

Die besten Listen für die Grillsaison

Grills, Utensilien und der Weg zum perfekten Steak - jetzt auf ZEHN.DE

München, 7. April 2009 – Darauf haben echte Männer nur gewartet: Kaum wärmt uns der erste Sonnenstrahl, beginnt endlich die Grillsaison. Damit alles richtig klappt, finden alle Grillmeister jetzt auf ZEHN.DE die besten Expertenlisten fürs perfekte Grillvergnügen. Grillprofi Michael Schweer nennt „Die 10 wichtigsten Grillutensilien“ und „Die 10 wichtigsten Garten-grills“. Kochexpertin Sonja Popovic verrät, wie das Steak garantiert gelingt – in ihrer Liste „Die 10 wichtigsten Schritte zum perfekten Rindersteak“.

„Grillabende sind mehr als bloße Nahrungsaufnahme“, meint ZEHN.DE-Experte Michael Schweer. „Sie sind Ausdruck eines Lebensgefühls.“ Klar, dass da die Auswahl des richtigen Grills zur Grundsatzentscheidung wird. Schweer erleichtert sie durch seine ausführliche ZEHN.DE-Liste, in der er neben klassischen Holzkohlegrills auch Elektro- und Gasgrills vorstellt – immer passend zur Gelegenheit. So empfiehlt er etwa Campern und Gelegenheitsgrillern einen günstigen Einmalgrill, der hauptsächlich aus einer mit Kohle gefüllten Wegwerf-Aluminiumschale besteht. Echte Grillprofis hingegen bekommen feuchte Augen beim US-amerikanischen „Smoker“, beim Spanferkelgrill oder dem standfesten Kaminzuggrill, der besonders schnell für heiße Glut sorgt. Und da das richtige Zubehör ebenso entscheidend ist für den Grillgenuss, zeigt Schweer auch die wichtigsten Utensilien, die auf keinem Grillabend fehlen dürfen.

www.zehn.de/gartengrills

www.zehn.de/grillutensilien

„Ob ein Steak gelingt und butterzart wird, hängt von vielen Faktoren ab“, erklärt Sonja Popovic. Die Kochexpertin weiß zum Beispiel, wie man schon beim Kauf das richtige Fleisch erkennt. „Es sollte gut abgehangen sein“, verrät sie auf ZEHN.DE. „Dadurch gewinnt es an Aroma und wird mürbe und besser verdaulich.“ Wichtig ist dann auch, es richtig zu braten – nämlich kurz und schnell auf einem gut vorgeheizten Grill. Vor dem Servieren sollte das Steak unbedingt einige Minuten ruhen. „Das Fleisch braucht Zeit, damit es sich entspannt und der Saft sich gleichmäßig verteilt“, sagt die ZEHN.DE-Expertin. „Dafür wickeln Sie es in Alufolie, damit es nicht auskühlt und üben sich in Geduld.“

www.zehn.de/perfektes_steak

Mehr Listen finden Sie auf www.zehn.de.

Michael Schweer und Sonja Popovic – Experten bei ZEHN.DE

Michael Schweer war Anfang der 90er Jahre Chefredakteur der Zeitschrift „Selbermachen“. Unter seiner Ägide wurde das Heft zum Auflagenführer unter den Do-it-yourself-Titeln. Sonja Popovic hat sich jahrelang bei der TV-Zeitschrift „Hörzu“ mit Lifestyle-, Koch-, Ernährungs-, Gesundheits- und Servicethemen beschäftigt. Mit großem Erfolg: 2006 errang sie mit ihrer Titelgeschichte „Wie viel Bio brauchen wir – ökologisch und lecker“ den ersten Platz beim „Journalistenpreis Bio“. Heute arbeitet sie als freie Redakteurin für verschiedene Medien wie zum Beispiel stern.de.

ZEHN.DE: Die ganze Welt der Männer

ZEHN.DE (www.zehn.de), das neue Listen-Portal von CHIP Communications, bildet die ganze Welt der Männer in Listenform ab. Ausgesuchte Experten geben ihr Wissen in Top-10-Listen weiter. Die Listen sind eingeteilt in die Kategorien Motor, Digital, Lebensart, Unterhaltung, Sport, Geld, Reise und Hobby.

Und sollten die Nutzer einmal nicht mit der von einem Experten verfassten Liste einverstanden sein: Kein Problem! Jeder kann die Listen auf ZEHN.DE nicht nur kommentieren und bewerten, sondern auch für sich neu sortieren - und sogar eigene Zehnerlisten erstellen. Die anderen Besucher können dann diskutieren und durch ihre Bewertungen entscheiden, wessen Liste ihnen besser gefällt.

Hinweis für die Redaktionen:

Bei einer Übernahme der Listen bitten wir Sie, die entsprechenden Quellen www.zehn.de, Michael Schweer und Sonja Popovic anzugeben.

Ihre Ansprechpartnerin:

Judith Berkemeyer
Leiterin PR-Team
Tel.: 0 89/7 46 42-143
Fax: 0 89/7 46 42-274
E-Mail: jberkemeyer@zehn.de
www.zehn.de
http://twitter.com/zehn_de