

Land Edition

Sommerfest – Deko und Rezepte Land Edition RATGEBER 16/3

Der Ratgeber
Die schönsten
Ideen zum
Selbermachen



Sommerfest

Deko und Rezepte

Fruchtig-spritzige Erfrischungen

 **Ratgeber**

GUT ZU WISSEN So gelingt Ihr Gartenfest
DEKORIEREN Tisch- und Gartenschmuck, Lampions, Windlichter
GENIESSEN Salate, Fisch, Fleisch, Gemüse

Köstlichkeiten vom Grill



Alles rund ums Grillen

Brutzeln an der frischen Luft entspannt und macht Spaß – ganz besonders, wenn man das richtige Zubehör zur Verfügung hat



TIERISCH SCHÖN

Damit kann in Sachen Stil und Sicherheit nichts mehr schiefehen: Der schlichte Grillhandschuh besticht mit unaufdringlicher Optik und schützt große und kleine Grillmeister vor der heißen Glut.

„Chick“, ca. 8 €, www.westwingnow.de



EINFACH MAL GRÜNER GRILLEN

Lust auf laue Grillabende im Garten macht dieser kugelige Holzkohlegrill. Nutzt man ihn in geschlossenem Zustand, kann die Temperatur mithilfe eines Lüftungsschiebers im Deckel geregelt werden. Geöffnet dient der Deckel als Windschutz. Auch für die Zubereitung von Braten oder ganzen Hähnchen durch indirektes Grillen eignet sich der Kugelgrill optimal: Das Fleisch gart langsam durch und bleibt schön saftig. Weber, ca. 180 €, www.weber-shop.com

PRAKTISCHER GEMÜSEKORB

Neben diversen Soßen und Salaten ist frisches Gemüse die perfekte Beilage zu Steak, Bratwurst & Co. Mit diesem Korb aus hochwertigem Edelstahl lässt es sich ohne großen Aufwand direkt auf dem Grill zubereiten. Weber, ca. 22 €, www.weber-shop.com

AUF DEN PUNKT GEGART

Gute Laune, nette Gäste – Ihre Grillparty läuft perfekt. Ärgerlich, wenn Ihnen dann ausgerechnet das Fleisch missrät. Verhindern können Sie das mit einem Grillthermometer, das Ihnen zuverlässig die optimale Temperatur für jede Fleischsorte anzeigt. So wird alles auf den Punkt zart und saftig. WMF, ca. 15 €, www.wmf.com



EDLES HOLZ FÜR FEINSCHMECKER

Zuvor eine Stunde lang in Wasser getaucht, verleiht die Aromaplanke dem Grillgut eine herrlich würzige Note. Wer es noch etwas ausgefallener mag, kann vor dem Grillen auch einen Schuss Alkohol auf das Zedernholz brett geben. Dank hoher Qualität lässt sich das Räucherholz zudem mehr als einmal verwenden und ist ideal für experimentierfreudige Genießer. Rösle, 2 Stück ca. 20 €, www.grillfuerst.de

GANZ FIX SAUBER

Wenn alle Gäste satt und zufrieden in ihren Stühlen sitzen, steht für den Küchenchef eine weniger angenehme Beschäftigung an: den Rost säubern. Besonders gründlich gelingt das mit dieser Messingbürste aus Buchenholz. Besen und Bürsten Günther, ca. 4 €, www.rosshaarbese.com



LIEBER RAFFINIERT MARINIEREN

Allen, die unbehandeltem Fisch und Fleisch die marinierte Variante vorziehen, wird dieses Utensil viel Freude bereiten. Die Marinade kann direkt im Glas zubereitet und anschließend dank Silikonverschluss luftdicht aufbewahrt werden. Bodum, ca. 20 €, www.bodum.com



FEUER ENTFACTEN MIT FICHTENZAPFEN

Eine ganz natürliche Alternative zu herkömmlichen Grillanzündern oder zu Zeitungspapier sind diese biologischen Anzünder aus getrockneten Fichtenzapfen. Silver, 100 Stück ca. 35 €, www.silvergmbh.de



SCHARFER BEGLEITER IN MOHNROT

Diese 40 Zentimeter hohe Pfeffermühle mit ihrem traditionellen Peugeot-Mahlwerk zerreibt die pikanten Körner sorgfältig und verleiht so Gegrilltem die richtige Schärfe. Durch ihr elegantes Äußeres zieht das formschöne Utensil zudem die Blicke auf sich. Peugeot, ca. 72 €, www.rakuten.de

