



© Rudolf Frierss & Söhne

Saftiger Genuss

In die neue BBQ-Bratwurst von Frierss kommt nur mageres heimisches Schweinefleisch, das mit einer pikanten Gewürzmischung verfeinert wird und dazu mit einer rauchigen Note auftrumpft. Für den Grillen oder die Bratpfanne geeignet.

www.frierss.at



© Blasko

Grillklassiker

Ein Nationalgericht in den meisten Balkanländern, wurden Cevapcici früher aus Lammfleisch hergestellt. Heute ist Rindfleisch üblich; jene von Blasko sind zu 100% aus österreichischem Qualitätsfleisch.

www.blasko.at

© Panthermedia.net/Vladik Radko

will haben

Feuer und Flamme

Grillen hat wieder Hochsaison!

...

Von Paul Hafner



© Felix Austria

Begleitmusik

Saucenspezialist Felix hat seine Range für die Grillsaison um drei neue Sorten erweitert. „BBQ-Original“ passt mit seinem würzig-rauchigen Geschmack ideal zu Chicken Wings, Steaks, Schweinerippen und Rinderfilets.

www.felix.at



© Die Ohne

Ganz ohne

„Die Ohne“-Fleischalternativen kommen ganz ohne Soja, Gluten und Konservierungsstoffe aus – und neuerdings auch ganz ohne das ungeliebte Palmfett. Damit trotzdem der Geschmack passt, wurde über Monate ausführlich an der Rezeptur gefeilt.

www.die-ohne.at



© Wiesbauer

Rippen statt Rippchen

Spare Ribs sind in aller Munde, eine vergleichsweise seltene Alternative dazu stellen Beef Ribs dar. Ein Grund dafür mag der längere Garprozess sein, den die feinfasrigen und fleischigen Rinderrippen benötigen. Dieser entfällt bei Wiesbauers BBQ Beef Ribs durch vorheriges Vakuumgaren („Sous-vide“). Der herzhaften Abwechslung zu den Schälrippchen steht somit nichts mehr entgegen.

www.wiesbauer.at