



HEISS aufs GRILLEN.

Sommer, Sonne, Grillvergnügen – kaum gehören die langen Nächte und kalten Tage der Vergangenheit an, rückt eine der ältesten Zubereitungsformen in den Mittelpunkt des kulinarischen Interesses: das GRILLEN.

In der beigelegten Broschüre „Heiss aufs Grillen“ findest du viele Rezeptideen für Saucen und Dips.

Was ist drin und wo kommts her?

Chilli-Würzöl

vom Biohof Kreuzeder aus St. Martin.
Mit diesem Würzöl kannst du dem Fleisch ein besonderes Aroma verleihen. Das Würzöl kannst du aber auch zum Verfeinern deiner Pizza oder einfach zum Anbraten von Gemüse verwenden.

Grillgewürz

von Michaela Aufreiter – der Kräuterbäuerin aus Alberndorf.
Schau mal auf's Etikett, welche Mühlviertler Kräuter sich in dieser einzigartigen Gewürzmischung verstecken?
Es sind tatsächlich neun verschiedene Kräuter.

Senfspezialität

Senf ist die Basis vieler Grillsaucen und gehört zu jedem Grillfest dazu – er schmeckt aber auch pur als Begleiter zu deiner Mahlzeit vom Grill wunderbar.

Honig EINHEIZER

Immer beliebt sind süß-saure Marinaden mit Honig.
Dieser Honig wurde mit Ingwer verfeinert und sorgt somit für eine angenehme Schärfe in der Grillmarinade.
Eine Spezialität von Imker Johann aus Luftenberg.

Traumpaar: Junghopfen und Grillmeister

Manche Dinge gehören einfach zusammen: Simon und Garfunkel, Romeo und Julia, Bier und Grillen.
Weltweit einzigartig – das Bier der Braucommune in Freistadt:
Die traditionellen Mühlviertler Hopfensorten Magnum, Aurora und Golding bereiten diesem Junghopfen Pils ein großartiges Finale.
So und jetzt: An den Griller-fertig-los!