Grillen mit Essig? Das sagt der Profi:

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

Apfelessig Barrique oder der Apfelessig Naturtrub 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. Kraut und andere Aromaten (z. B. Pfeffer oder Senf) erweiterten die ursprunglichen Salzlaken oder weinbasierten Marinaden. Essig ist dabei ein eher selten eingesetztes Mittel, funktioniert aber

prachtig, wie alle Fans der ȝSauren Extrawurstȝ wissen. Jurgen Gschwendtner, Haubenkoch aus dem ȝGrand Ferdinandȝ in Wien, setzt fur seine Grillgerichte auf Essig als Alleskonner.

Haubenkoch Jurgen Gschwendtner schwört auf Essigmarinaden. © Florence Stoiber

Fleisch-Marinaden mit fruchtigem Essig

Fleisch-Expertise lasst sich Gschwendtner, der im ȝMeissl & Schadnȝ Schnitzel in Butterschmalz zur Kunstform erhebt, nicht absprechen. Beim Grillen allerdings verwendet er anderen Essig als fur den obligaten Erdapfelsalat im Restaurant. ȝZum Marinieren von Fleisch fur den Grill eignen sich am besten die fruchtigen Sorten wie Apfelessig Barrique oder der Apfelessig Naturtrubȝ, empfiehlt er zwei Varianten von Mautner Markhof. Die zarte Suße des Balsamico-Essigs gibt seinem Grillgemuse nicht nur Geschmack, sondern auch Farbe durch leichtes Karamellisieren am Rost.
Einen Aspekt der Essigmarinaden, der auch alle Fleischer anspricht, erwahnt Jurgen Gschwendtner abschließend: ȝRegionale Produkte spielen auch am Grill eine wichtige Rolle; Apfelessige aus Osterreich zeichnen sich durch ihre besonders hohe Qualitat aus.ȝ Und nicht zu Letzt hat man damit auch die

Kunden auf seiner Seite. 80 Prozent der heimischen Grillfans mochten laut ȝGrill-Reportȝ mehr Gemuse, fleischlose Alternativen sowie neue Rezepte ausprobieren.

Hier zwei schnelle Marinadenrezepte:

Kräuter-Chimichurri

Zutaten
1 EL Petersilie, fein gehackt
1 EL Liebstockel, fein gehackt
1 EL Schnittlauch, fein gehackt
1 große Paradeiser, entkernt und gewurfelt 1 EL Apfelessig Barrique (Mautner Markhof)
Zubereitung
Fur die Krauter-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 Liebstockel
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 Barablose der Gewinne ist nicht moglich. Die Gewinner werden schriftlich verstandigt. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklare 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