



Mit dem Herzen dabei.

Zubereitungshinweise vom Sternekoch

Liebe Kunden,

Sie haben mit meinen **Grill-Sticks** eine kulinarische Weltneuheit erworben. Um den vollen Grillgenuss schmecken zu können, empfehle ich Ihnen, die Sticks zunächst vorsichtig aus der Frischeverpackung zu lösen und anschließend behutsam auf den vorgeheizten Rost zu legen.

Das ideale Zusammenspiel von Aromen und Konsistenzen erreichen Sie, wenn Sie alle vier Seiten gleichmäßig grillen, bis der Krokant karamellisiert. **Wenn Sie sich unsicher sind, ob Ihr Grill die richtige Temperatur hat, legen Sie die Sticks keinesfalls auf die direkte Hitze, sondern auf einen äußeren Bereich** und verwenden Sie als Unterlage ein leicht eingefettetes Stück Alufolie.

Zum Wenden können Sie einen Grillspachtel oder eine Winkelpalette benutzen, so bleiben ihre Sticks sicher in Form. Dass sich dabei ein wenig Krokant löst, ist völlig normal.

Da jedes unserer Produkte von Hand hergestellt und veredelt wird, kann es sein, dass sie sich leicht voneinander unterscheiden. Sollte Ihnen das Wetter einen Strich durch die Rechnung machen, ist die Zubereitung auch in einer beschichteten Pfanne möglich – macht weniger Spaß, schmeckt aber ebenfalls köstlich!

Und jetzt wünsche ich Ihnen ein tolles Grill-Vergnügen – und natürlich guten Appetit!

Herzlichst,

Ihr

Alexander Herrmann