



Pressemitteilung

---

Der perfekte Grill-Genuss zur WM-Zeit

## Lammchops mit Graftschafter Goldsaft

**Meckenheim, Juni 2018** – Die Fußballsaison steht vor der Tür – und weckt auch die Grilleidenschaft. Denn was wäre ein Fußballabend ohne Klassiker wie Würstchen, Steaks und Spieße? Eine leckere und außergewöhnliche Alternative zur Bratwurst sind sogenannte Lammchops – die bequem mit der Hand gegessen werden können. Verfeinert mit einer leckeren Marinade aus Graftschafter Goldsaft sind sie das perfekte Finger Food, um die Deutsche Elf anzufeuern. Die Kombination aus geschmacksstarken Zutaten wie Knoblauch, Thymian und Rosmarin und natürlich süßem Graftschafter Goldsaft verleihen dem Fleisch das gewisse Etwas.

Pünktlich zum Start der Fußballsaison steigt die Anzahl der Sonnenstunden und die warmen Temperaturen laden zum Grillen ein. Was gibt es Schöneres, als an einem milden Sommerabend gemeinsam mit Freunden und Fußballfans den Grill anzumachen? Klassisches Grillgut wie Bratwürste, Steaks und Spieße darf hierbei natürlich nicht fehlen. Damit kein Tor verpasst wird und das Spiel mühelos verfolgt werden kann, bietet sich Fingerfood besonders gut an. Passend zur Grillsaison präsentiert Graftschafter deshalb ein fantastisches Grillrezept: Lammchops mit Graftschafter Goldsaft Marinade.

Die Marinade aus Graftschafter Goldsaft, Olivenöl und Zutaten wie Knoblauch, würzig-rauchigem Thymian und Rosmarinnadeln verleiht den Lammchops ein mediterranes Aroma. Ein Gaumenschmaus, der auch abseits des Spiels für beste Stimmung sorgt. Graftschafter Goldsaft ist naturreiner Zuckerrübensirup, der aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellt wird – natürlich ohne jegliche Zusätze. Er entsteht allein durch das Eindicken des Rübensaftes, der aus gekochten Rübenschnitteln abgepresst wird. Graftschafter Goldsaft eignet sich ideal als Zutat zum Backen, Kochen oder als Brotaufstrich zum Frühstück.

### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



## Pressemitteilung

---

### Rezept für Lammchops mit Graftschafter Goldsaft Marinade

Für 4 Personen

12 küchenfertige Lammchops

#### **Für die Marinade:**

#### **2 EL Graftschafter Goldsaft**

100 ml Olivenöl

4–5 Knoblauchzehen

einige Thymianzweige

einige Rosmarinnadeln

1 TL zerdrückte Pfefferkörner

Salz

1. Die Lammchops unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und in eine Schüssel legen.
2. Für die Marinade den Goldsaft mit dem Olivenöl verrühren. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und untermischen.
3. Die Kräuter und die Pfefferkörner dazugeben, die Lammchops mit der Marinade auf beiden Seiten bestreichen und einige Stunden durchziehen lassen.
4. Die Lammchops salzen und auf dem Grill garen.
5. Die gegrillten Lammchops anrichten und mit Grilltomaten und Ciabatta servieren.

Weitere Informationen zu Graftschafter gibt es unter [www.graftschafter.de](http://www.graftschafter.de).

#### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)