POCKET WISSEN GRILLEN

byodo®

BIO VOM FEINSTEN.

Liebe Grillfans,

es gibt kaum etwas, das sich nicht grillen lässt! Während früher meist Fleisch oder Grillwürste über dem Feuer gebrutzelt wurden, wird heute auch zu Käse, Salat, Gemüse und Obst gegriffen und der Grillabend mit Familie und Freunden zum bunten Fest. Unverzichtbar dazu: würzig-feine Saucen zum Tunken, Dippen & Genießen!

Unsere nachfolgenden, exklusiven Grill-Tipps und unverzichtbaren Rezept-Ideen helfen Ihnen dabei, den Grillabend zu einem besonders feinköstlichen und unvergesslichen zu machen. Lassen Sie sich inspirieren und Sie werden Feuer und Flamme sein!

Ihr Byodo Grillteam

HEIZEN JEDEM GRILLFREUND EIN!

Ob herrlich-exotisch oder wunderbar klassisch – die Byodo Feinkost Saucen Auswahl trifft garantiert den Geschmack jedes Grillfans. 100 % Bio-Zutaten für 100 % Genuss sind dabei eine Selbstverständlichkeit für uns! Begeistern Sie damit Ihre Gäste und entdecken Sie die Freude an köstlich-bunter Vielfalt bei Ihrer nächsten Grillfeier.

TIPP

Vor dem Öffnen sollten unsere Saucen gut durchgeschüttelt werden. Für langanhaltenden Grill-Genuss bewahren Sie diese, einmal angebrochen, bitte im Kühlschrank auf.

Die harmonische Rezeptur macht unsere Saucen so einzigartig lecker und verleiht ihnen die herrliche Konsistenz – garantiert ohne Ei, Hefe und Gluten.

Die Asia, Barbecue und Chili-Paprika Sauce sind zudem für die vegane Ernährung geeignet. Sie haben die Wahl – unsere Feinkost Saucen gibt es in sieben köstlichen Sorten!

GEWUSST WIE!

Wer gerne ganzen Fisch oder Filets grillt, sollte sich einen Grillkorb zulegen. Damit lässt sich der Fisch problemlos wenden, ohne zu zerfallen. Für Grillspieß-Freunde empfehlen sich spezielle Metallspieße oder Sie legen Ihre Holzspieße eine Stunde vorher in kaltes Wasser ein, was ein Verbrennen oder Splittern verhindert.

FÜR DEN BESONDEREN GRILL-GENUSS.

Geben Sie beim Grillen Kräuter wie Thymian oder Rosmarin mit in die Glut. Das verleiht Ihrem Grillgut eine besonders feine Note. Damit die Kräuter nicht so schnell verbrennen, weichen Sie diese vorher in Wasser ein.

DAMIT NICHTS ANBRENNT!

Ob Rost oder Grillschale – ölen Sie Ihre „Grillunterlage" vorher und zwischendurch leicht mit Byodo Bratöl ein und wenden Sie Ihr Grillgut nicht zu früh. So bleibt nichts haften und der Grill ist später leichter zu reinigen.

ZUM REINLEGEN LECKER!

Unverzichtbar beim Grillen ist die richtige Marinade! Das Grillgut wird dadurch nicht nur besonders geschmackvoll, durch die enthaltene Säure wird Fleisch auch schön zart. Drei exquisite Marinaden-Rezepte finden Sie hier! Übrigens: Die Asia, Barbecue und Chili-Paprika Sauce eignen sich auch pur ideal als schnelle Marinaden.

HERRLICH-TOMATIG

3 EL Byodo Chili-Paprika Sauce • 3 EL Byodo Tomaten Ketchup
½ EL Paprika-Pulver, scharf • ½ EL Paprika-Pulver, süß

Wunderbar geeignet für Spareribs oder Gemüsescheiben, wie Zucchini oder Aubergine. Dazu Chili-Paprika oder Barbecue Sauce reichen.

CURRY-GENUSS

2 EL Sojasauce • 2 EL Byodo Rapsöl, nativ • 2 EL Currypulver
etwas Byodo Meersalz • Pfeffer, frisch gemahlen • ½ TL Zucker

Extra-fein für Grillspieße geeignet.
Ein leckeres Rezept folgt auf der nächsten Seite.

KOKOS-TRAUM

6 Frühlingszwiebeln, fein gehackt • 350 ml Kokosmilch • Schale und Saft von 1 Limette • 4 EL Koriander, frisch gehackt • 2 EL Byodo Bratöl Klassik • Byodo Meersalz • Pfeffer

Besonders köstlich für Garnelenspieße oder ganze Garnelen. Dazu Asia oder Thai Sauce servieren.

TIPP

Für intensiven Geschmack alle Zutaten gut miteinander vermengen und das Grillgut mind. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen, besser über Nacht.

Während des Grillvorgangs das Grillgut mehrmals vorsichtig mit der Restmarinade bepinseln.

BORN TO GRILL.

GUT AUFGESPIESST. FEINE ASIA-SPIESSE.

400 g Putenbrustfilet • ½ Ananas, frisch • 2 Bananen • 1 gelbe Paprika • 2 große Zwiebeln
5–8 lange Grillspieße • Byodo Curry-Mango & Asia Sauce

ZUBEREITUNG Alle Zutaten in etwa gleich große Würfel bzw. Stücke (ca. 3 cm) schneiden und abwechselnd auf Spieße stecken. Die Marinade „Curry-Genuss“ (Rezept auf vorheriger Seite) zubereiten und Spieße damit marinieren. Vor dem Grillen abtupfen, damit keine Marinade in die Glut tropft. Unter häufigem Wenden ca. 10 Minuten grillen, dabei mehrmals mit Marinade bestreichen. Fertige Spieße mit Curry-Mango und Asia Sauce servieren.

IDEE

Für feinköstliche Grillspieße können Sie ganz nach Ihrem Geschmack verschiedenste Zutaten verwenden. Ob Gemüse oder Obst, Tofu, Grillkäse oder Fleisch – achten Sie auf feste Lebensmittel, damit die Zutaten nicht vom Spieß fallen.

VEGETARISCH LECKER. GEGRILLTE PILZ-BRATLINGE.

2 TL Byodo Bratöl Klassik • 140 g Pilze, fein gehackt
1 Zwiebel, fein gehackt • 1 Karotte, geraspelt
1 Zucchini, geraspelt • 25 g Erdnüsse, fein gehackt
120 g frische Semmelbrösel • 1 EL Petersilie, gehackt
Byodo Kräutersalz • Pfeffer • 1 EL Mehl
Byodo Chili-Paprika & Knoblauch Sauce

ZUBEREITUNG Pilze andünsten, mit restlichen Zutaten vermengen und kräftig abschmecken. Mit bemehlten Händen 4–5 Bratlinge formen, ziehen lassen. Bratlinge mit Öl bestreichen und ca. 5 Minuten grillen, dann wenden. Mit Saucen servieren oder einen Veggie-Burger zubereiten.

ZUM ANBEISSEN. GEGRILLTE ASIA-MAISKOLBEN

4 Zuckermaiskolben, mit Blättern • Byodo Asia Sauce
Byodo Meersalz • Küchengarn

ZUBEREITUNG Die Maiskolbenblätter nach unten klappen und die Fäden vom Maiskolben entfernen. Die Blätter wieder nach oben streichen, mit dem Garn um den Kolben binden und in einem großen Topf mit Salzwasser 5 Minuten garen. Maiskolben abtropfen lassen und 10–15 Minuten grillen, häufig wenden. Die Maiskolben „auspacken", mit Asia Sauce bestreichen und nochmals 10–15 Minuten grillen, dabei mehrmals mit Sauce bestreichen.

TIPP

Für extra feurigen Maiskolbengenuss ½ Chilischote klein schneiden und unter die Asia Sauce mischen.

GRILL THEM ALL!

Das lässt Grillmeisterherzen höher schlagen! Neben unseren Feinkost Saucen bieten wir Ihnen viele weitere köstlich-würzige Grillbegleiter an. Wählen Sie Ihre Favoriten und freuen Sie sich auf unvergessliche Genussmomente.

BYODO NATURKOST GMBH · LEISEDERSTRASSE 2 · 84453 MÜHLDORF
TELEFON: +49 (0) 8631/3629-0 · FAX: +49 (0) 8631/3629-55 · INFO@BYODO.DE · WWW.BYODO.DE

byodo®

WWW.BYODO.DE