

Presseinformation

## **Asiatische Spießburger**

**Die Herkunft ist eindeutig: Asien und Feuer**

**Bremen, 09.08.2017 – Das ist wirklich ein Überraschungsgericht. Dieser Spieß schmeckt nach Zitrone obwohl, er nie eine gesehen hat und er hat eine kräftige Rauchnote, obwohl der Grill nicht ein bisschen geraucht hat. Für die Zitrusnote ist Zitronengras zuständig und für den Geschmack nach Lagerfeuer die Raucharomen von Red Arrow.**

Das Zusammenspiel dieser Aromen macht dieses Gericht besonders. Jedem Hackfleischröllchen gönnt Michael Quandt, Autor des Grillbuchs „Du grillst es doch auch“ seinen eigene Zitronengrasspieß. Damit das Schweinefleisch von dieser unverkennbaren Asianote auch ordentlich was abbekommt, klopft er für sein Rezept die Spieße an, bis sie leicht auffasern.

Herzhaft, so wie Grillfreunde es schätzen, wird es durch die Raucharomen, die der Buchautor einsetzt. Und das unabhängig vom Grill. Holzkohle und Gasgrill sind zuständig für Röstaromen, können aber beide keine Raucharomen. Deswegen nimmt er geräucherten Pfeffer bis es scharf genug ist und intensiviert das Raucharoma mit BBQ-Booster zum Streuen. Wer sich beim Würzen mit Raucharomen nicht sicher ist, dem empfiehlt er ein haselnussgroßes Stück erst einmal in der Pfanne anzubraten und zu probieren.

### **Rauchgeschmack ohne Bedenken**

In einem patentierten Verfahren gewinnt Red Arrow CleanSmoke, die Grundlage für Raucharomen. Sägespäne, die bei der Holzproduktion anfallen, werden in einem Raucherzeuger unter Ausschluss von Sauerstoff erhitzt. Dieser Rauch wird anschließend mit Trinkwasser eingefangen und gereinigt. Dabei werden die gesundheitsschädlichen Stoffe wie Teer, Asche und polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK) herausgefiltert und kommen mit dem Grillgut gar nicht erst in Kontakt. Grillfans können die Raucharomen im Onlineshop unter [www.redarrowshop24.com](http://www.redarrowshop24.com) bestellen.

Rezept:

## **Asiatische Hackspieße auf Zitronengras**

(für 4 Personen)

### **Zutaten:**

600 Gramm Schweinehackfleisch

8 Spieße Zitronengras

1 kleine rote Zwiebel

1 rote Chilischote

½ TL Red Arrow BBQ-Booster

½ TL Red Arrow geräucherter Pfeffer

1 Bund Koriander

1 EL Rapsöl

1 Mango

1 Salatgurke

1 Bund Lauchzwiebeln

4 EL Olivenöl

### **Zubereitung:**

Die rote Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten und abkühlen lassen. Die Chilischote längs halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Zitronengrasspieße mit einem Hammer oder Stielkochtopf der Länge nach anklopfen. Koriander fein hacken und zusammen mit Hackfleisch, Chili und den Zwiebelwürfeln vermischen, mit Red Arrow BBQ-Booster und Red Arrow geräuchertem Pfeffer würzen. Das Hackfleisch in acht gleich große Portionen teilen und jeweils rund um die Zitronengrasspieße legen und andrücken. Für den Salat die Mango schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Gurke schälen, halbieren, entkernen. Die Hälften noch einmal halbieren und dann in Würfel schneiden.

Lauchzwiebeln in sehr feine Ringe schneiden und mit Mango und Gurke vermischen, Olivenöl unterrühren und mit etwas Red Arrow geräuchertem Pfeffer abschmecken. Den Grill auf 160 Grad indirekte Hitze vorheizen und die Zitronengrasspieße von beiden Seiten für fünf bis sieben Minuten indirekt grillen, dann auf dem Salat anrichten und servieren.

#### **Über Red Arrow:**

Red Arrow wurde 1960 von Dr. Clifford Hollenbeck gegründet, der sich ein neues Verfahren zur Herstellung von aus Primärrauchkondensaten erzeugten Raucharomen patentieren ließ. Heute ist Red Arrow Marktführer auf dem Gebiet der Räuchertechnologie und der einzige Hersteller mit einem breiten Angebot an Räucheranwendungen. Neben Raucharomen bietet das Unternehmen Grill- und Röstaromen sowie Bräunungsprodukte und geräucherte Gewürze und Zutaten an. Red Arrow ist heute in über 100 Ländern weltweit vertreten.

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.red-arrow-deutschland.de](http://www.red-arrow-deutschland.de).

*Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten. Achtung, Copyright: Fotos nur mit Quellenangabe und mit diesem Thema.*

#### Kontaktdaten Red Arrow:

Red Arrow Handels-GmbH  
Karl Bärwinkel  
Verkaufsleiter  
Hanna-Kunath-Str. 25  
28199 Bremen  
Telefon: +49 421 596 570  
E-Mail: [info@red-arrow-deutschland.de](mailto:info@red-arrow-deutschland.de)  
Web: [www.red-arrow-deutschland.de](http://www.red-arrow-deutschland.de)  
Webshop: [www.redarrowshop24.com](http://www.redarrowshop24.com)

#### Pressekontakt:

crossrelations brandworks GmbH (GPRA)  
Oeder Weg 7-9 (HH)  
60318 Frankfurt  
Telefon: +49-69 120 1848 12  
E-Mail: [rebecca.gleixner@crossrelations.de](mailto:rebecca.gleixner@crossrelations.de)