

Grillen wie die Weltmeister

27.05.2014, 18:14 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *Tipps vom Experten*



Ob Holzkohlegrill oder Gas-Grill, die Deutschen lieben es ihr Essen auf dem Rost zuzubereiten. Doch wer sein Fleisch, Fisch oder Gemüse einfach nur über das Feuer legt, kann einiges falsch machen. Auf die richtige Temperatur, den Zeitpunkt des Auftragens der Marinade und den optimalen Grill kommt es an. Auf dem unabhängigen Online Magazin www.tipps-vom-experten.de gibt es die wichtigen Tipps und Tricks, damit aus dem Grillgut tatsächlich eine wahre Köstlichkeit entsteht.

In kaum einem Land wird so leidenschaftlich gegrillt wie in Deutschland. In den warmen Frühlings- und Sommermonaten gibt es kaum einen Platz an dem nicht der leckere Duft von gegrillten Steaks, Fisch oder Gemüse die Luft erfüllt. Kein Wunder, dass bei so viel Begeisterung für das Grillen der wackelige Holzkohlegrill von der Tankstelle längst ausgedient hat. Die neuen Grills sind nicht nur praktisch und sicher, sondern auch formschön. Doch nicht jeder Grill ist für jede Situation passend. Der Gas-Grill zum Beispiel bietet nicht nur absoluten Komfort, sondern verhindert auch durch seine aufzuheizenden Lavasteine lästige Rauchentwicklung. Außerdem ist er besonders gesund, da Flüssigkeit und Fett problemlos aufgesammelt werden bevor gesundheitsschädliche Benzpyrene oder Nitrosamine entstehen können. Dafür ist er allerdings sehr schwer und sperrig. Der Holzkohlegrill lässt sich relative leicht transportieren und die Holzkohle sorgt für den typischen Grillgeschmack.

Doch immer noch gibt es Grill-Freunde, die hemmungslos Bier über ihr Grillgut fließen lassen, das Fleisch bereits auf den Rost legen, wenn nicht die komplette Holzkohle durchgeglüht ist oder die Marinade gleich zu Beginn auftragen. Das unabhängige Online Magazin www.tipps-vom-experten.de erklärt in dem Bericht „Grillen wie Weltmeister“, was beim Grillen unbedingt beachtet werden muss, wie die optimale Grilltemperatur erkannt werden kann und wo das Grillen offiziell erlaubt ist. So kann jeder aus seinem Grillgut eine wahre Köstlichkeit zaubern.

Text: Patricia Hansen

Bild: © stockcreations - Fotolia.com

Portrait

www.tipps-vom-experten.de ist eine rein Wissens vermittelnde Website die nicht nur ein Gebiet abdecken will, sondern eine breite Palette von Themen anbietet. Jedes Thema wird geschrieben, um dem Leser eine wertvolle Hilfe und einen Allgemeinbildungszuschuss anzubieten. Unsere Tipps vermitteln Wissensfundamente die von seriösen Autoren und Fachleuten verständlich, spannend und in knapper Form aufbereitet werden. Fachleute, Ernährungswissenschaftler, Ärzte, Heilpraktiker und Experten verschiedener Richtungen stellen ihr Wissen für uns zur Verfügung. Unsere Tipps müssen immer gut lesbar, schön illustriert und in einprägender Form wiedergegeben werden.

Als Hauptthemen könnten Gesundheit, Familie, Wellness, Wohlbefinden, Ernährung, Lifestyle sowie Finanzen, Psychologie, Kultur und Reisen genannt werden.

Jeder Privat-User kann bei uns im Fachartikelbereich kostenlos Texte einstellen, die aber immer informativ sein müssen und keine Verkaufstexte sein dürfen. Die PDF Ausgaben unserer redaktionellen Tipps vom Experten sind grundsätzlich werbefrei und werden inhaltlich nicht durch Sponsoren oder Großabnehmer beeinflusst.

News-ID: 797759 • Views: 1008 (Stand: 09.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/797759/Grillen-wie-die-Weltmeister.html>