GRILL-EDITION

Rezepte aus der SENNEREIKÜCHE

Erlebnis Sennerei
Zillertal

So schmeckt Zillertal

SO SCHMECKT ZILLERTAL

Willkommen in der Welt der Heumilch

Ehrlich
DIE QUALITÄT.

Die Erlebnissennerei Zillertal steht für über 60 Jahre Erfahrung in der Milchveredelung. Dank dieser Erfahrung kannst Du Dir sicher sein, dass in jedem unserer Heumilch-Produkte, die beste Rezeptur, die schonendste Verarbeitung, ausgedehnte Reifezeiten und das Wissen unserer langjährigen Mitarbeiter stecken.

Traditionell
DER FAMILIENBETRIEB.

Heuwirtschaft ist die ursprünglichste Form der Milchwirtschaft und hat im Zillertal seit Jahrhunderten Tradition. Familie Kröll setzte als einer der Ersten auf die Verarbeitung von Heumilch und veredelt den kostbaren Rohstoff seit 1954, mit viel Liebe und Gespür, zu Deinen Lieblingsprodukten von Kuh, Schaf & Ziege!

Nachhaltig
DER KREISLAUF.

Die Heumilch unserer Bergbauern stammt von den Zillertaler Almen & Bergbauernhöfen und wird bei uns im Tal veredelt und verpackt. Dank der kurzen Transportwege und unserer umweltfreundlichen Verpackung schmecken unsere Heumilch-Produkte als nicht nur Dir, sondern auch unserer Umwelt.

Garantiert
DIE TIERLIEBE.

Unsere Heumilch-Bauern halten durchschn. weniger als 9 Kühe pro Hof. Zilli & Co gehören damit praktisch zur Familie. Das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere stehen deshalb naturgemäß im Vordergrund. Zudem gewährleistet das strenge Heumilch-Regulativ die Einhaltung verbindlicher Tierwohl-Richtlinien, die regelmäßig kontrolliert werden.

NACHHALTIGKEIT • SEIT • Familie Kröll • 1954 • TIERLIEBE • EHRLICHE QUALITÄT

LIEBE GENUSSFREUNDE DER ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL!

Ein Stück Zillertal für Zuhause!

Was gibt es Herrlicheres als eine ausgiebige Grillparty mit Freunden und der Familie an einem lauen Sommerabend. Und damit Deine Grillerei unvergesslich genussvoll wird, haben wir die perfekten Begleiter für Dich. Denn es muss nicht immer Kotelett oder Würstchen sein!

Unsere Grillbuddies – Genussfreunde fürs Leben – sind perfekt für Vegetarier und Low-Carb Fans geeignet, denn unsere Heumilchprodukte sind sehr proteinreich und alle Käsesorten natürlich laktosefrei.

Entdecke unsere Grillbuddies und verwöhne Dich und Deine Gäste mit unvergesslichen Genussmomenten.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachkochen, gutes Gelingen und vor allem „Mohlzeit"!

Deine Familie Kröll

UNSERE GRILLBUDDIES

Dips & Saucen

BLITZ-GRILLSAUCE 6
HONIG-SENF SAUERRAHM DIP 7
SAUERRAHM-SALATDRESSING 8
KRÄUTER- KNOBLAUCHBUTTER 10

Beilagen & Brote

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS 12
GRILLPOLENTA 14
BUTTERMILCH-STECKERL BROT 16
GEMÜSE-KÄSE-SPIESSE 18
ROTES PESTO FOCACCIA 20

Hauptspeisen

CHEESE UP YOUR STEAK 22
GRILLKÄSE VARIATIONEN 24
ZERGGL BURGER 26

Nachspeisen

ARME-RITTER MIT HONIGMILCH 28
GEGRILLTES HEUMILCH-EIS 30

GRILLING ME softly

BLITZ Grillsauce

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 120 g **SPEISETOPFEN,** 100 g **NATURJOGHURT,** 2 Stangen Frühlingszwiebel, 75 g Speckwürfel, frische Kräuter und zum Würzen: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Paprikapulver

So machst Du's:

Zuerst verrührst Du Sauerrahm, Topfen & Joghurt in einer Schüssel. Dann brätst Du die Speckwürfel in einer Pfanne an und lässt sie kurz auf einer Küchenrolle abtropfen. Die Frühlingszwiebel schneidest Du in dünne Scheiben und gibst sie gemeinsam mit dem Speck zur Topfen-Joghurtmasse.

Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch & Paprika abschmecken und mit frisch gehackten Kräutern Deiner Wahl verfeinern.

Genuss-Dip-Tipp:

Für eine vegetarische Variante lässt Du einfach den Speck weg. Passt so oder so perfekt zu unseren gefüllten Champignons... Schon einmal probiert?

© Perednianikina - stock.adobe.com

HONIG-SENF Sauerrahm Dip

5 min.
leicht
2

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 1 Stange Frühlingszwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 TL Bienenhonig, 1 Prise Salz, 2 EL Lieblingssenf, etwas Currypulver

So machst Du's:

Zuerst schälst Du die Zwiebel und schneidest sie in feine Würfel. Den Knoblauch schälen und fein pressen.

Jetzt kannst Du die Zwiebel mit dem Knoblauch, Senf und Sauerrahm in einer Schüssel verrühren und mit Salz, Honig und Currypulver abschmecken.

Genuss-Dip-Tipp:

Dieser leckere und vor allem cremige Dip ist blitzschnell zusammengerührt und passt hervorragend zu würzigen Grillgerichten.

Wir verwenden am liebsten einen körnigen Senf, aber für diesen Dip eignet sich jeder Senf hervorragend.

Sauerrahm SALATDRESSING

5 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

200 g **SAUERRAHM,** 1 TL würzigen Senf, 4 EL Salatkräuter, 2 EL Gemüsebrühe, 4 EL Balsamico-Essig, Salz & Pfeffer

So machst Du's:

Alle Zutaten gut mit einer Gabel oder mit einem Schneebesen vermischen. Kurz vor dem Servieren den Salat mit dem Dressing marinieren.

Genuss-Tipp:

Das Salatdressing kannst Du auch mit jedem anderen beliebigen Essig anmachen oder noch einen Spritzer Zitronensaft dazugeben.

KRÄUTER-KNOBLAUCH Butter

10 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

250 g **SENNEREIBUTTER,** 20 ml Olivenöl, 1 Handvoll frische Kräuter wie z.B. Oregano, Rosmarin, Thymian, Schnittlauch, Petersilie etc., 1 kleine Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer

So machst Du's:

Die Sennereibutter bereits ein paar Stunden vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. Die Kräuter von den Stielen entfernen, waschen und fein hacken. Jetzt kannst Du die Sennereibutter mit den Kräutern und dem Olivenöl vermengen und die zerdrücke Knoblauchzehe dazugeben. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Entweder servierst Du die Kräuterbutter in einer Schüssel zum Grillfest oder wenn Du kleine Portionen möchtest, streichst Du die weiche Buttermasse auf einer Klarsichtfolie aus. Dann zu einer Rolle aufrollen und fest zusammendrücken. Jetzt noch ausreichend kühlen. Dann kannst Du beim Servieren dünne Scheiben runterschneiden. Oder du füllst den Butter in einen Spritzsack und portionierst kleine Tupfer auf ein Backbleck. Lässt sich auch super einfrieren fürs nächste Mal.

Genuss-Tipp:

Die Sennereibutter sollte unbedingt Raumtemperatur haben, bevor Du sie verarbeitest, damit sich die Kräuter besser unterheben lassen. Das Olivenöl sorgt nicht nur für einen feinen Geschmack, sondern lässt die Kräuterbutter weiterhin streichfähig bleiben, auch wenn sie im Kühlschrank gelagert wird.

Gefüllte CHAMPIGNONS

20 min.
leicht
4

© Francesco83 - stock.adobe.com

Das brauchst Du:

1 Tasse Champignons (große Köpfe lassen sich leichter und mehr befüllen), 125 g **GERIEBENEN ALMKÄSER,** 200 g **SAUERRAHM,** frische Petersilie und zum Abschmecken: Salz, Pfeffer & Paprikapulver

So machst Du's:

Die Stiele der Champignons entfernen und mit einem Teelöffel aushöhlen. Das Pilzinnere klein hacken und in eine Schüssel geben. 3/4 vom Reibkäse und den ganzen Sauerrahm hinzufügen und gründlich vermischen. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und in die Champignons füllen. Mit dem restlichen Reibkäse garnieren. Entweder direkt auf den Grill oder ins Backrohr – auf der Grillstufe – bis der Käse geschmolzen ist und die Pilze weich sind.

Genuss-Tipp:

Du magst es gerne etwas pikanter? Mit geriebenen Bergkäse oder Speckwürfeln wird's noch würziger. Und für ein ultimatives Geschmackserlebnis empfehlen wir unsere Blitz-Grillsauce zum Dippen!

© HLPhoto - stock.adobe.com

GRILL Polenta

30 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

250 ml **FRISCHE HEUMILCH,** 250 ml Gemüsebrühe, 2 EL selbstgemachte Kräuter-Knoblauchbutter, 150 g Polenta (Maisgrieß), 1 Ei, 1 Eigelb, Salz und Muskat zum Würzen

So machst Du's:

Zuerst kochst Du die Gemüsebrühe mit der Heumilch und der Kräuter-Knoblauchbutter in einem kleinen Topf auf. Den Polenta unter Rühren vorsichtig einstreuen und bei sehr geringer Hitze ca. 10 Minuten quellen lassen. Dann ziehst Du den Topf vom Herd, rührst zuerst das ganze Ei und danach das Eigelb unter die heiße Masse.

Jetzt mit Salz und Muskat würzen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder in eine flache Auflaufform, gut fingerdick, verstreichen. Ganz abkühlen lassen.

Danach stürzt Du den ausgekühlten Polenta auf ein Brett und schneidest ihn in kleine Schnitten, Stücke oder Ecken. Und dann ab auf den Grill – entweder auf dem geölten Rost oder auf einer befetteten Alutasse ca. 3 Minuten pro Seite grillen.

Genuss-Tipp:

Natürlich kannst Du Deinen Grillpolenta noch etwas verfeinern z.B. mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten, Pesto oder, was natürlich immer geht, mit Käse. Hier eignet sich am besten unser mild würziges Reibkäse Sackerl. Einfach der Grundmasse hinzufügen und fertig!

Buttermilch STECKERLBROT

45 min.
leicht
6

Das brauchst Du:

500 g Mehl, 250 ml **BUTTERMILCH,** 1 Pkg. Trockenhefe,
100 g weiche **SENNEREIBUTTER,** 1 Ei, 1 Prise Salz,
ein paar Holzstöcke oder dicke Spieße

So machst Du's:

Zuerst vermischt Du das Mehl mit der Trockenhefe und dem Salz. Die weiche Sennereibutter cremig aufschlagen. Nun die Mehlmischung und die Buttermilch hinzufügen und alles zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Jetzt lässt Du den Hefeteig für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen.

Danach den Teig mit den Händen noch einmal durchkneten und kleine Kugeln formen. Aus jeder Kugel formst Du einen langen Strang und wickelst diesen um einen Stock - dabei den Teig fest andrücken. Jetzt kannst Du das Steckerlbrot über offener Grillflamme oder an einer Feuerstelle gleichmäßig goldbraun backen.

Genuss-Tipp:

Falls der Teig durch die Buttermilch zu dick werden sollte und sich nicht gut kneten lässt, kannst Du noch etwas frische Heumilch dazugeben.

Stöcke aus Buche oder Weide sind für das Steckerlbrot sehr gut geeignet, da sie nicht brennen. Die Spitzen der Stöcke sollten vor Beginn mit einem Messer etwas zugespitzt werden. So kannst Du das Brot nach dem Grillen besser vom Stock lösen.

Probier' auch mal die süße Variante und nimm einfach Honigmilch statt Buttermilch. Das perfekte Grill-Dessert und die Kids werden es lieben!

©36Grad Design - stock.adobe.com

GEMÜSE Käse-Spieße

40 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

2-3 Stk. Zucchini, 300 g **EDELZIEGE,** 125 ml Olivenöl, Salz und Pfeffer, 1 kl. Packung Cocktailtomaten, mediterrane frische Kräuter wie z.B. Rosmarin, Thymian, Salbei oder Basilikum, 1 Spritzer Zitronensaft, Grillspieße und ggf. etwas Alufolie

So machst Du's:

Unsere Edelziege schneidest Du in Würfel und legst sie in eine flache Schale oder Auflaufform. Das Olivenöl mit dem Zitronensaft und den fein gehackten Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt träufelst Du die Marinade über den Ziegenkäse. Gut durchmischen und ca. 30 Minuten Stunde kaltstellen.

Danach kannst Du die Zucchini längs in dünne Streifen schneiden, hobeln oder mit dem Sparschäler abziehen. Nun wickelst Du die Ziegenkäsewürfel gut damit ein – am besten von allen Seiten, damit der Käse auch im Päckchen bleibt. Nun abwechselnd 1 Zucchini-Käse-Tasche und 1 Cocktailtomate auf den Grillspieß stecken.

Falls Du nur einen Grillrost hast, am besten in einer Grillschale oder auf einem Stück Alufolie, unter Wenden, 3-4 Minuten grillen. Dabei mit der übriggebliebenen Marinade aus der Form einpinseln.

Genuss-Tipp:

Du kannst natürlich auch einen anderen Käse nehmen, wenn Du Ziegenkäse nicht so gerne magst. Perfekt geeignet sind hier Hartkäsesorten wie z.B. unser Edelschaf oder unser gschmackiger Bergkäse. Immer gilt, die Käsewürfel gut in den Zucchinistreifen einpacken, damit der leckere Heumilchkäse nicht am Grill verloren geht.

© emmi - stock.adobe.com

Rotes Pesto FOCACCIA

120 min.
mittel
4

Das brauchst Du:

500 g Vollkorn-Dinkelmehl (oder normales Mehl), 250 ml Wasser (lauwarm), 50 g Olivenöl, 20 g frische Hefe, 150 g **PESTO-ERLEBNIS,** 20 g Kokosblütenzucker, 20 g Zirbensalz oder grobes Meersalz, etwas frischen Rosmarin und Olivenöl zum Beträufeln

So machst Du's:

Zuerst vermengst Du das Dinkelmehl mit dem lauwarmen Wasser und dem Olivenöl in einer Schüssel. Nun die frische Hefe einbröseln und mit dem Kokosblütenzucker und dem Salz vermengen. Den geriebenen Pestokäse zum Teig hinzufügen. Am besten mit einem Rührgerät oder Handmixer für ca. 5 Minuten, zu einem festen Teig kneten. Auf einer bemehlten Fläche knetest Du jetzt den Teig nochmal mit den Händen gut durch, bis er nicht mehr klebrig ist. Nun die Teigkugel halbieren und beide Teile auf einem Backpapier auslegen und ca. 2 cm hoch ausstreichen bzw. rollen und mit Rosmarin bestreuen.

Jetzt den Teig für ca. 1 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Sobald sich am Teig Bläschen bilden, kannst Du die Focaccias im Backofen, auf einem Pizzastein oder direkt auf dem Grill backen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Umluft für 35 - 40 Minuten und auf dem Grill (mit oder ohne Pizzastein) solange, bis die Focaccias goldbraun und aufgegangen sind.

Genuss-Tipp:

Vor dem Servieren noch ein paar Tropfen Olivenöl darauf tröpfeln und schon hast Du Dir italienischen Flair auf den Teller gezaubert. Bei einem Pizzastein wird der Boden so richtig schön knusprig. MMMMH!

© C.Kellner - stock.adobe.com

Cheese Up YOUR STEAK

5 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

150 g Deiner Lieblings-Käsescheiben wie z.B.

ALMKÄSER aromatisch · cremig

BERGSENNER fein · würzig

BERGTILSITER herzhaft · pikant

GLETSCHERPRINZ fein mild · nussig

© volurol - stock.adobe.com

So machst Du's:

Schnapp Dir Deinen Lieblingskäse und verwende ihn nach Lust und Laune, um Dein Grillstück aufzuwerten – quasi als Topping. Egal ob bei Burger-Patties, auf Hühnersteaks, Schweinemedaillons oder Lachs. Heumilchkäse on top geht immer.

Natürlich kannst Du mit den Käsescheiben auch Gemüse & Beilagen verfeinern. Hier sind Dir keine Grillgrenzen gesetzt.

Obendrauf kannst Du noch frische Kräuter oder Gewürze Deiner Wahl auf die geschmolzenen Käsescheiben streuen. MMMMH! Ein Gedicht....

Genuss-Tipp:

Wenn Du Dein Grillgut mit Käse belegst, verwende am besten immer eine Alu-Grilltasse oder ein Stück Alufolie darunter, sonst bleibt der ganze leckere Käse am Grillrost. Oder versuch's auch einmal mit einer kleinen Grill- oder Raclettepfanne. Funktioniert super und schmeckt herrlich.

Grillkäse VARIATIONEN

10 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

Ziegenkäse-Pfandl:
150 g **EDELZIEGE,** 1 EL Walnusskerne, 1 EL Bienenhonig

Zillertaler Genusspfandl:
200 g **BERGKÄSE,** 5 Scheiben Bauchspeck, Peffer, Schnittlauch

3 Käse hoch:
300 g **KÄSETRIO,** frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Basilikum) nach Belieben Cocktailtomaten, Oliven oder Silberzwiebel, Pfeffer, Olivenöl und Chilipulver nach Belieben; etwas Alufolie

Grillschätze:
jeweils 100 g von unseren Genuss-Erlebnissen aus Heumilch:
PESTO-ERLEBNIS, BÄRLAUCH-ERLEBNIS & TRÜFFEL-ERLEBNIS
Grill- oder Raclettepfannen oder etwas Alufolie für alle Varianten

So machst Du's:

Für das Ziegenkäse-Pfandl schnappst Du Dir eine kleine Grillpfanne oder eine Raclettepfanne und legst den Ziegenkäse hinein. Dann klein gehackte Walnusskerne drüberstreuen und mit etwas Bienenhonig beträufeln. Dann ab auf den Grill, bis die Edelziege weich ist.

Beim Genusspfandl auf Zillertaler Art startest Du mit den Speckscheiben. Einfach in die Pfanne schlichten und den Bergkäse darauf platzieren. Mit Pfeffer und Schnittlauch verfeinern. Ab auf den Grill und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.

GENUSS-ERLEBNISSE AUS HEUMILCH

Für die „3 Käse hoch“ Variation legst Du alle 3 Heumilchkäsesorten einzeln auf ein Stück Alufolie, sodass Du diese vollständig einpacken kannst. Nach Lust und Laune kannst Du nun frische Kräuter, Tomaten, Oliven oder Silberzwiebeln dazugeben. Mit etwas Pfeffer würzen und vollständig in der Alufolie einpacken. So kannst Du die Päckchen auch direkt auf den Grillrost geben und für kurze Zeit mit grillen.

Unsere Genuss-Erlebnisse aus Heumilch brauchen gar nicht viel Topping, da sie ja alle 3 bereits mit erlesenen Zutaten verfeinert sind. Pack diese auch einzeln in Alufolie ein und lasse sie auf dem Grill etwas schmelzen und warm werden. MMMMH! Perfekt zum Eintunken von Gemüse à la Fondue, zum Beispiel.

Zerggl BURGER

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

1 Packung **PRESSKNÖDEL** oder Du machst sie Dir selbst mit unserem Pressknödel-Rezept im Rezeptheft „Käse-Edition“,
4 Stück Burger-Buns nach Wahl, grüne Salatblätter, Tomaten,
ausreichend **SAUERRAHM-KRÄUTER-GENUSS-DIP**

Rezept findest Du im Rezeptheft „Sauerrahm-Edition“

So machst Du's:

Nimm die Pressknödel aus der Verpackung und erwärme sie direkt am Grill. Falls Du Pressknödel lt. Rezept selber machen möchtest, einfach nach Rezept zubereiten und vor dem Genuss nochmal auf den Rost legen. Den Burger-Belag kannst Du Dir natürlich selber individuell zusammenstellen.

Wir nehmen gerne grünen Salat, Tomaten und natürlich den leckeren Sauerrahm-Kräuter-Genuss-Dip. Passt perfekt zu den vegetarischen Käsepatties.

Genuss-Tipp:

Bei uns im Zillertal werden Pressknödel, die Du ja sicherlich schon von der Pressknödelsuppe kennst, auch „Zerggl“ oder „Beda“ genannt. Übrigens kannst Du Zerggl ganz leicht einfrieren, wenn Du eine große Menge gemacht hast. Und mit unseren bereits vorgekochten Knödelvariationen steht auch einer spontanen Grillerei nichts mehr im Weg.

Honigmilch ARME RITTER

15 min.
leicht
4

Das brauchst Du:

500 ml **HONIGMILCH,** 3 Eier, Toastbrot-Scheiben je nach Hunger, Kokos- oder Sonnenblumenöl zum Braten, **SCHLAGRAHM** on top

So machst Du's:

Zuerst die Eier in einer breiten Schüssel oder Schale aufschlagen und die Honigmilch dazugeben. Mit einem Schneebesen so lange verrühren, bis eine schaumige Konsistenz entsteht.

Jetzt kommen die Toastbrot-Scheiben in die Masse – gerne ein bisschen ziehen lassen, bis die Masse gut aufgesaugt ist. Entweder in einer Pfanne oder direkt am Grill – auf einer Alutasse, mit etwas Öl goldbraun und knusprig ausbacken.

Genuss-Tipp:

Für das Topping hast Du viele Möglichkeiten: frische Früchte oder Beeren, Heumilch-Eis, Schlagrahm, Ahorn- oder Schokosirup, Zillertaler Bienenhonig, Marmelade oder Nutella. Entweder als Frühstück für einen perfekten Start in den Tag oder als Dessert beim nächsten Grillabend mit Freunden.

Himmlisch cremiges HEUMILCH-EIS

GEGRILLTES Heumilch-Eis

80 min.
leicht
6

Das brauchst Du:

Für den Mürbteig:
180 g Weizenmehl, 120 g **SENNEREIBUTTER,** 60 g Staubzucker, etwas Vanillezucker, 2 Eidotter

Für's Baiser & die Füllung:
3 Eiweiß,120 g Zucker, 500 ml **HEUMILCH-EIS NACH WAHL,** frische Früchte und Minze zum Garnieren

So machst Du's:

Für den Mürbteig verknetest Du alle Zutaten miteinander und formst eine Kugel daraus. In einer Frischhaltefolie ca. 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Nach der Ruhezeit den Mürbteig dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher (ø ca. 10 cm) 12 Kreise ausstechen. Nun schnappst Du Dir ein umgedrehtes Muffinblech oder passende ofenfeste Schüsseln und legst auf jede Mulde einen Teigkreis. Den Rand an der Form entlang festdrücken, sodass kleine Schalen entstehen. Bei 180°C Ober- / Unterhitze für ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit kannst Du das Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Zucker zu einem cremigen Eischnee schlagen. Dann jeweils 1 Kugel Heumilch-Eis in die Mürbteigschalen portionieren und mithilfe einer Spritztülle den Eischnee rund um die Eiskugel dressieren.

Das Eis muss nun sofort weiterverarbeitet werden. Also ab auf den Grill und bei indirekter Hitze für ca. 3 Minuten grillen. Mit frischem Obst und der Minze garnieren, servieren und genießen.

Genuss-Tipp:

Das gegrillte Eis lässt sich auch super vorbereiten. Du kannst die fertig gebackenen Teigschalen inkl. Eiskugel im Tiefkühler aufbewahren und zum Schluss nur noch den Eiweißschnee draufgeben, bevor alles auf den Grill kommt. Die Eiskugel ist im inneren noch fest, das Baiser außen knackig und innen cremig. Dieses leckere Dessert ist DER Hingucker auf jeder Grillparty.

ERLEBNISSENNEREI ZILLERTAL
HOLLENZEN 116, 6290 MAYRHOFEN, ÖSTERREICH
ERLEBNIS@SENNEREI-ZILLERTAL.AT · 0043 5285 62713
ONLINESHOP & INFOS: WWW.ESZ.TIROL

100% RECYCELTES PAPIER

07460067