

Presse-Information

Text 4441 - Ratgeber Umluftgrillen vom 10.01.11
2 Seite(n), 417 Wörter, 2412 Zeichen
für Presse

LANDMANN Ratgeber

Garen auf dem Grill

Manchmal ist Umluft besser

Möglichst heiß, möglichst schnell – das ist noch lange alles, was mit dem Grill möglich ist. Wer die Kunst des Umluft-Grillens beherrscht, kann wahre Feinschmecker-Menüs zaubern. Dabei ist es denkbar einfach und hat mit Magie nichts zu tun.

Wer kennt sie nicht, die Turbo-Griller. Mit dem Blasebalg oder dem Fön wird die Holzkohle auf Hitze gebracht, bis die Luft darüber zu wabern scheint. In Sekundenschnelle ist das Fleisch oder Gemüse scheinbar fertig, das Branding jedenfalls ist perfekt. Doch wie es drinnen aussieht ... – dabei geht das jeden etwas an.

Die wahre Kunst aber zeigt sich beim indirekten oder dem Umluft-Grillen. Nicht mehr direkt über der Glut wird die Mahlzeit gegrillt. Stattdessen wird sie sanft gegart.

Die Kohle wird am besten im Anzündkamin vorgeglüht. Ist sie mit einer feinen, weißen Ascheschicht überzogen, wird sie durch zwei Kohleteiler links und rechts auf dem Kohlerost verteilt. Zur Not geht es auch ohne die Teiler. Dann wird die Glut an den Rändern des Rostes aufgehäufelt. Dazwischen wird eine Schale mit Wasser platziert. Sie dient zum Auffangen des Fettes aus dem Grillgut.

Nun den Grillrost mit etwas Speiseöl einpinseln. Das verhindert das Ankleben des Fleisches und der Grillrost lässt sich nachher besser reinigen. Zum Branding darf das Fleisch kurz über die größte Hitze. Aber wirklich nur kurz, um die Außenseiten schön knusprig zu bekommen. Anschließend bleibt das Grillgut in der Mitte und wird schonend gegart.

Landmann® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3-5,
D-27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel +49 - 47 91 - 30 8 – 0
Fax +49 - 47 91 - 30 8 - 35/36
E-mail: ohz@landmann.de
www.landmann.de



Kontakt: BfC – Das Redaktionsbüro GmbH
POB 4155 – D-53776 Hennef
Tel.: +49-2248-9147-33
Fax: +49-2248-9147-51
E-mail: eck@bfconline.de

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über zwei Belegexemplare.

Seite 1
4441 - Ratgeber Umluftgrillen
10.01.11

Presse-Information

Text 4441 - Ratgeber Umluftgrillen vom 10.01.11
2 Seite(n), 417 Wörter, 2412 Zeichen
für Presse

Per Um- und Abluft lässt sich die Temperatur individuell regeln. Fleisch kann zum Beispiel bei 110 Grad ganz sanft und schonend gar werden.

Ideal eignet sich der black pearl select von LANDMANN zum Umluft-Grillen. Er bietet ausreichend Platz, um die Glut in den beiden Kohleteilern außen herum zu platzieren.

Durch den emaillierten Kaminzug für eine schnelle, regulierbare Luftzufuhrsteuerung und den Lüftungsregler im Deckel kann er ganz den eigenen Wünschen entsprechend reguliert werden. Die fest integrierte Temperaturanzeige zeigt eine genaue Gar -und Grillzeit an.

Damit wird Grillen zum Genuss und aus der Deutschen liebsten Outdoor-Küche wird ein kulinarischer Arbeitsplatz für anspruchsvolle Menüfolgen. Denn auf diese Weise gelingen selbst so empfindliche Gerichte wie Fisch, der im Ganzen und saftig auf den Teller kommt.

Und wer direkt grillen möchte, hat mit dem innovativen OptiHeat-System beim Zubereiten von Grillwürsten und saftigen Steaks auch auf einem Kugelgrill richtig Spaß - dank der einzigartigen Höhenverstellung des Grillrostes.

Weitere Informationen zum Umluft-Grillen gibt es bei LANDMANN in 27711 Osterholz-Scharmbeck. =LANDMANN/BfC=

Für die Redaktion:

Diesen Text und Bildvorschläge finden Sie zum Download im Internet unter <http://www.waschzettel.de/page.cgi?ID=30266>

Landmann® GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3-5,
D-27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel +49 - 47 91 - 30 8 – 0
Fax +49 - 47 91 - 30 8 - 35/36
E-mail: ohz@landmann.de
www.landmann.de



Kontakt: BfC – Das Redaktionsbüro GmbH
POB 4155 – D-53776 Hennef
Tel.: +49-2248-9147-33
Fax: +49-2248-9147-51
E-mail: eck@bfconline.de

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über zwei Belegexemplare.

Seite 2
4441 - Ratgeber Umluftgrillen
10.01.11