



Süße Würze für die Grillparty

Graftschafter Krautfabrik präsentiert leckeres Grillrezept

Meckenheim, Juli 2017. – Gartenpartys mit Freunden und Familie sind ein Muss im Sommer. Dabei darf leckeres Grillgut auf keinen Fall fehlen. Denn wenn saftige Steaks, Bratwürste und Spieße brutzeln, kommt richtig Sommerfeeling auf. Für ein besonderes Aroma des Fleisches sorgt dabei vor allem die Marinade. Graftschafter Krautfabrik zeigt, wie man mit dem leckeren Karamell Sirup ganz leicht den besten Geschmack aus dem Grillgut holen kann: Filetspieße mit süß-würziger Grillglasur aus Graftschafter Karamell sind ein kulinarischer Hochgenuss und das absolute Highlight auf jeder Gartenparty.

Egal ob Geburtstage, Familienfeste oder Treffen mit Freunden – im Sommer wird jede Gelegenheit zur Gartenparty genutzt. Hierbei darf der Grill nicht fehlen. Der beste Fleischgeschmack wird hierbei durch die Marinade erzielt. Graftschafter Krautfabrik präsentiert ein aromatisches Rezept für Filetspieße mit süß-würziger Grillglasur. Die Spieße sind schnell zubereitet und abwechslungsreich im Geschmack: Schalotten bringen eine angenehme leichte Schärfe mit sich, Paprika sorgen für sommerliche Frische. Die extravagante Mischung aus Meerrettich und Graftschafter Karamell verleiht der Marinade eine süß-würzige Note, die begeistert.

Graftschafter Karamell wird aus einer speziellen Mischung aus Frucht- und Traubenzucker sowie Saccharose hergestellt und mit natürlichem Karamellaroma verfeinert und ist dazu von Natur aus gluten- und laktosefrei. Durch seine sirupartige Konsistenz ist er vielseitig einsetzbar und lässt sich gut als Zutat für Marinaden, Cocktails, oder als Topping verwenden. Außerdem ist er ideal geeignet, um Teige zu verfeinern. Graftschafter Karamell verleiht der Marinade im folgenden Grillrezept eine leicht süßliche und zugleich nussige Note. Mit der leckeren Rezeptidee von Graftschafter steht einer genussvollen Gartenparty nichts mehr im Wege.

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

Filetspieße mit süß-würziger Grillglasur

Für 4 Personen

Zutaten

800 g küchenfertiges Rinderfilet

200 g Schalotten

je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote

8 Holzspieße

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Glasur

1 gehäufte EL Meerrettich (aus dem Glas)

2–3 EL Grafschafter Karamell

Saft von 1/2 Zitrone

50 ml Olivenöl

Das Rinderfilet unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und halbieren, Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden.

Das Fleisch, die Zwiebeln und die Paprikastücke abwechselnd auf die Holzspieße stecken und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Glasur den Meerrettich mit dem Grafschafter Karamellsirup und dem Zitronensaft verrühren, zum Schluss das Olivenöl untermischen.

Die Filetspieße auf den Grill legen und Farbe nehmen lassen. Anschließend mit der Glasur bestreichen und unter mehrmaligem Wenden fertig grillen. Anschließend die Filetspieße vom Grill nehmen, anrichten und mit Grilltomaten und gegrillten Zucchinischeiben servieren.

Weitere Rezepte mit Grafschafter Karamell gibt es auf www.grafschafter.de/rezepte.

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

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG ist seit über 120 Jahren spezialisiert auf die Herstellung von Zuckerrübensirup und süßen Brotaufstrichen. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 138 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.300 Tonnen süßer Brotaufstriche und rund 35.900 Tonnen Industriesirupe hergestellt. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) zertifiziert. Weitere Produkte von der Graftschafter-Gruppe sind beispielsweise Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie Apfelschmaus, Birnen- und Pflaumenschmaus, Apfelschmaus Pur ohne jeglichen Zusatz von Zucker und die Lütticher Delikatesse aus Äpfeln, Birnen und Datteln. Als jährliche Saisonvariante wird der Fruchtaufstrich Winterzauber in drei Sorten (Apfel-Sauerkirsche, Birne-Orange, Apfel-Sultanine) angeboten. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamellsirup und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Neben diesen Produkten werden auch die Graftschafter-Flüssigzucker-Spezialitäten an die weiterverarbeitende Industrie geliefert. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet und aus verschiedenen Zuckerarten speziell gemischt. Weitere Informationen finden Sie unter 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