

---

## Ran an den Rost

16.05.2024, 15:24 | Sport

Pressemitteilung von: *FIRE&FOOD Verlag GmbH*

---



Der köstliche Pausensnack für das Eröffnungsspiel der Fußball-Europameisterschaft 2024 in München

**Am 14. Juni ist es so weit: Mit dem Anpfiff der Fußball-Europameisterschaft 2024 beginnt für viele Grillfans der Höhepunkt der Grillsaison. Statt Public Viewing im Park wird die heimische Terrasse, die Parzelle auf dem Campingplatz oder der eigene Schrebergarten zur privaten VIP-Lounge für die spannende EM-Zeit. Das passende Grillrezept für das Eröffnungsspiel hat FIRE&FOOD – Deutschlands Grill- und BBQ-Magazin Nr. 1.**

Deutschland ist Gastgeber für die kommende Fußball-Europameisterschaft – und diese sorgt garantiert für so manche Gelegenheit, um für seine sportbegeisterten Gäste die Grillzange zu schwingen. Es muss nicht gleich die aufwändige Grillparty sein, um beim gemeinsamen Anfeuern von Mannschaft und Grill zusammen Spaß zu haben. Beim Eröffnungsspiel Deutschland gegen Schottland in München sind ein paar Flaschen Weißbier, Scottish Ale und Stout gegen den Durst schnell kaltgelegt und den aufkommenden Hunger stillt der Scottish Steakburger mit Dattel-Zwiebel-Relish. Gegen kühles Wetter oder einen kalten Luftzug am Abend legen wir einen Stapel Decken bereit oder heizen die Feuerschale an. Auch an einen Mückenschutz sollte im Vorfeld gedacht werden, damit alle Gäste dem Fußballspiel ihre volle Aufmerksamkeit schenken können.

### **Scottish Steakburger mit Dattel-Zwiebel-Relish**

Zutaten (pro Burger):

200 g Beefhack aus Steakfleisch (z. B. vom Angus-Rind), per Hand gehackt oder frisch gewolft  
1 Scheibe Cheddar  
Salz  
Pfeffer  
optional: Pflücksalat zur Dekoration  
1 Bauernbrotscheibe, getoastet

Für das Relish:

100 g Datteln, fein gewürfelt  
1 weiße Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten  
2 Knoblauchzehen, gewürfelt  
1 Glas Rotwein  
2 Spritzer Worcestersauce  
½ TL Ingwer, frisch gerieben

### **Und so geht's:**

Vor dem Hacken oder Wolfen das Fleisch unbedingt gut kühlen – evtl. vorher für ½ Stunde ins Gefrierfach stellen. Das Beefhack gut mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hände mit kaltem Wasser befeuchten und das Hackfleisch zum Patty formen. Im Kühlschrank bis zum Grillen ruhen lassen.

Für das Relish alle Zutaten in einen kleinen Topf geben und zum Kochen bringen. Anschließend leise köcheln lassen, bis die Zwiebeln gar sind und die Flüssigkeit einreduziert ist.

Den Patty auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist.

Zum Servieren den Patty auf die getoastete Brotscheibe legen, mit der Cheddar-Scheibe belegen und darauf einen guten Schwung Relish verteilen. Evtl. mit etwas Pflücksalat dekorieren, wobei das in Schottland wie im ganzen anglistischen Raum nicht unbedingt üblich ist, da man hier Proteine immer bevorzugt. Aber für den kontinental-europäischen Gaumen lässt sich das Rezept beliebig erweitern!

Mehr Informationen zu FIRE&FOOD sowie viele Rezeptideen gibt es auf [www.fire-food.com](http://www.fire-food.com).

### **Portrait**

Über FIRE&FOOD:

Veranstalter der BBQ WEEK ist das europäische Grill- und BBQ-Magazin FIRE&FOOD. Seit 2002 befasst sich das Magazin redaktionell konsequent mit allen Teilbereichen rund ums draußen Grillen und Kochen. Von Anfang an ist es FIRE&FOOD-Herausgeber Elmar Fetscher wichtig, den Lesern einen hohen praktischen Nutzwert zu bieten. Ob mit anspruchsvollen Rezepten, informativen Geschichten über Grill- und Essgewohnheiten aus aller Welt, Fachwissen über die unterschiedlichsten Grill- und Barbecue-Tools und Spezialthemen zu allen kulinarischen Bereichen. FIRE&FOOD hat sich in über 20 Jahren zum führenden Medium rund ums „Outdoor Cooking“ entwickelt und Grillen und Barbecue in Europa zum spannenden Ganzjahresthema gemacht.

### **Pressekontakt**

FIRE&FOOD Verlag GmbH  
Am Umspannwerk 10  
88255 Baidt

Deutschland

[www.fire-food.com](http://www.fire-food.com)

---

News-ID: 1262265 • Views: 608 (Stand: 20.05.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1262265/Ran-an-den-Rost.html>