Grillen mit Essig? Das sagt der Profi:

Nicht jeder mag alkoholische Marinaden beim Grillgut. Regionaler und durchaus g'schmackig geht es mit Essig. Was die richtige Variante auszeichnet, verriet „Meissl & Schadn"-Koch Jürgen Gschwendtner zusammen mit zwei seiner Blitzrezepte für den Sommer 2023.

Apfelessig Barrique oder der Apfelessig Naturtrüb eignen sich bestens für Grillmarinaden. © Florence Stoiber

Essig konserviert das Fleisch

Die Fleisch-Konsevierung in Flüssigkeiten ist weit älter als das genussvolle Grillen – erst im Lauf der Zeit hat die Genusskomponente an Bedeutung gewonnen. Kräuter und andere Aromaten (z. B. Pfeffer oder Senf) erweiterten die ursprünglichen Salzlaken oder weinbasierten Marinaden. Essig ist dabei ein eher selten eingesetztes Mittel, funktioniert aber prächtig, wie alle Fans der „Sauren Extrawurst" wissen. **Jürgen**

Gschwendtner, Haubenkoch aus dem „**Grand Ferdinand**“ in Wien, setzt für seine Grillgerichte auf Essig als Alleskönner.

Haubenkoch Jürgen Gschwendtner schwört auf Essigmarinaden. © Florence Stoiber

Fleisch-Marinaden mit fruchtigem Essig

Fleisch-Expertise lässt sich Gschwendtner, der im „**Meissl & Schadn**“ Schnitzel in Butterschmalz zur Kunstform erhebt, nicht absprechen. Beim Grillen allerdings verwendet er anderen Essig

als für den obligaten Erdäpfelsalat im Restaurant. „Zum Marinieren von Fleisch für den Grill eignen sich am besten die fruchtigen Sorten wie Apfelessig Barrique oder der Apfelessig Naturtrüb“, empfiehlt er zwei Varianten von **Mautner Markhof**. Die zarte Süße des Balsamico-Essigs gibt seinem Grillgemüse nicht nur Geschmack, sondern auch Farbe durch leichtes Karamellisieren am Rost.
Einen Aspekt der Essigmarinaden, der auch alle Fleischer anspricht, erwähnt Jürgen Gschwendtner abschließend: „Regionale Produkte spielen auch am Grill eine wichtige Rolle; Apfelessige aus Österreich zeichnen sich durch ihre besonders hohe Qualität aus.“ Und nicht zu Letzt hat man damit auch die Kunden auf seiner Seite. 80 Prozent der heimischen Grillfans möchten laut „Grill-Report“ mehr Gemüse, fleischlose Alternativen sowie neue Rezepte ausprobieren.

Hier zwei schnelle Marinadenrezepte:

Kräuter-Chimichurri

Zutaten
1 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Liebstöckel, fein gehackt
1 EL Schnittlauch, fein gehackt
1 große Paradeiser, entkernt und gewürfelt 1 EL Apfelessig Barrique (Mautner Markhof)
Zubereitung
Für die Kräuter-Chimichurri alle Zutaten vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Passt z. B. top zu Steak oder angegrillten Salatherzen.

© Florence_Stoiber

Schnell-Marinade für Grillgemüse

Zutaten

1 EL Schnittlauch
1 EL Petersilie
1 EL Liebstöckel
1 Chili ohne Kerne
1/8 Liter Olivenöl
1 EL Balsacmico Essig (Mautner Markhof)

Zubereitung
Alle Zutaten vermengen, mit Salz abschmecken und das Gemüse vor dem Grillen damit mariniere. Kommen Steaks oder Ripperln auf den heißen Rost, reicht man als schnelle Sauce Kräuter-Chimichurri.

Drei solche Grillpackages können Sie gewinnen. © Florence Stoiber

UNSER GEWINNSPIEL:
3 Grill-Packages zu gewinnen:

Wer mit den Marinaden in die Grillsaison starten möchte, kann das Basis-Set auch gewinnen. Fleisch & Co verlost mit Mautner Markhof drei Grill-Packages. Enthalten sind die Senf-Klassiker und drei Spezial-Senfe, je eine Flasche Apfelessig Barrique und Apfelessig naturtrüb sowie ein Zedernholzbrett („plank“) zum sanften Grillen. Für die Teilnahme einfach via **www.fleischundco.at** eine Nachricht mit Betreff „Grill-Package“ senden. Bitte den Namen und die gewünschte Lieferadresse angeben! Aus allen Einsendungen wird unser Glücksengerl die drei Gewinner:innen ziehen.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barablöse der Gewinne ist nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich verständigt. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erkläre ich mich mit den Teilnahmebedingungen und den Datenschutzbestimmungen einverstanden. Alle Infos dazu finden Sie auf ***www.fleischundco.at***

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at