

Geflügel



Das kleine

A

bis

Z

des Grillens

Gutes Wetter. Gutes Essen. Gute Freunde.
Alles für die perfekte Grillparty.



[globus.de](https://www.globus.de)

A wie Aperitif

Was wäre eine Grill-Party ohne!
Der Aperitif ist der perfekte Start
für Ihr gelungenes Grillfest.

Er dient zur Anregung des Appetits und macht
Lust auf mehr. Eher herbe oder auch bittere Getränke
sind hier die Klassiker. Süße Geschmacksrichtungen oder Zutaten
wie Milch oder Eier sollten vermieden werden, da sie unser Sätti-
gungsempfinden beeinflussen.
Und die Frage: mit oder ohne? Es gibt ganz hervorragende Drinks
ohne Alkohol – entscheiden Sie ganz nach Ihrem Geschmack.
Oder noch besser: Bieten Sie einfach beides an.



B wie Beer-Can-Chicken

Ein echter Barbecue-Klassiker! Durch die ver-
dampfende Flüssigkeit bleibt das Hähnchen innen
schön saftig, während es außen dank der Hitze lecker knusprig
wird - ein Genuss!

Pflichtprogramm für jedes Grillfest: knusprige
Hähnchenflügel! Zwei Dinge gilt es zu beachten:
die Marinade für den Geschmack und dass sie
nicht zu lange auf dem Grill liegen. Los geht's!

C wie

Chicken Wings



Dips machen
jedes BBQ
zu einem
kulinarischen
Erlebnis.

D

wie Dip

Tipp: Zusätzlich können auch
Gemüwestreifen, Kartoffeln oder Brot
zum Dippen angeboten werden.

E

wie Erdbeer-Daiquiri

Fruchtig, erfrischend und lecker!

F

wie Füllung

Hähnchenbrust vom Grill ist lecker und passt in eine bewusste, kalorienarme Ernährung. Besonders saftig und lecker wird es mit einer Füllung – zum Beispiel mit mediterranen Kräutern und Gemüse als Beilage.



G

wie Garpunkt

Geflügel zu garen ist eine Kunst für sich. Einerseits soll es immer durchgegart sein und andererseits muss es innen schön saftig bleiben. Ente und Gans sollten idealerweise sogar leicht rosa sein. Mit dieser Garpunkt-Tabelle und einem Braten-thermometer geht's ganz leicht.

Ente	Hähnchen	Mais-hähnchen	Hähnchen-brust	Hühnchen	Pute
85 °C	80 °C	80 °C	72 °C	80 °C	85 °C

H

Was wir üblicherweise auf den Grill legen oder in den Ofen schieben, sind die jungen männlichen Tiere, die „Hähne“ oder auch „Hähnchen“.



wie Hähnchen oder Hühnchen?

Die weiblichen Tiere dienen vor allem als „Legehennen“ zur Produktion von Eiern und werden teilweise als Suppenhuhn weiterverarbeitet.

I

wie Insalata Mista

Die kalorienarme Beilage.

J

wie Jalapeños

Jalapeños sind die Klassiker unter den Chilis! Die beliebte Chilisorte gibt es in vielen Variationen und sie eignet sich hervorragend für die verschiedensten Zubereitungen auf oder neben dem Grill. Warm mit Käse-Füllung oder kalt als Bestandteil pikanter Soßen und Dips.



K wie Keule

Eine Geflügelkeule vom Grill ist immer ein Höchstgenuss. Das Fleisch ist wunderbar zart und meist deutlich saftiger als zum Beispiel Geflügelbrust. Wenn Sie es besonders fettarm lieben, bereiten Sie die Keule doch mal ohne Haut zu.

L wie Low-Carb

Hinter dem Ernährungstrend aus den USA steckt letztendlich nichts anderes als kohlenhydratarmes Essen. Also passen unsere Geflügel- oder Fischprodukte perfekt in Ihr Grill-Programm.

M wie Minze

Minze eignet sich perfekt als Dekoration für Ihren Nachtisch!



So einfach und so lecker: gegrillte Banane!

Einfacher geht's kaum: Banane schälen und längs durchschneiden. Dann auf den nicht zu heißen Grill legen und von beiden Seiten goldbraun grillen – fertig.

N wie Nachtisch

O wie Ofenkartoffel

Ofenkartoffeln sind eine schmackhafte und fettärmere Alternative zu gebratenen oder frittierten Kartoffeln. Am besten gelingt's indem Sie die geschälten und geviertelten Kartoffeln mit etwas

Olivenöl, Kräutern, Knoblauch und Gewürzen marinieren und dann auf das Backblech legen. Bei ca. 190 °C goldbraun backen und dann genießen.



P wie Pulled Turkey

Keine Zeit für Pulled Pork? Wie wäre es dann mit Pulled Turkey! Das können Sie ganz leicht und schnell aus einem Stück Putenbraten herstellen und dann nach Herzenslust auf die verschiedensten Arten zubereiten.



Q wie Qualität

Die GLOBUS Hähnchen-Produkte aus artgerechterer Haltung überzeugen durch erstklassige Fleischqualität, besondere Faserung, kernigen Biss und exzellenten Geschmack. Die Aufzucht der Tiere erfolgt nach streng definierten Vorgaben in der landwirtschaftlichen Tierhaltung. Das Tierschutzlabel FÜR MEHR TIERSCHUTZ kennzeichnet Produkte tierischen Ursprungs, die nach den Richtlinien des Deutschen Tierschutzbundes erzeugt werden.

R wie Rharbarber

Als Kompott mit Vanille-Eis, der perfekte Nachtisch!

S wie Spieße

Kein Grillfest ohne Spieße! Unser Tipp: darauf achten, dass alle Fleisch- oder Gemüsestücke gleich dick sind und somit gleichzeitig gar werden.



T wie Thymian

Perfekt für Ihre Marinade.

Thymian eignet sich hervorragend für selbstgemachte Geflügel-Marinaden. Das aromatische Gewürz sollte dezenter eingesetzt werden als bei Rind- oder Schweinefleisch und eine geringere Marinierzeit aufweisen. Wichtig: Getrockneter Thymian hat die dreifache Würzkraft von frischem Thymian.

U wie Ungarisches Paprikapulver

Feurig, scharf, anders!

U



Die Zubereitung des Grillguts benötigt teilweise nur wenig Zeit, aber jeder Handgriff muss sitzen. Darum ist es besonders wichtig, gut vorbereitet zu sein. Legen Sie sich rechtzeitig alle Zutaten und Hilfsmittel zurecht.

V

wie
Vorbereitung



W

wie Würze

Erfahrene Grill-Meister nennen sie „Rubs“ – sie sprechen damit von der geheimnisvollen Alchemie der Gewürze, mit denen sie ihr Grillgut einreiben.

Es ist eine Kunst für sich und seine besten Rub-Rezepte vererbt man nur wirklich guten Freunden oder dem Stammhalter. Auf jeden Fall lohnt es sich, zu experimentieren und mit Mörser und Reibe die Welt der Aromen und Geschmäcker zu erkunden.

Übrigens:

Aromatische Gewürze für Ihre Rubs und Marinaden finden Sie in unseren **gut sortierten Gewürzregalen!**



Eiswürfel, Gin (6 cl),
Chartreuse (gelb) (5 cl),
Cherry Brandy (4 cl)

wie
Xanthia

X

Dieser leckere Shortdrink eignet sich für jede Grillparty und lässt sich im Handumdrehen zubereiten: alle Zutaten mit Eiswürfeln in den Shaker geben, kräftig schütteln und servieren.

Genial und lecker! Die türkischen Fladenbrote werden zu einer kleinen Tüte gerollt und einfach nach Gusto mit gegrilltem Geflügel, Salat, Gemüse und Soße gefüllt. Das Ganze isst man stilecht aus der Hand.

wie
Yufka
mit Chicken

Y

Z

wie
Zedernholz

Der typische Räuchergeruch eines Smokers ist eigentlich unnachahmlich. Aber nicht jeder kann ein solches Gerät sein Eigen nennen.

Als Alternative können Sie auch dünne Zedernhölzer verwenden und ihr Grillgut darauf möglichst langsam garen, damit es viel von dem Räuchergeruch annimmt.



Gutes Wetter. Gutes Essen. Gute Freunde.



Der Grillspaß wird mit Globus gleich verdoppelt!

Ob Wurst, Fleisch oder Geflügel, pur oder eingelegt in köstlicher Marinade – in Ihrem Globus-Markt finden Sie für jeden Geschmack das Richtige.

Die Mitarbeiter an unserer Fleischtheke beraten Sie selbstverständlich auch gerne individuell bei der Auswahl des richtigen Grillfleisches und dessen Zubereitung.

Außerdem stellen wir Ihnen auf Wunsch individuelle Wurstplatten für Ihre Feier zusammen.

Wir freuen uns auf Sie!

Mehr clevere Tipps und leckere Ideen für kulinarische Vielfalt in der Grillsaison finden Sie in unserem **A bis Z des Grillens** zum Thema **Fisch und Fleisch**.



*Erhältlich in
Ihrem Globus-Markt.*

