



Frischfleisch im Frühsommer

... Grillieren und andere gefährliche Sportarten ...

Zutaten: für 2 (Hans-)Würste und 4 Sonnenanbeter
1,5 kg Frischfleisch gemischt, in mundgerechte Stücke
Grillgemüse in mundgerechte Stücke:
Frühlingszwiebeln, Peperoni, Zucchini, Apfel etc.

Marinade:

Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, Knoblauch, frische Kräuter, Olivenöl

Zubereitung

... Das Fleisch und die Gemüsstücke ca. zwei Stunden marinieren ... Dann das Fleisch und Gemüse abwechslungsweise aufspießen ... Als Spiesse(r) können Sie Rosmarinzwige, Zitronengrasstengel oder Holz- bzw. Metallspiese verwenden ... Grillieren Sie alles à point ...

Tipps:

... Lassen Sie die Männer grillieren, denn sie sind die wahren Grillhelden ... Reichen Sie den Männern eine Schürze mit der Aufschrift „Hier kocht der Chef“ und geben sie Ihnen ein kühles Bier ... Haben Sie Vertrauen und kontrollieren sie alle 10 Minuten die Rauchentwicklung ... Vermeiden Sie Zaunstreitigkeiten und geben Sie Rauchzeichen und laden Sie Ihre Nachbarn zum Grillabend ein ... Servieren Sie die Spiesse mit verschiedenen Salaten und vergessen Sie nicht, die Sonnenanbeter ab und an zu wenden ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Grilltipps oder Sonnenschutzfaktoren, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=bXRzdzduCE
www.youtube.com/watch?v=uxsRgCCKyV8&feature=related
www.youtube.com/watch?v=wfcq8VHGT-k
www.youtube.com/watch?v=c-oYcmgKRD4&feature=related
www.youtube.com/watch?v=lmO0uLQIGeM
www.youtube.com/watch?v=c5WbKuVvH4Y&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

