

erstellt: 05.04.2012

## "Feuer frei: Jetzt startet die Grillsaison!"

**Info:** Mittwoch, 4. April 2012 - Putengrilltipps der Fa. Gutstetten

### **Original Pressemitteilung:**

Wenn warme Sonnenstrahlen die Seele kitzeln, können die Deutschen ihrem liebsten Sommer-Hobby fröhnen: Die Grillsaison 2012 ist eröffnet. Ob im Garten auf der Terrasse oder dem Balkon - etwa ein Drittel aller Deutschen wirft im Sommer mindestens einmal pro Woche den Grill an. Auch fettarmes Putenfleisch hat sich schon längst einen Platz auf dem Grillrost erobert.

Bei Grillexperten und Genießern besonders beliebt sind selbst gewürzte und marinierte Spezialitäten. Die neue „Puten-Grill-Variation“ und die „Puten-Grill-Spieße“ von Gutstetten sorgen auch in diesem Jahr für Genuss und Abwechslung auf dem Grill.

Die Gutstetten „Puten Grill-Variation“ zaubert gleich dreifachen Puten-Grillgenuss auf den Teller: Sie lockt Feinschmecker mit zartem Puten-Brustschnitzel, Putenflügel und einem Medaillon aus der Putenkeule an den Grill. Ungewürzt lassen sie Raum für eigene Grill-Kreationen: Mit einer leckeren Marinade oder puristisch mit etwas Salz und Pfeffer wird das Dreierlei zum absoluten Schlemmer-Highlight auf dem Grill. Sie ist in der 300 g-Packung für ca. 2,99 Euro (EVP) im Handel erhältlich.

Individueller kann man nicht grillen! Zarte Puten Brustwürfel, eine pikante Gewürzmischung, süß-scharfer Sweet Chili-Dip und vier Holzspieße: Alle Zutaten für die Gutstetten „Grillspieße zum Selbermachen“ gibt's in einer Packung. Raffinierte Grillmeister rühren nur noch die pikante Gewürzmischung an und spießen die Puten Brustwürfel ganz nach Belieben pur oder zusammen mit knackigem Gemüse auf. Marinieren und rauf auf den Grill. Zusammen mit dem Dip servieren und genießen.

Für das besondere Etwas sorgen aber auch die leckeren Grillrezepte von Gustetten: Mit schmackhaften Dips, scharfen Putenröllchen und leichten Salatideen wird die nächste Grillparty zum kulinarischen Highlight!

Damit dem Geflügel-Grillgenuss nichts im Weg steht, sollte der Grillmeister jedoch ein paar Tricks beachten:

Etwa eine Viertelstunde vor dem Grillen sollte das Putenfleisch aus dem Kühlschrank und der Verpackung genommen werden. Lässt man es etwas ruhen, wird es anschließend zarter und es trocknet nicht so schnell aus.

Je nach Produkt sollte das Putenfleisch zwischen fünf und zehn Minuten pro Seite gegrillt werden. Die Temperatur des Grills sollte nicht zu hoch sein. Ein langsames und schonendes Grillen garantiert, dass das Putenfleisch zart und saftig bleibt.

Eine Garprobe vor dem Servieren zeigt, ob das Fleisch auch wirklich durchgebraten ist. Weist das Grillstück im Inneren noch eine glasige Farbe auf, sollte es nochmals für einige Minuten auf den Rost zurück. Denn es gilt die Faustregel: Putenfleisch stets nur vollständig

durchgegart servieren.

**Ansprechpartner:**

Sabine Dingeldein

Tel +49 611 9 77 77 - 426

Fax +49 611 9 77 77 - 666

s.dingeldein@ugw.de

<http://www.gutstetten.de>

zur Pressemitteilung gehörende mp3-Datei:

2012\_PM\_Dummy\_Gutstetten\_VPM.mp3

Dauer: 1:49