Es ist dein Grill-Rezept: der DIY-Geschmackskick!

FUCHS launcht Gewürz-Range für individuellen Grill-Genuss

Dissen, Februar 2018. Selbstgemachte Marinaden und Rubs sind der Grill-Trend 2018! Dabei zählt vor allem, was schmeckt – egal ob feurig-würzig oder mild-mediterran: Mit den neuen Fuchs Grill-Gewürzen, bestehend aus zwölf raffinierten Salz, Chili und Pfeffer Variationen, kann man das Grillen noch mehr zelebrieren und vielfältige Geschmacksrichtungen kreieren.

Ob beim Familien-BBQ, der Gartenparty oder der entspannten Zeit zu Zweit – Grillen ist spätestens im Sommer wieder DAS gesellschaftliche Ereignis und ein besonders beliebter Genuss-Moment. 74 % aller Deutschen grillen dabei am liebsten Fleisch[1]. Mit den neuen Fuchs Grill-Gewürzen können Grillenthusiasten ihre Steaks, Koteletts und Ribs jetzt mit selbstkreierten Rubs und Marinaden individuell verfeinern. Sogenannte Dry Rubs werden beispielsweise aus getrockneten Kräutern und Gewürzen wie Fleur de Sel, Chili sowie Pfeffer zusammengestellt und zaubern besonders Fleisch aus dem Smoker wie Ribs und Rinderbrust eine aromatische Kruste. Marinaden, die auch als Wet Rubs bezeichnet werden, enthalten neben den Kräutern und Gewürzen feuchte Komponenten wie Olivenöl. Sie sind besonders gut für trockenes Fleisch wie Geflügel geeignet, denn sie machen es besonders zart und saftig.
Mit den zwei Pfeffer-Gewürzzubereitungen und den vier verschiedenen Pfeffersorten sorgt die neue Fuchs Grill-Gewürz Range für den individuellen Geschmackskick. Ein Highlight ist dabei der Fuchs Szechuan Pfeffer, der durch seine warme, blumige und erfrischende Zitrusnote sowie einer intensiven Schärfe eine komplexe Aromenvielfalt bietet. Sein Gehalt an ätherischen Ölen ist um ein Vielfaches höher als bei anderen Pfefferarten. Zur idealen Entfaltung der Aromen den Pfeffer kurz in einer Pfanne ohne Öl anrösten, in einem Mörser vorsichtig zerstoßen und dann erst zur Marinade hinzufügen.

Als scharfe Komponenten eigenen sich die zwei Fuchs Chili-Sorten Chipotle und Piment d'Espelette: Ob eher scharf-rauchig oder lieber fruchtig-pikant – auch hier entscheidet der individuelle Geschmack. Die vier hochwertigen Fleur de Sel-Variationen der Range – Natur, mit Wildkräutern, mit Ancho-Chili oder mit geräucherter Paprika und geröstetem Knoblauch – eignen sich hervorragend, um das Aroma der Speisen abzurunden.

Natürlich eignen sich die neuen Fuchs Grill-Gewürze auch, um andere neue Geschmackserlebnisse zuzubereiten wie z. B. aromatische Dressings, Dips oder Gemüsemarinaden. Frisch aufgestreut veredeln sie Grillfleisch, Gemüse und Tofu.

Die Fuchs Grill-Gewürze sind ab dem **01. April ab 2,99 €** (UVP) im Handel erhältlich. Wissenswertes rund um Gewürze sowie Rezeptmaterial gibt es unter www.fuchs.de .

Es ist dein Rezept.

[1] Grillstudie mafowerk GmbH, 2017

Das FUCHS Grill-Sortiment besteht aus:

BBQ Chicken Pfeffer, Gewürzzubereitung – 25 g / 2,99 € **NEU**
BBQ Steak Pfeffer, Gewürzzubereitung – 25 g / 2,99 € **NEU**
Indischer Tiger Pfeffer, ganz – 30 g /2,99 €
Langer Pfeffer, ganz – 25 g / 2,99 €
Whisky Pfeffer, ganz – 25 g / 4,49 €
Szechuan Pfeffer, ganz – 12,5 g / 2,99 €
Chipotle Chili, scharf und rauchig – 25 g / 3,49 € **NEU**
Piment d'Espelette Chili, mild und fruchtig – 25 g / 4,99 € **NEU**
Fleur de Sel Natur – 120 g / 3,79 € **NEU**
Fleur de Sel mit Wildkräutern – 100 g / 3,79 €
Fleur de Sel mit Ancho Chili – 120 g / 3,79 € **NEU**
Fleur de Sel mit geräuchertem Paprika und geröstetem Knoblauch – 110 g / 3,79 €

Über Fuchs

Fuchs steht für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und herausragende Qualität. Für all jene, für die Kochen ein Ereignis ist, das immer wieder zelebriert werden will, bietet Fuchs die passenden Kräuter und Gewürze, Kräuter- und Gewürzkompositionen sowie ausgewählte Pfeffer und Salze. Mit zahlreichen Produktneuheiten setzt die Marke stets neue Impulse im Handel. Weitere Informationen gibt es unter www.fuchs.de. Die Marke Fuchs gehört zur Fuchs Gruppe. Die Fuchs Gruppe mit Firmensitz im niedersächsischen Dissen ist der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz. 1952 von Dieter Fuchs gegründet, bietet die Fuchs Gruppe heute dem Lebensmittelhandel, dem Foodservice und der Lebensmittelindustrie ein umfangreiches Sortiment an Gewürzen, kulinarischen Trends und innovativer Lebensmitteltechnologie mit fast 7.000 Produkten an.

Christina Sander · segmenta communications GmbH ·Neumühlen 1 · 22763 Hamburg ·
sander@segmenta.de · T: +49 40 44 11 30 – 25