto:info@ratskeller-ludwigsburg.de)  
[www.ratskeller-ludwigsburg.de](http://www.ratskeller-ludwigsburg.de)



# DEKO

## Hübsch & Praktisch

### STILVOLL

Ob in der Marinade, der Salatsoße oder der Kräuterbutter – mediterrane Gewürze dürfen beim Grillen nicht fehlen. In kleinen Töpfen machen sich die Kräuter auch gut als Tischdeko, und können dazu genutzt werden, das Grillgut zu verfeinern. Rosmarin, Salbei, Basilikum oder Oregano verleihen eine würzige Note, indem sie für kurze Zeit in Wasser eingelegt werden und anschließend in die glühenden Kohlen des Grills geworfen werden. Sobald der Qualm verflogen ist, kann das Fleisch aufgelegt werden und nimmt die entstandenen Aromen auf.



### GESCHMACKVOLL

Was wäre ein Sommerdrink ohne Eiswürfel? Doch schlichtes Wassereinfrieren war gestern. Gefüllte Eiswürfel liegen im Trend und sind ein besonderer Hingucker im Glas. Beim Befüllen der Eiswürfelform werden hierfür Beeren, kleine Früchte oder Kräuter ins Wasser gelegt und mit eingefroren. Die Idee ist einfach wie genial und kann je nach Getränk angepasst werden: So wird die selbst gemachte Limonade mit Obst-Eiswürfeln noch fruchtiger, der Lieblings-Gin kann nach Belieben mit Botanical-Eiswürfeln verfeinert werden und so manche Eiswürfel-Kreation wandert statt ins Glas direkt in den Mund.

### STIMMUNGSVOLL

Tagsüber dienen sie als hübsche Dekoration, doch wenn der Abend einbricht, entfalten Lampions erst ihr volles Potential. Sie sorgen für gemütliches Licht und eine fröhliche Atmosphäre, sie laden die Gäste zum Verweilen ein und runden ein gelungenes Fest ab. Alternativ können auch Lichterketten oder Windlichter dazu genutzt werden, eine wohlige Stimmung im Garten zu erzeugen.





**FLEISCH  
& GLUT,  
ALLES GUT!**



GRILLREZEPTE?  
SPRECHE ICH  
*fließend!*



Der macht  
**NICHTS.**  
Der will nur  
**GRILLEN.**

Sag mir drei schöne Worte:

**Grill ist an!**

**DIR WERDE ICH NOCH  
MARINIEREN BEBRINGEN**



ICH GRILLE  
IN 3 SPRACHEN:



**WIR MÜSSEN  
FETT VERBRENNEN,  
SCHMEIBT DEN GRILL AN.**



**ICH grill' WANN ICH will!**



Welcher Wein  
passt am besten  
zu Gegrilltem?

**BIER**



ICH BIN EIN  
**AUFTRAGS  
GRILLER!**







**center Matkovic**

Edles für den  
**Grill!**



**Asperg**

Ruhrstr. 6,  
Tel. 07141 648730,  
Montag bis Samstag  
8.00–22.00 Uhr

**Korntal-Münchingen**

Schwieberdingerstr. 100,  
Tel. 0711 8147720,  
Montag bis Samstag  
8.00–21.30 Uhr

**Ditzingen**

Leonberger Str. 46–48,  
Tel. 07156 170640,  
Montag bis Samstag  
8.00–22.00 Uhr

**Gerlingen**

Hauptstraße 6,  
Tel. 07156 4362160,  
Montag bis Samstag  
8.00–21.00 Uhr

**Tamm**

Bissinger Str. 10,  
Tel. 07141 2986970,  
Montag bis Samstag  
8.00–22.00 Uhr

**Möglingen**

Parkweg 2,  
Tel. 07141 6433970,  
Montag bis Samstag  
8.00–21.00 Uhr

