



Pressemitteilung

Aberystwyth/Wales, 6. April 2016

Geheim-Tipp für die Burger-Saison: Walisisches Lamm- und Rindfleisch (g.g.A.)



Die warmen Sommerabende sind schon zum Greifen nah. Was gibt es da Schöneres als einen Grillabend mit Freunden? Viele können es gar nicht abwarten und starten bereits im Frühling mit der BBQ-Saison. Für ein einzigartiges Grillerlebnis ist vor allem die Auswahl des Grillfleisches wichtig. Fruchtige Cocktails und leckere Salate dürfen dabei auch nicht fehlen.

Besonders beliebt bei BBQ: kurzgebratenes Fleisch. Hier ist purer Geschmack gefragt – daher ist hochwertiges Fleisch ein absolutes Muss.

Unser Tipp für die Barbecue-Party: Burger de Luxe mit Walisischem Lamm- oder Rindfleisch für ein einzigartiges Geschmacks-Erlebnis! Hier ist herausragende Qualität und höchster Genuss garantiert.

Mehr Informationen zu Walisischem Lamm- und Rindfleisch (g.g.A.) und zur Verfügbarkeit finden Sie unter: <http://walisischeslamm.eu/>.

Pressekontakt:

Kristina Stuppi, Tel.: +49-(0)89-452219-26, E-mail: stuppi@move-communications.com
Katharina Kunze, Tel.: +49-(0)89-452219-25, E-mail: kunze@move-communications.com
move communications GmbH, Kistlerhofstr. 70/Geb.88, D-81379 München



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Hier eine Auswahl an BBQ-Rezepten mit Walisischem Lamm- und Rindfleisch (g.g.A.):

Burger vom Walisischem Rind (g.g.A.) auf spanische Art



Zubereitungszeit: 15 Minuten

Portionen: 4

Küche: spanisch

Zuschnitt: Hackfleisch

Zutaten:

- 450 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Rind
- 50 g Chorizo-Wurst, geschält und fein gewürfelt
- 1 Tomate, entkernt und fein gewürfelt
- 15 g (1 EL) geräuchertes Paprikapulver

Für die Salsa:

- 2 Fleischtomaten, fein gehackt
- 1 grüne Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt und in feine Scheiben geschnitten
- 15 ml (1 EL) Tomaten-Ketchup
- 15 ml (1 EL) Olivenöl

Dazu: Oliven und mediterranes Brot (z.B. Baguette mit sonnengetrockneten Tomaten)

Zubereitung:

1. Grill oder Ofen auf Grillstufe vorheizen.
2. Hackfleisch vom Walisischen Rind, Chorizo-Wurst- und Tomatenwürfel sowie geräuchertes Paprikapulver in große Schüssel geben und gleichmäßig vermengen.
3. Hackfleischmischung in 4 - 6 gleichgroße Portionen teilen und Burger daraus formen. Burger auf großen Teller geben, mit Folie oder einem Teller bedecken und 5 Minuten ruhen lassen.
4. Burger auf Grill oder in Backofen geben und ca. 4 - 6 Minuten von jeder Seite grillen, bis sie gar sind.
5. Salsa-Zutaten in Schüssel geben und verrühren. Bedecken und kalt stellen.
6. Burger mit Oliven, mediterranem Brot und hausgemachter Salsa servieren.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt





Cranberry-Brie-Burger vom Walisischen Lamm (g.g.A.) mit gebackenem Camembert und Cranberry-Sauce



Zubereitungszeit: 25 - 35 Minuten

Portionen: 4

Küche: amerikanisch

Zuschnitt: Hackfleisch

Zutaten:

- 450 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lamm
 - 15 ml (1 EL) Öl
 - 2 Knoblauchzehen, geschält und zerdrückt
 - 30 ml (2 EL) Cranberry-Gelee
 - Salz und Pfeffer
 - 50 g Brie-Käse, in Würfel geschnitten
 - 1 kleiner Camembert im Holzkorbchen
- 15 ml (1 EL) Cranberry-Sauce zum Servieren

Dazu: geschältes und geschnittenes Gemüse zum Dippen

Zubereitung:

1. Ofen auf Grillstufe vorheizen.
2. Hackfleisch vom Walisischen Lamm mit Öl, Knoblauch, Cranberry-Gelee, Salz, Pfeffer und Brie-Käsewürfeln in großer Schüssel gut vermischen.
3. Mischung entweder in 4 größere oder 8 - 10 kleinere Mengen unterteilen und daraus jeweils Burger formen. Wenn Brie-Käsestückchen herausgucken, diese wieder ins Hackfleisch hineindrücken.
4. Im Ofen auf Grillstufe auf Backpapier kleine Burger ca. 6 Minuten und große Burger ca. 10 Minuten von beiden Seiten goldbraun backen, bis Burger nach Belieben gar sind. Herausnehmen und warm halten.
5. Camembert auspacken und lose in Backpapier wickeln. Zurück in sein Holzkorbchen geben und bei 190 °C ca. 10 Minuten backen, bis Käse innen flüssig ist. Camembert herausnehmen und Käsekruste aufbrechen. Cranberry-Gelee mit Löffel unter flüssigen Käse unterheben.
6. Burger mit Camembert-Cranberry-Dipp servieren. Dazu passt auch hervorragend: knackig-frisches Gemüse zum Dippen.



Die Kampagne wird von der Europäischen Union und Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) – unterstützt

