

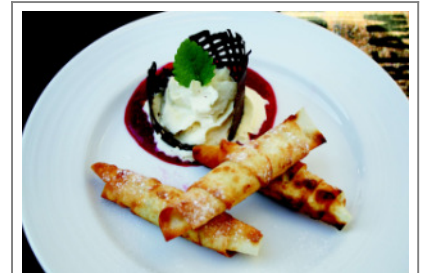


Profi-Grillkoffer

Grillen, Bier trinken und vom Titel träumen. Der Alu-Koffer von Vabene (www.vabene-design.de) ist ausgerüstet mit Profi-Küchenwerkzeug. 18 Teile aus hochwertigem Edelstahl: Grillgabeln, Grillzange, Grillwender und Pinsel, Spieße, Schneidmesser, Picker und Bürste erfüllen die Ansprüche des modernen Genießers, sind klar im Design und leicht zu handhaben. Den Grillkoffer kann man im Shop unter: www.christindesign.de für 59,90 Euro bestellen.

Grill-Lust statt Putz-Frust

Die Freude am Grillen wird oft von der zeitraubenden Reinigung des Geräts getrübt. Dabei liegt die wirkungsvollste Lösung bereits im Regal: der 3M Scotch-Brite Grill Cleaner. Der Schwamm eignet sich besonders für die Reinigung zwischen den Grillstäben.



Zutaten für 4 Portionen:

- 12 Stück Mini-Schokoriegel pro Person
- 3 Stück (Celebrations o. ä.) nach Wahl (Mars, Bounty & Milky-Way bevorzugt)
- 6 Stück türkische Yufka-Blätter (sehr dünner Weizenteig), dreieckige Form
- Wasser
- Öl
- 250ml Erdbeer- oder Himbeersoße
- Puderzucker

Zubereitung

Yufka-Dreiecke der Länge nach durchschneiden. Einzelnes Blatt durch eine Schale mit etwas Wasser ziehen. Mini-Schokoriegel zwei Finger breit unterhalb der oberen Kante legen. Rand- und Seiten„flügel“ über den Riegel klappen und zur Spitze hin aufrollen. Mit Öl bestreichen, sonst verkleben die einzelnen Pralinen bis zur Zubereitung. Über direkter Hitze oder im mit Öl gefüllten Griddle (Grillpfanne) grillen.

Zubereitungszeit: etwa 6–8 Min.

„Mein Favorit ist die Füllung mit Bounty“

Silvia und Thomas Zapp aus Blieskastel-Ballweiler mit ihrem Grillteam, TB & The BBQ-Scouts, haben im Mai mal wieder bestätigt, dass sie zur internationalen Grillspitzenklasse gehören. Mit 37 Punkten Vorsprung zum Meisterschaftsdritten und einer Differenz von nur 3 Punkten zum ersten Platz holten sie den Titel des „15. Deutschen Vize-Grillmeisters“. Uns haben die beiden ihr Rezept für die Grillpraline verraten. Dabei handelt es sich um ein Dessert, das sich sehr gut direkt auf dem Grill, auf einem Griddle, auf einem Spornirt, auf einem Pizzastein oder auch in einer Bratpfanne zubereiten lässt.

Wem schmeckt die Grillpraline?

Silvia Zapp Die Kombination von knusprigem Teig, schmelzender Schokolade, Fruchtsauce und

Sahne kommt eigentlich bei jedem Leckermäulchen an.

Haben Sie ein persönliches Lieblingsrezept oder einen Trick, wie die Grillpraline besonders gut gelingt?

Silvia Zapp Mein Favorit ist die Füllung mit Bounty. Entscheidend für den Erfolg der Grillpraline ist die ausreichende Verwendung von neutralem Öl beim Grillen.

Was sollte man auf keinen Fall machen?

Silvia Zapp Eine zu geringe Stückzahl zubereiten, da diese Pralinen reißenden Absatz finden. Man sollte auch erst mit dem Grillen beginnen, wenn die Kohlen durchgeglüht sind und ausreichend Temperatur vorhanden ist.

Silvia Zapp, einzige Frau im amtierenden deutschen Grillweltmeister-Team, erzählt, was auf den Rost soll. www.grillmäscha.de

