

# Zwei für alle Fälle: Grillschale emailliert mit Bratenhalter



Die emaillierte Grillschale können Sie vielseitig einsetzen. Für Fisch, Gratins, Risotto, Gemüse und vielem mehr. Leckere Beilagen ganz einfach auf dem Grill zubereitet. Mit Bratenhalter: für Braten bis max. 2.5 kg.

## Saftiger Braten vom Gasgrill (indirektes Grillen)

Braten (z.B. vom Hals) 3-4 Stunden vor dem Grillen marinieren.

Das Fleisch eine gute Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen, Marinade abtupfen.

Grill 10 Minuten aufheizen (alle Brenner auf max.)

Fleisch auf dem heißen Rost kurz rundherum anbraten.

Braten auf Grillschale legen, nochmal würzen/marinieren.

2 dl Bouillon in Schale giessen. Nach Geschmack Gemüse oder Kartoffeln in die Schale geben. Brenner unter dem Grillgut abschalten. Bei geschlossenem Deckel und mittlerer Temperatur eine gute Stunde pro Kg grillen (Flüssigkeit sollte nicht kochen).

Tipp: Braten vor dem Tranchieren und Anrichten kurz ruhen lassen.



Lammbraten  
knusprig gebraten



**TIPP**

Drehen Sie den Bratenhalter um, stellen ihn auf den Grill, setzen die Aluschale mit empfindlichen Beilagen (z.B. gefüllte Champignons) darauf, um ein Anbrennen zu verhindern.

**Grillschale emailliert  
Bratenhalter verchromt**

**Art. G 2891S  
Art. G 2891B**

**Fr. 21.--  
Fr. 13.--**

2022 ts

In unseren beliebten Grillkursen sind die Grillschalen nicht mehr wegzudenken. Hier einige Beispiele:

## **Spargel Risotto mit Bärlauch**

### **Zutaten**

400 g Risotto Reis parboiled (wichtig)  
3 Stk. Frühlingszwiebeln  
1 Bund grüner Spargel  
Bärlauch  
Olivenöl  
1-2 dl Weisswein  
1 Liter Gemüsebouillon  
Meersalz aus der Mühle  
Pfeffer aus der Mühle  
Grana Padano (Reibkäse)

### **Zubereitung**

1. Spargeln, Frühlingszwiebeln und Bärlauch alles kleingeschnitten, mit Olivenöl andünsten
2. Risottoreis zugeben
3. mit Weisswein ablöschen
4. würzen mit Salz und Pfeffer
5. mit Bouillon übergiessen
6. ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen
7. Grana Padano begeben



**Weitere Beilagen in der Grillschale auf dem Grill zubereitet:**



warmer Kartoffelsalat



Piccolini Teigwaren



gefüllte Tomaten



Pangasiusfilet  
mediterran