

Grillen mit den Rockcrok-Grillsteinen



Wichtige Tipps für ein gutes Gelingen:

zusammengestellt anlässlich eines Grillseminars bei Ingrid Halder

- Zutaten wie Fleisch und Gemüse mind. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen und abgedeckt bereitstellen. Jedoch nicht in die pralle Sonne stellen.
- Grillsteine immer gut einfetten, am besten mit Butterschmalz.
- Keine Öle verwenden, da viele Öle beim Erhitzen verharzen, weil sie die Hitze nicht vertragen.
- Fürs Braten Grillstein mit Fett vorheizen, bis das Fett heiß ist.
- Steaks benötigen ca. 220 -230 °C zum Grillen.
- Die Grillsteine speichern die Hitze sehr lange und halten Ihr Bratgut daher noch lange warm.



Grillideen unserer Beraterinnen

Gefüllte Champignons

15 mittlere Köpfe, Schmelzkäse, dünne Scheiben Speck

Stiele entfernen und Vertiefungen mit Schmelzkäse oder Schafskäse füllen. Dann Champignonköpfe rundherum mit Speck umwickeln.

Den Rockcrok etwas einfetten. Champignons darin ohne Wenden grillen bis der Speck goldbraun wird.



Gebratener grüner Spargel

Rockcrok Grillstein einfetten. Spargel mit Salz, Pfeffer und nach Belieben mit etwas abgeriebener Zitronenschale würzen.
Andere Würzideen: Zitronenpfeffer, etwas Chilipulver, Pinienkerne

Unter gelegentlichem Wenden in wenigen Minuten bissfest bis weich grillen.



Bratkartoffeln vom Grill

Pellkartoffeln vom Vortag in Scheiben schneiden.
Nach Belieben ein Bratkartoffelgewürz verwenden oder mit Salz und Pfeffer würzen.

Rockcrok Grillstein gut mit Butterschmalz einfetten, eventuell beim Wenden noch etwas Fett zufügen.
Kartoffeln sanft brutzeln und Zeit für die Krustenbildung geben, bevor gewendet wird.



Noch mehr Ideen auf Facebook:

Gegrillte Mashmellows

<https://www.facebook.com/groups/pcdeutschland/permalink/1063025863797298/>

Gemischte Grillplatte

<https://www.facebook.com/groups/pcdeutschland/permalink/1066087566824461/>

Rührkuchen mit Pfirsich

<https://www.facebook.com/photo.php?fbid=1424382624266610&set=pcb.1065231723576712&type=3&theater>

Erdbeerkuchen mit Nussmürbeteig

<https://www.facebook.com/walli.berens.pamperedchef/>

So reinigen Sie die Rockcorks

In letzter Zeit kommt häufiger die Frage, wie die Rockcorks – insbesondere der Grillstein – bei stärkeren Verschmutzungen am besten gereinigt werden sollen.
Zunächst die groben Speisereste entfernen – am besten mit dem SauberFix. Eventuell vorher etwas Flüssigkeit mit Spülmittel in den Rockcrok geben und einwirken lassen. Ansonsten können die Rockcorks mit einem nicht bleichenden Allzweckreiniger und einer Spülbürste bearbeitet werden oder auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Tauchen Sie den unglasierten Fußring der Rockcorks jedoch nicht längere Zeit unter Wasser.