



JULI 2024

Genieße die Grill-Saison mit Pampered Chef!

Im Juli erreicht die Grill-Saison ihren Höhepunkt. Die warmen Sommertage laden dazu ein, im Freien zu kochen und zu essen. Saftige Steaks, gegrilltes Gemüse und würzige Würstchen sind nur einige der Köstlichkeiten, die auf dem Grill brutzeln, während wir die unbeschwerte Zeit mit Freunden und Familie genießen.

Die unterschiedlichen Grillarten

Grillen ist bei Jung und Alt beliebt und die wohl populärste Methode, um köstliche Mahlzeiten im Freien zuzubereiten. Da es eine Vielzahl unterschiedlicher Arten von Grills gibt, ist die Auswahl groß und die Wahl nicht immer einfach. Hier findest du die wichtigsten Unterschiede, damit du genau den passenden Grill für deine Bedürfnisse und deinen Geschmack findest!

Holzkohlegrill: Die wohl bekannteste und ursprünglichste Grillart verleiht dem Grillgut ein unverwechselbares Raucharoma. Holzkohlegrills erreichen dabei die nötige Temperatur nach und nach durch die verglühende Holzkohle – das dauert seine Zeit. Dafür gibt es Holzkohlegrills in allen Größen und Formen.

Gasgrill: Gasgrills bieten eine schnellere und einfachere Möglichkeit zum Grillen. Mit nur einem Knopfdruck erzeugt ein Gasgrill gleichmäßige Hitze und ermöglicht eine präzise Temperaturregelung – häufig gleich durch mehrere Brenner – und damit eine schnelle und effiziente Zubereitung. Dabei entsteht kein störender Qualm und der Grill ist schnell zu reinigen. Das typische Grillaroma kann durch aromatisierte Holzchips auch hier erzeugt werden.

Elektrogrill: Elektrogrills sind perfekt für Orte geeignet, an denen offenes Feuer oder Rauchentwicklung nicht erlaubt sind. Sie bieten eine saubere und bequeme Möglichkeit zum Grillen und sind besonders für die Nutzung auf dem Balkon beliebt. Alles, was benötigt wird, ist eine Steckdose. Moderne Elektrogrills müssen sich hinsichtlich ihrer Grilleistung hinter den anderen Grillarten nicht mehr verstecken.



Pesto-Grillgemüse-Bruschetta

Zubereitung

Tipp: Die Menge kann natürlich verdoppelt werden, wenn mehr Gäste kommen. Statt Pesto Rosso kann auch Basilikumpesto verwendet werden.

1. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. In die **mittlere Edelstahl-Rührschüssel** geben und mit den restlichen Zutaten (bis auf Basilikum und Baguette) gut vermengen. Während der Grill vorheizt, das Gemüse ziehen lassen.
2. Den Grill auf 350 °C vorheizen. Den **Rechteckigen Grillstein** auf den vorgeheizten Grill stellen und ca. 15 Minuten vorheizen. Den Grill dann auf indirekte Hitze einstellen. Das Gemüse auf den **Grillstein** geben und so lange garen, bis es schön bissfest ist.
3. Das Baguette in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Grill kurz anrösten. Wer möchte, kann das geröstete Brot mit etwas Knoblauch einreiben.
4. Sobald das Grillgemüse fertig ist, auf dem Baguette verteilen, Basilikum darüber geben und servieren.



Schau dir den Grillstein in Aktion an!

Zutaten

150 g grüner Spargel
150 g Kirschtomaten
1 Paprika
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100 g Pesto Rosso
Salz, Pfeffer,
Paprikapulver
1 Handvoll Basilikum
und ein Baguette
zum Servieren

Scan me



Gyrospfanne vom Grill

Zubereitung

1. Den Grill auf 350 °C vorheizen. Die **Gusseiserne Bratpfanne** daraufstellen und 5 Minuten vorheizen.
2. Etwas Öl in die **Gusseiserne Bratpfanne** geben und verteilen. Das Fleisch dazugeben und einige Minuten gut anbraten. In der Zwischenzeit Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden und anschließend zum Fleisch geben. Alles weiterbraten lassen, bis das Fleisch gar ist.
3. Den Grill jetzt auf indirekte Hitze stellen. Den Feta über das Gyros bröseln, den Grilldeckel schließen und so den Käse 5-10 Minuten schmelzen lassen. Mit Petersilie garnieren und mit Fladenbrot und frischem Salat servieren.



Schau dir die Grillpfanne in Aktion an!

Zutaten

400 g Gyros vom Metzger
1 Zwiebel
1 Paprika
200 g Feta
Eine Handvoll
Petersilie zum
Garnieren

Scan me





Tipps & Tricks für eine gelungene Grillparty

Eine Grillparty ist eine großartige Möglichkeit, Freunde und Familie zu versammeln und gemeinsam köstliches Essen im Freien zu genießen. Wir haben einige Tipps und Tricks, die dir dabei helfen sollen, deine nächste Grillparty unvergesslich zu machen:

Mit diesen Tipps steht einer gelungenen Grillparty ganz bestimmt nichts im Wege!

Planung ist alles: Lege im Voraus ein Datum fest und lade deine Gäste rechtzeitig ein. Stelle sicher, dass du genug Platz zum Sitzen und Essen im Freien hast, und verfolge regelmäßig den Wetterbericht, um gegebenenfalls einen Plan B zu haben.

Vielfältiges Menü: Biete eine Auswahl an Fleisch, Fisch, Gemüse und Beilagen an, um den Geschmack und die Vorlieben aller Gäste zu treffen. Denke unbedingt auch an vegetarische oder vegane Optionen.

Vorbereitung ist alles: Marinieren das Fleisch oder Gemüse einige Stunden vor dem Grillen, so kannst du den Geschmack intensivieren. Bereite auch Beilagen und Salate im Voraus zu, um deine Party selbst ohne Stress genießen zu können.

Der richtige Grill: Wähle den Grill entsprechend deiner Gästeanzahl und deinen Grill-Präferenzen. Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrills bieten jeweils unterschiedliche Eigenschaften. Schau dir hierzu auch den Artikel in diesem Heft an!

Grillzubehör bereithalten: Stelle sicher, dass du das benötigte Grillzubehör wie Grillpfannen, Grillplatten, Grillzange, Grillbürste und Schneidebrett griffbereit hast.

Getränke nicht vergessen: Biete eine Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken an, um den Durst deiner Gäste zu stillen. Denke je nach geplanten Drinks auch an Eiswürfel oder Crushed Ice.

Atmosphäre schaffen: Dekoriere den Garten mit Lichterketten, Kerzen oder Fackeln für eine gemütliche Atmosphäre. Sorge für Musik, die zur Stimmung passt, aber auch Gespräche ermöglicht.



Buche jetzt deine Grillparty!

Grillduell: Stein trifft Pfanne

Eigenschaften und Einsatzmöglichkeiten im Vergleich

Hitzebeständig bis 400 °C und durch die hervorragende Wärmespeicherung von Keramik bleibt das Essen lange heiß	Hitzebeständig bis 340 °C und durch die hervorragende Wärmespeicherung von Gusseisen bleibt das Essen lange heiß
Für Holzkohle- und Gasgrills geeignet. Kann auch im Backofen und mit Backofengrill genutzt werden.	Geeignet für die Verwendung auf allen Herdarten inkl. Induktion, im Backofen, auf dem Grill und sogar über dem Lagerfeuer
Keine Verwendung von Metallutensilien empfohlen.	Die Verwendung von Metallutensilien ist möglich.
Vielseitige Zubereitungen möglich. Im Vergleich zur Grillpfanne ist die rechteckige Form ideal für Pizza und Flammkuchen und auch die Zubereitung säurehaltiger Lebensmittel (z. B. Tomaten, Essig) ist möglich.	Vielseitige Zubereitungen möglich. Im Vergleich zum Grillstein ist die ovale Form perfekt geeignet für Fajitas, Gyros oder Nachos. Keine stark säurehaltigen Lebensmittel (z. B. Tomaten, Essig) darin zubereiten, da diese die Patina angreifen können.
Direkt vom Grill auf dem Tisch servieren – ausreichend hitzebeständigen Untersetzter nicht vergessen.	Direkt vom Grill elegant auf dem Tisch servieren – ausreichend hitzebeständigen Untersetzter nicht vergessen.
Leicht abgeschrägte Fläche, sodass Fett, Bratensaft, Marinaden o.ä. an den äußeren Rand laufen und sich nicht dort sammeln, wo du eigentlich anbraten möchtest.	Niedriger Rand, damit nichts in den Grill läuft.
40,5 cm x 29 cm x 4 cm inkl. Griffe	42,5 x 29,5 x 2 cm inkl. Griffe
Zwei Jahre Garantie	30 Jahre Garantie, robust und äußerst langlebig
Spülmaschinenfest	Inklusive Pfannenschaber (SauberFix) für eine einfache Reinigung. Handreinigung mit klarem, warmem Wasser, z. B. mit einer Bürste. Kein Spülmittel nutzen, dies schadet der Patina.

Genießer willkommen!

Kundenaktionen im Juli



~~19,90 €~~
nur
17 €*

1



~~30,00 €~~
nur
25,50 €*

2



~~55,00 €~~
nur
47 €*

3

Kundenaktionen Juli 2024

1.-31. Juli 2024

1 Pizzaschneider Plus

#1303 | 17,00 €*

2 Helferset aus Silikon und Holz

#100219 | 25,50 €*

3 Verstellbare zweiseitige Reibe

#100472 | 47,00 €*

Kundengeschenke

1.-31. Juli 2024



~~29,90 €~~**

Kuchengitter

#1587

Nur
solange
der Vorrat
reicht!

oder



Kleiner Servierheber

#2622

~~9,90 €~~**

**ab 99 € Einkaufswert

* Angebot ist gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.07.-31.07.2024 (vor 24 Uhr) gehalten, eingegeben und abgeschickt werden.

** Das Kundengeschenk gilt für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 01.07.-31.07.2024 gehalten und wie folgt eingegeben und abgeschickt werden: Einzelbestellungen bis 31.07.2024 (vor 24 Uhr), Kochshows bis 15.08.2024 (vor 24 Uhr). Jeder Gast bekommt maximal ein Kundengeschenk. Kundengeschenke können nicht umgetauscht werden. Ab € 150 Gästeumsatz ist die Lieferung versandkostenfrei. Für den Fall, dass ein Kundengeschenk vorzeitig vergriffen ist, behalten wir uns das Recht vor, nur noch lieferbare Kundengeschenke zu liefern. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.



Nur
solange
der Vorrat
reicht!*

Gusseiserne Bratpfanne flach

Nur für kurze Zeit ab Juli!

Gusseiserne Bratpfanne flach

#100369 | 95 €*



Deine Grillpfanne fürs Leben

Mit dieser Gusseisernen Bratpfanne kannst du ganze Mahlzeiten für 4-6 Personen zubereiten. Die Pfanne besteht aus fertig eingebranntem Gusseisen, das mit jeder Verwendung dank Patina immer besser wird. Gusseisen verfügt über eine hervorragende Wärmespeicherung, sodass dein Essen darin beim Servieren lange heiß bleibt. Aufgrund ihres flachen Randes und der länglichen Form eignet sich diese Pfanne perfekt für Fajitas, Steaks, Pfannkuchen und vieles mehr. Nutze sie zum Anbraten, Sautieren, Backen, Braten, Grillen und Kochen auf allen Herdarten, allen Grillarten, im Backofen und sogar im Lagerfeuer. Auch Metallutensilien können dieser langlebigen Gusseisernen Bratpfanne nichts anhaben. Dank der zwei Griffe kannst du sie darüber hinaus ganz leicht greifen. Abmessungen: 42,5 cm x 29,5 cm x 2 cm inkl. Griffe





Nur
solange
der Vorrat
reicht!*

Rechteckiger Grillstein

Nur für kurze Zeit ab Juli!

Rechteckiger Grillstein

#101382 | 95 €*



Dein Begleiter für jede Grillparty

Sichere dir jetzt diesen Rechteckigen Grillstein und bereite darauf empfindliches Gemüse und Obst, zartes Grillgut, Pizza, Fladenbrot, Grillkäse, Fisch, Garnelen und vieles mehr auf dem Grill zu. Das natürliche beschichtete Keramikmaterial hält nicht nur hohen Temperaturen stand und bietet eine gleichmäßige Wärmeverteilung, sondern speichert die Hitze auch langanhaltend, sodass deine Speisen auch beim Servieren lange warm bleiben. Die anschließende Reinigung ist ganz einfach in der Spülmaschine möglich. Der Rechteckige Grillstein eignet sich für alle Grillarten. Abmessungen: 40,5 cm x 29 cm x 4 cm inkl. Griffe

pampered|chef

ENRICHING LIVES

one meal & one memory at a time

®

The Pampered Chef Deutschland GmbH
Am Prime Parc 4, 65479 Raunheim
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.de

Pampered Chef Österreich GmbH
Simmeringer Hauptstraße 24, 1110 Wien
Tel.: 00800-35480976 | E-Mail: info@pamperedchef.at



Folge uns auf  

Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz. © 2023 Pampered Chef verwendet unter Lizenz.

Wir sind ausgezeichnet!

