



Wenn der Duft des Grillens unsere Nase kitzelt, dann ist Frühsommer!

Über Knoblauchsoßen, das Gemütliche und die Liebe zum Grillen



Die ersten lauen Sommerabende sind es, die dazu animieren, den Grillen aus dem hintersten Garagenwinkel zu holen. Die ersten Duftnoten aus der Nachbarschaft, die ebenso den Grillen früh im Jahr angeworfen haben, verstärken den Druck, nicht nur die Gartenmöbel hervorzuheben, sondern zudem das Grillgeschirr. Jene Düfte, die nach Knoblauch, nach Grillgewürz, nach diesem „extrigen“ Kohlengeruch - der uns den Saft im Mund zusammenrinnen lässt -, nach Kräuterbutter, nach Curry usw. sind es, die uns zum ersten Highlight des Sommers führen. Endlich wieder Grillen! Und am besten: Grillen mit Freunden!

Draußen sind wir glücklich! Auf der Terrasse oder im Garten die sommerlich angenehmen Abende verbringen, dabei was Gutes essen, ist herrlich. Herrlicher ist es, wenn noch gute Getränke dazukommen. Noch mehr Spaß

macht es, wenn man Top-Rezepte kennt, die einfach umzusetzen sind, deren Zutaten nicht zu exklusiv sind, damit man auch spontan auf sie zurückgreifen kann. Wir wissen um solche Rezepte. Die kannst du im Innenteil nachlesen.

Wie lieben wir es, wenn spät nachmittags oder abends der Duft des Grillens, des Feuers, der Kohle, der Gewürze ums Haus strömt, die Terrasse sich mit netten Menschen füllt,

wir in angenehme entspannte Stimmung kommen. Meistens ist es dann Samstag oder Sonntag.

Auch wenn die Zeit knapp wird, hochwertiges Fleisch beim Metzger oder beim Bauern zu holen, die Soßen zusammenzurühren, Gemüse zu putzen oder den Terrassentisch hübsch herzurichten. Geschweige denn, Getränke in der Badewanne oder im Brunnen hinterm Haus zu

kühlen. Was gibt's Schöneres, als mit der Familie oder den Nachbarn den ersten Grillabend zu verbringen? Deshalb hat sich die Redaktion der Heimatstimme für diese Woche überlegt: Woher bekommen wir die leckersten Grillrezepte? Wer macht die köstlichsten Soßen? Und vor allem: Auf welche Fleischvariationen kann ich zurückgreifen?

In unserem Sonderteil dieser Ausgabe zeigen wir dir, wie einfach es ist, fürs Grillen raffinierte Beilagen, Gemüse und Fleischstücke in den eigenen vier Wänden zuzubereiten. Daneben findest du Tipps, in welchem Restaurant super gut gekocht wird. Schließlich ist es ja ebenfalls was Nettes, Freunde zum Grillen einzuladen. Muss ja nicht zu Hause sein. Auch unsere Wirtsleute „mächn gern a Gschäft!“ Grillen ist was Schönes! Nehmen wir uns diese Auszeit! Na dann, nichts anbrennen lassen, meint die Redaktion!

