



Pressemitteilung

---

## **Abwechslung auf dem Rost: Deutschlands jüngster Starkoch präsentiert Marinade für den perfekten Grill-Genuss**

**Meckenheim, 15. Juni 2016 - Die Deutschen lieben es zu grillen – vor allem in den Sommermonaten Juli und August holt man hierzulande am liebsten den Grill `raus. Zum klassischen Grillgut gehören Bratwürste, Steaks und Spieße. Wer sein Fleisch weiter veredeln möchte, legt es vorher in einer Mischung aus Zitronensaft, Kräuter und Gewürze ein. „Gebraten in feiner Glasur schmeckt das Hähnchen besonders zart. In die Marinade passen sehr gut kräftige Geschmacksgeber wie Knoblauch, Chili und mein Geheimtipp: Graftschafter Karamellsirup. Das verleiht dem Fleisch eine unvergleichliche Note“, verrät Star-Koch Jan Philipp Cleusters. Das passende Rezept: Eine leckere Marinade mit Graftschafter Karamellsirup, die den Grillabend zu einem kulinarischen Highlight werden lässt.**

Sobald sich die ersten warmen Sonnenstrahlen zeigen, ist die Grill-Leidenschaft der Deutschen entfacht. Während früher ganz traditionell Würstchen, Kartoffelsalat und Kotelett aufgetischt wurden, hat sich nach und nach eine wahre Feinschmecker-Kultur entwickelt. Die weiblichen Grill-Fans bevorzugen leichte Kost. Ebenso steht bei vielen gesundes Essen ganz oben auf dem Speiseplan. Ein großer Trend ist weiterhin Low Carb, bei dem auf kohlenhydratreiche Beilagen verzichtet wird und der Fokus klar auf dem Fleisch liegt. Natürlich sollen die Spieße und Steaks ein ganz spezielles Aroma aufweisen. „Irgendwann schmeckt die Standardmarinade langweilig. Es fehlt der Überraschungsmoment“, weiß der beliebte TV-Koch Jan Philipp Cleusters und erzählt: „Ich habe selbstgemachte Glasuren für mich entdeckt, sie geben dem Grillgut eine außergewöhnliche Note. Außerdem lässt sich das Fleisch dank des enthaltenen Öls viel einfacher vom Grill lösen.“ Deshalb hat er gemeinsam mit der Graftschafter Krautfabrik eine süße Grill-Marinade mit Karamellsirup kreiert, die Geflügelfleisch wie Hähnchen oder Pute geschmacklich abrundet.

---

### **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

---

## **Malzig-süßes Geschmackserlebnis**

Goldklar und mit einem feinen Aroma sorgt der Grafschafter Karamellsirup in der Marinade für das besondere Extra. Das schmeckt auch dem anspruchsvollsten Gaumen. Der vielseitige Sirup veredelt die selbstgemachte Grill-Glasur und sorgt dafür, dass die übrigen Zutaten sich gut miteinander verbinden und die Marinade eine sämige Konsistenz erhält. So haftet sie besser am Grillgut. Die feine Süße des Sirups unterstreicht zudem das Aroma der Kräuter und sonstigen Zutaten.

## **Rezept: Leckere Grill-Marinade**

Zunächst 2 Esslöffel Grafschafter Goldsaft Karamell mit 3 Esslöffeln mittelscharfem Senf und 3 Esslöffeln Tomatenmark in einer Schüssel verrühren. Anschließend die Mischung mit 2 Esslöffeln Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl) anreichern bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dann das Ganze mit Pfeffer, Basilikum, Rosmarin und Oregano sowie Knoblauch abschmecken. Wer es scharf mag, kann auch noch Chilipulver dazugeben. Zuletzt die Marinade einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Damit ist die Grill-Saison offiziell eröffnet. Viel Spaß beim Nachkochen und natürlich - Guten Appetit!

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