Presseinformation

zum Download

Kulinarisches aus dem Kugelgrill

Neue Trends auf dem Rost überzeugen eingefleischte Grillfans

Kurzfassung | 697 Zeichen **Text | Nadine Weiß**

(epr) Die Grillmeister machen es vor: Die kulinarischen Möglichkeiten auf dem Rost sind unendlich. Dass man dazu aber keineswegs teure Gas- oder Smokergrills benötigt, wissen die wenigsten. Der beliebte Kugelgrill ist mit intelligentem Zubehör, wie es MOESTA BBQ anbietet, schnell aufgerüstet. Es muss nicht immer Grillfleisch sein. Wie wäre es denn mal mit einer perfekten Pizza? Mit dem MOESTA Smokin' PizzaRing gelingt sie wie im Steinofen. Der Smokin' PizzaRing passt auf fast alle handelsüblichen Kugelgrills mit abnehmbarem Deckel und macht ihn zum wahren Multitalent. Weitere Informationen zum raffinierten Zubehör sowie Tipps und Rezepte hält der Hersteller unter www.moesta-bbq.de bereit.

Diese Textversion sowie zwei weitere Versionen können Sie im Internet herunterladen.

Der Kugelgrill wird mit dem original Moesta Smokin' PizzaRing zu einen perfekten Pizzaofen. Er wurde für eine besonders große Hitze und eine konstante Temperatur entwickelt, sodass Pizzen im Drei-Minuten-Takt geliefert werden können. (Foto: epr/MOESTA-BBQ) 018 01

Wenn das Thermometer am Pizzaring eine Temperatur von mehr als 300°C erreicht hat, kann die erste Pizza in den Ofen geschoben werden. Das Ergebnis spricht für sich selbst. (Foto: epr/MOESTA-BBQ) 018 02

Pizza Wunderbar! Die besten Rezepte für die perfekte Pizza gibt es auf www.moesta-bbq.de. (Foto: epr/MOESTA-BBQ) 018 03

Alle Texte und Bilder können kostenfrei mit Quellenangabe verwendet werden.

Kulinarisches aus dem Kugelgrill

Neue Trends auf dem Rost überzeugen eingefleischte Grillfans

Langfassung | 2 291 Zeichen

(epr) Echte Grillfans läuten schon ganz früh im Jahr die Barbecue-Saison ein. Schweinekotelett und Co sind nicht mehr allein an der Spitze der Beliebtheitsskala. Heute ist Fantasie am Rost gefragt und mit ein paar cleveren Gadgets zaubert der „Herr der Glut" brasilianische Grillspieße, Köstlichkeiten aus der Paella-Pfanne, frische Grillhändl vom Drehspieß oder knusprige Pizza aus dem heimischen Kugelgrill direkt auf den Tisch.

Grillen ist für viele zur kulinarischen Königsdisziplin geworden. Die Meister auf den großen Grillevents machen es vor: Mehrere Gänge samt Dessert kommen da aus der Grillstation. Die Möglichkeiten auf offenem Feuer feine und deftige Speisen zu garen, sind unendlich. Dass man dazu aber keineswegs teure Gas- oder Smokergrills benötigt, wissen die wenigsten. Der beliebte Kugelgrill beispielsweise ist mit intelligentem Zubehör, wie es MOESTA-BBQ anbietet, schnell aufgerüstet. Es muss nicht immer Grillfleisch sein. Wie wäre es denn mal mit einer perfekten Pizza? Mit dem MOESTA Smokin' PizzaRing gelingt sie wie im Steinofen. Das Geheimnis liegt im Pizzastein aus Corderit. Dieser ist für Temperaturen über 1000 Grad ausgelegt, er speichert Wärme und gibt diese an die Pizza wieder ab. Das Ergebnis spricht für sich selbst: Der Teig wird außen knusprig und innen soft – wie in Bella Italia! Der Smokin' PizzaRing passt auf fast alle handelsüblichen 47er, 50er, 57er und 60er Kugelgrills mit abnehmbarem Deckel. Mit dem passenden Verschluss wird aus ihm ein Smoker. Wer sein Grillportfolio erweitern möchte, legt sich auch das auf den Ring passende Rotisserie-Set zu. Dank der Drehspießzubereitung werden Hähnchen oder Gyros von allen Seiten schonend gegrillt. Wer kann schon der knusprigen Oberfläche und dem saftigen Fleisch widerstehen? Für Grillspieße wie aus Brasilien gibt es das Churrasco'BBQ Set, während mit dem PAN'BBQ Set Köstlichkeiten wie Paella in der XXL-Pfanne gelingen. Der Smokin' PizzaRing macht den Kugelgrill zum wahren Multitalent und die Küche fast überflüssig. Weitere Informationen zum raffinierten Zubehör von MOESTA-BBQ, wie der Grillbürste No. 1 zur schonenden Reinigung, den Pulled-Pork Krallen oder den neuen Bio-Grillgewürzen sowie praktische Tipps und Rezepte rund ums Grillen hält der Hersteller unter www.moesta-bbq.de bereit.

Diese Textversion sowie zwei weitere Versionen können Sie im Internet herunterladen.

Inhalt Downloadpaket:

- [x] Textdatei
- [x] Feindaten (6 Bilder)
- [ ] Unternehmensporträt
- [x] QR-Code
- [ ] Montageanleitung
- [x] Produktbroschüre

http://download.easy-pr.de/GO-0216-018

Herausgeber:
MOESTA-BBQ Möhle & Stabenow Gbr.
Raiffeisenstraße 7 | D-32584 Löhne
www.moesta-bbq.de

Ansprechpartner:
MOESTA-BBQ Team
Telefon: 0151 28276579
Telefax: 05732 8489995
E-Mail: info@moesta-bbq.de

Für den Inhalt und die sachliche Richtigkeit der Informationen zeichnet ausschließlich das auftraggebende Unternehmen verantwortlich.