Ressort: Lifestyle

Die BARBUE Grilltrends 2016

Perfektion des Grillens

Nürnberg, 20.02.2016, 08:57 Uhr

Barbue, David Engemann - Wir Deutschen perfektionieren das Grillen jedes Jahr mehr und orientieren uns 2016 an die amerikanischen und spanischen Grill-Profis. Durch die wärmeren Temperaturen grillen die hartgesottenen sogar in den Wintermonaten.

Anstatt schnell zu grillen, setzen wir mit "American Barbecue" auf Genuss und Perfektion bei der Zubereitung unseres Grillguts. Die Vorstellung eines stundenlang von Rauch durchzogenem Stück Fleisch das unvergleichbar zart und saftig auf unserem Teller liegt gefällt uns.

Der Trend des "Grillen wie in Spanien" setzt sich auch 2016 fort und wir Grillen "a la Plancha".

Mit einer Plancha lassen sich verschiedene Gerichte zaubern unter anderem auch deshalb, da uns bei der spanischen Grillplatte das Grillgut nicht durch den Rost fallen kann.

Genuss des American Barbecue

Eine Barbecue-Feier ist schon ein kleines Happening mit gut von Rauch durchzogenem Fleisch und vielen Gästen.In einem Smoker ist eine Menge Platz sodass Sie problemlos Ihre ganze Partygesellschaft mit leckerem Essen verwöhnen können. Wer generell Interesse an dem Amerikanischen Lebensgefühl hat und für mehr als nur zwei oder drei Personen grillt der sollte dich die amerikanischen Smoker mal etwas genauer anschauen.Die Voraussetzungen sind:Zeit, Interesse am Barbecue und die Liebe zu gut zubereitetem Fleisch. Bereits zum Ende 2015 gab es Gerichte wie das beliebte “Pulled Pork“ aus dem Smoker auf Weihnachtsmärkten und Trödelmärkten. Das Ergebnis von zartem und saftigem Fleisch aus einem Smoker ist unvergleichbar.

Grillen wie die Spanier

Die spanische Grillplatte (die Plancha) lässt, im Gegensatz zum Amerikanischen Grillen mit dem Smoker, das zaubern von schnellen Gerichten zu. Während die Spanier und Franzosen schon in den letzten Jahren immer mehr tolle Gerichte auf der Plancha zaubern, kommt der Trend auch langsam bei uns deutschen an.

Die höheren Temperaturen als bei einem klassischen Grill haben sowohl viele praktische, als auch viele gesundheitliche Vorteile. Zum einen ist eine Plancha sehr leicht zu reinigen was das Schrubben nach dem Grillvergnügen erspart, dazu sie lässt verschiedene Gerichte zu.

Die bunten Plancha der Firma Simogas in der Serie “Rainbow“ machen zudem die Plancha zu einem schicken Einrichtungsgegenstand.

Welches Grillzubehör ist 2016 angesagt?

Für Experimentierfreudige Grillfans empfehlen sich Räucherchips, Räuchermehl oder Räucherpellets um den Geschmack des Grillguts weiter zu verfeinern.

er sich das Grillen mit dem Holzkohlegrill erleichtern und Zeit sparen möchte legt sich einen Anzündkamin für Holzkohle zu oder benutzt zukünftig ein Feuerspray.

Und auch 2016 wird sicher der “Dutch Oven“ als Kochtopf für den Mann weiter an Beliebtheit gewinnen.

Bericht online:
https://www.germandailynews.com/bericht-68161/die-barbue-grilltrends-2016.html

Redaktion und Veranwortlichkeit:
V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV:

Haftungsausschluss:
Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

Editorial program service of General News Agency:
UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619