

Die Fleischerei

Feuer frei für BBQ und Co.

Angesichts der steigenden Temperaturen lockt es immer mehr Grillfans an den heißen Rost. „Feuer frei“ heißt es nun für marinierte Steaks, würzige Würstchen und appetitliche Spieße, die sich dank Marinaden, Würzmischungen und Rubs zu kulinarischen Highlights auf dem Grill verwandeln. Dieser Beitrag zeigt, mit welchen Produkten der Fleischer sein Angebot verfeinern kann.

Whisky, Bier und Wein laden zum Grillen ein

Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, bringt mehrere Neuheiten auf den heißen Rost: Die würzige Quicksoft-Marinade Craft Beer mit bronzefarbenem Naturbier, schwarzem Pfeffer und fein-scharfem Chili eignet sich ideal für Grillkreationen mit einer kräftig-herben Note sowie einer aromatischen, krossen Kruste. Das naturtrübe Craft Beer mit angenehm malzigem Honigduft und sanftem Hopfenaroma hat sich bereits in der weltweiten Bierszene etabliert und ist nun auch bei deutschen Bierfans angekommen. Damit gelingen saftige Rumpsteaks, rustikale Spieße und andere pfiffige Barbecue-Variationen.

Neu in der Marinadenrange ist Quicksoft Winzergold CL/AF. Die goldgelbe Grillmarinade mit liebli-

chem Wein, aromatischen Zwiebeln und feinen Kräutern überzeugt durch einen vollmundig-pikanten Geschmack und verwandelt Fleisch, Ge-

müse und Fisch in regionale Barbecue-Spezialitäten wie Pfälzer-Schoppen-Steak oder Gespritzter Weinspieß.



Die Marinade Quicksoft Winzergold CL/AF mit lieblichem Wein, aromatischen Zwiebeln und feinen Kräutern verleiht Fleischspießen einen vollmundig-pikanten Geschmack.

Nubassa