



f (https://www.facebook.com/kitchennews/)

yt (https://www.youtube.com/channel/UCaN6f8UwC)

SEARCH



(<http://kitchen-news.at/>)

BY MICHAEL (<http://kitchen-news.at/author/mkrist/>) / 17. JUNI 2016

GRILLGOLD – ERLESENE GEWÜRZE FÜR DIE KÜCHE



Auf unseren Tellern sorgen sie für den geschmacklichen Feinschliff. Die Geschichte und Vielfalt der Gewürze ist so alt wie die Menschheit selbst. Vor kurzem sind wir auf die Gewürzlinie von Grillgold (<http://www.grillgold.com>) gestoßen und waren sofort begeistert. In sechs Variationen kocht man sich damit durch die bunte Welt der Kulinarik. Und weil Gutes nun doch aus Österreich kommt, haben sie es zu unserem Produkt der Woche geschafft.

Grillgold Gewürze – unser Produkt der Woche



Sie verfeinern die unterschiedlichsten Gerichte und bringen die notwendige Würze in die Küche; oder besser gesagt auf den Teller. Die Grillgold Gewürze offerieren eine Auswahl an sechs verschiedenen Gewürzlinien für das jeweilige Grillgut. Egal ob Fisch, Fleisch oder herzhaftes Gemüse. Die ausgewählten Produkte kommen allesamt ohne künstliche Geschmacksverstärker, Aromazusätze oder Glutamat aus. Dadurch wird echter, bodenständiger sowie ein authentischer Geschmack garantiert. Produziert werden die Mischungen nach fest definierten Qualitätsstandards in Österreich. Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute doch so nahe liegt?

Hochwertige Qualität von Grillgold aus Österreich

Grillgold(<http://www.grillgold.com>) hat seinen Sitz in Sankt Martin im Sulmtal(https://de.wikipedia.org/wiki/Sankt_Martin_im_Sulmtal). Die Familie Tschuchnigg befasst sich schon seit vielen Generationen mit den Themen Holz sowie Kulinarik. Zurückgehend auf den Urururgroßvater Matthäus wird das Wissen mündlich in der Familie bewahrt. Heute führt Martin Tschuchnigg das Unternehmen. Als begeisterter Grillmeister entwickelte er in akribischer Handarbeit die streng geheimen Rezepturen für seine Grillgewürze. Als Visionär und kulinarischer Vordenker vereint er die natürlichen Aromen geschickt mit den ursprünglichen Zubereitungsarten des Grillens und Räucherns.



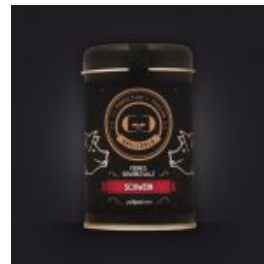
(<http://www.grillgold.com/deutsch/shop/gewürz-geflügel/#detail>).

Gewürzsatz für Geflügel

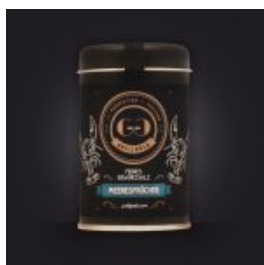
Diese klassisch rauchige Mischung verleiht allen Geflügelgerichten den richtigen Kick. Sie passt hervorragend zu gegrilltem Huhn, eignet sich aber auch für Pfannen- sowie Ofengerichten.

Gewürzsatz für Schweinefleisch

Authentisch und kompromisslos zeigt sich diese Gewürzmischung. Klassischer Pfeffer vereint sich mit einer sanften Note aus Kümmel, Knoblauch und Muskat. Optimal für das Schweinefleisch am Grill.



(<http://www.grillgold.com/deutsch/shop/gewürz-schwein/#detail>).



(<http://www.grillgold.com/deutsch/shop/gewürz-meeresfrüchte/#detail>).

Gewürzsatz für Meeresfrüchte

Diese gelungene Mischung harmoniert mit allen wassernahen Lebensmitteln. Würzige Nuancen von Zitronen, Noriblättchen und weißem Pfeffer verleihen den Gerichten die entsprechende Meeresfrische.

Gewürzzubereitung für Rindfleisch

Die Gewürzmischung für Rindfleisch ist für Puristen gedacht. Ausgewogene Noten unterschiedlicher Pfeffersorten kombiniert mit edlem Fleur de Sel aus Portugal garantieren Ursprünglichkeit und unterstützen die lebensmitteleigenen Aromen.



(<http://www.grillgold.com/deutsch/shop/gewürz-rind/#detail>)



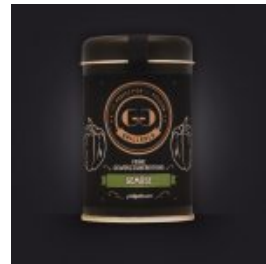
(<http://www.grillgold.com/deutsch/shop/gewürz-fisch/#detail>)

Gewürzsalz für Fische

Liebhaber von Fischgerichten werden diese Gewürzkombination besonders zu schätzen wissen. Egal ob am Grill, in der Pfanne oder im Ofen – die besonders zarten Aromen unterstützen den Eigengeschmack.

Gewürzzubereitung für Gemüse

Mit dieser Gewürzmischung aus über 20 Kräutern wird jedes Gemüse zur beliebten Hauptspeise. Die mediterranen Aromanuancen passen nicht nur zum Grillgemüse, sondern auch hervorragend zu Fingerfood, Antipasti und Salaten.



(<http://www.grillgold.com/deutsch/shop/gewürz-gemüse/#detail>)

Der Kitchen-News Gewürz-Tipp

Mit den Gewürzen von Grillgold darf experimentiert werden. Wir haben experimentiert und können folgende Varianten empfehlen: Die klassische Gewürzmischung „Rind“ zu Gnocci, „Geflügel“ für gebratene Bananen sowie „Meeresfrüchte“ für mediterran anmaßende Pommes. Erlaubt ist alles, was schmeckt.