

demeter



2 Dosen kaufen – Grillzange gewinnen!

Schicken Sie uns Ihren Kassenbon und mit etwas Glück gehören Sie zu den 300 Gewinnern!

per Post: Ulrich Walter GmbH
Stichwort: Grillen
Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12
49356 Diepholz

per Mail: grillen@lebensbaum.de
(mit eingescanntem Kassenbon)



Teilnahmebedingungen: Mitarbeiter der Ulrich Walter GmbH und verbundener Unternehmen und deren Verwandte sowie andere an der Konzeption und Umsetzung dieses Gewinnspiels beteiligte Personen sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Den ersten 300 Einsendern eines Kassenbons mit mindestens 2 Lebensbaum Streudosen wird der Gewinn zugeschickt. Die Einsendung ist pro Person einmalig per Post oder E-Mail unter Angabe der postalischen Adresse möglich. Eine Barauszahlung oder eine Auszahlung in anderen Sachwerten ist nicht möglich. Die von den Teilnehmern zur Teilnahme am Gewinnspiel angebenen persönlichen Daten werden nur zur Bearbeitung und Abwicklung des Gewinnspiels verwendet und darüber hinaus nicht an Dritte weitergegeben oder gespeichert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ulrich Walter GmbH · Dr.-Jürgen-Ulderup-Straße 12 · D-49356 Diepholz

Qualität hat Herkunft –
www.lebensbaum.de



DE-ÖKO-001



7073



Zeit zum Grillen



FEINSTE BIOQUALITÄT SEIT 1979

Gut gewürzt ist halb gegrillt

In diesem Rezeptheft finden Sie kreative Ideen rund um die Welt des Grillens und darüber hinaus. Von Grill-Cevapcici über verschiedene, köstliche Dips, bis hin zu einem leckeren Ruckzuck-Dessert.

Hier ist für jeden etwas dabei.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie im Internet unter:
www.lebensbaum.de

Direktes und indirektes Grillen – so geht's

Direkte Grillmethode

Für Grillgut, das innerhalb kurzer Zeit gar werden soll: Das Grillgut wird genau über der Hitzequelle platziert, so dass es direkte Hitze bekommt.



Indirekte Grillmethode

Für Grillgut, das langsam gegart werden muss: Die Hitzequelle wird seitlich positioniert, so dass das Grillgut keine direkte Hitze bekommt.



NEU





Polenta-Bällchen

Für ca. 21 Stück

Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel
- 500 ml Wasser
- 1 TL Meersalz
- 2 TL Lebensbaum
Barbecue Würzen & Grillen
- 125 g vorgegarte Polenta

Außerdem:

Bratöl



Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln und in Öl anbraten.
2. Wasser, Salz und 1 TL **Barbecue Würzen & Grillen** aufkochen. Polenta zugeben und nach Packungsanleitung kochen. Zwiebelwürfel unterrühren.
3. Polenta kurz abkühlen lassen, dann kleine Kugeln formen (siehe Tipp). 1 TL **Barbecue Würzen & Grillen** mit Bratöl verrühren und auf den Polenta-Bällchen verteilen.
4. Bällchen etwa 6–7 Minuten indirekt grillen.

Tipps:

Etwas Schafskäse zerkleinern und vor dem Grillen auf die Polenta-Bällchen geben.

Das Formen der Polenta-Kugeln gelingt leichter mit einem Eisportionierer oder Kaffeelöffel.

Wenn kein Grill verfügbar ist, ca. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° C Heißluft garen.

Indirekte Grillmethode

Für Grillgut, das langsam gegart werden muss: Die Hitzequelle wird seitlich positioniert, so dass das Grillgut keine direkte Hitze bekommt.





Grillcevapcici

Für ca. 30 Stück

Zutaten für Cevapcici:

- 1 kl. Zwiebel
- 500 g Rinderhack
- 2 EL Lebensbaum Kräuter Würzen & Grillen
- 2 gestr. TL Senf

Zutaten für den Dip:

- 1 Becher (150 g) Crème fraîche
- 1 TL Lebensbaum Golden Curry
- 1 TL Lebensbaum Universal-Gewürzsalz

Außerdem:

- 1 Baguette
- 1 Glas (410 g) Krautsalat

Zubereitung:

1. Zwiebel fein würfeln. Alle Zutaten für die Grillcevapcici vermengen. Cevapcici formen und ca. 8–10 Minuten indirekt grillen.
2. Baguette in Scheiben schneiden. Alle Zutaten für den Dip verrühren.
3. Dip auf die Baguette-Scheiben streichen und je einen EL Krautsalat und ein Cevapcici darauf anrichten.



Indirekte Grillmethode

Für Grillgut, das langsam gegart werden muss: Die Hitzequelle wird seitlich positioniert, so dass das Grillgut keine direkte Hitze bekommt.



Tipp:

Wenn kein Grill verfügbar ist, Cevapcici ca. 8–10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200° C Heißluft garen.

Grüner Dip

Zutaten:

- 1 Glas (330 g) gekochte Erbsen
- 200 g Frischkäse, natur
- 1 EL Lebensbaum Kräuter Butter & Dip

Zubereitung:

1. Erbsen im Sieb abtropfen lassen.
2. Alle Zutaten in einen hohen Rührbecher geben und pürieren.
3. Den Dip zum Grillen, zu Gemüsesticks oder Crackern servieren.



Tip:

Schmeckt hervorragend als Brotaufstrich.

Französische Dip

Zubereitung:

1. Artischocken im Sieb abtropfen lassen.
2. Alle Zutaten in einen hohen Rührbecher geben und pürieren.
3. Den Dip zum Grillen, zu Gemüsesticks oder Crackern servieren.

Zutaten:

- 1 TL Kapern
- ½ Glas (100 g) Artischocken
- 400 g Frischkäse, natur
- 1 Beutel Lebensbaum Französische Kräuter
- 1 TL Honig



BBQ-Ziegen-Dip

Zutaten:

- 1 Glas (240 g) weiße Bohnen
- 2 TL Lebensbaum Barbecue Würzen & Grillen
- 1 TL Tomatenmark
- 200 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung:

1. Bohnen im Sieb abtropfen lassen und abspülen.
2. Bohnen in einen Rührbecher geben und pürieren. Alle übrigen Zutaten zufügen und ebenfalls kurz pürieren.
3. Den Dip zum Grillen, zu Gemüsesticks oder Crackern servieren.

Tip:

Schmeckt hervorragend zu Kartoffeln aller Art – gekocht, Ofenkartoffeln oder Bratkartoffeln.

Tip:

Schmeckt hervorragend als Brotaufstrich.

Ruckzuck-Dessert

Für ca. 4 Portionen

Zutaten:

- 3 Pfirsichhälften aus der Dose
- 200 g Frischkäse, natur
- 1 EL Honig
- 100 g Speisequark
- ½ TL Lebensbaum Galgant,
gemahlen

Außerdem:

Etwas frische Minze



Zubereitung:

- 2 Pfirsichhälften und die übrigen Zutaten in einem hohen Rührbecher pürieren.
- Dessert auf Portionsgläser verteilen. Verbliebene Pfirsichhälfte klein schneiden und zusammen mit etwas Minze dekorativ auf dem Dessert verteilen.

Tipp:

Als Topping auf
Muffins geben.

