

August 2017

Tipps & Tricks zur Grillparty

Bei uns Sorge ich für das Fleisch, meine Frau Helen bereitet die Salate zu. Gerne gebe ich Ihnen meine Tipps und Tricks für Ihre Grillparty weiter.



Helen und Herbert Schmid
Erlebnishof Fricktal AG

- Damit das Fleisch beim Grillieren nicht austrocknet, sollte es zart, **nicht zu dünn geschnitten** und leicht mit Fett durchzogen (**marmoriert**) sein.
- Das Fleisch frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es zum Grillieren **Zimmertemperatur** hat.
- Vorzugsweise wird mariniert grilliert. Die Marinade **schützt vor dem Verbrennen** der Gewürze und die Aromen dringen besser ins Grillgut ein.
- Bildet sich zu schnell eine Kruste, kann das Fleisch in **Alufolie** verpackt und zusätzlich die **Hitze reduziert** werden.
- Zum Wenden immer eine Grillzange verwenden und Fleisch **nicht mit der Gabel** einstechen.
- Ein Steak wird nur einmal gewendet, und zwar dann, wenn auf der oberen Seite das **Einweiss** austritt.
- Unsere Natura-Beef-Huftsteaks würzen wir nur mit **Salz** und **Pfeffer**, eine Minute bevor wir es auf den Grill legen.

Das hebt den **Eigengeschmack** hervor.

- Den Kartoffel-, Reis- und Teigwarensalat mischen wir im Voraus mit Sauce. Randensalat marinieren wir mit **Kirschenessig**. Rüebl-, Gurken-, Tomaten- und grünen Salat stellen wir **ohne Sauce** aufs Buffet. So bleiben sie länger frisch.

«En Givete wünscht»
Helen und Herbert

Volg

Jeden Monat stellt eine Bäuerin der vier Volg NATURENA-Erlebniswelten im Fricktal AG, Seebachtal TG, Werdenberg SG und Zugerland ZG im «Öise Lade» ein Rezept mit einer persönlichen Geschichte vor. Helen und Herbert Schmid betreiben ihren Erlebnishof im aargauischen Wittnau nach den Richtlinien der IP-Suisse mit Mutterkuhhaltung, Acker- und Rebbau sowie Obstbäumen. Auf dem Hof gibt es zudem eine Vielzahl an Kleintieren zu entdecken.

NATURENA
Schauspiel Natur – Naturnah erleben