



Pressemitteilung

## Saures für den Grill

### Barbecue: Ausgefallene Rezeptideen mit dem heimischen Gemüse Sauerkraut

*Esslingen, Juni 2019.* Draußen mit Freunden und Nachbarn zusammenkommen, etwas Leckeres zubereiten und Spaß haben - in der warmen Jahreszeit haben Grillabende Hochkonjunktur. Zum Freiluftbrutzeln in geselliger Runde gehören meist Salate, Kräuterbutter, Grillsößen, Senf, Brot und Brötchen dazu. Und selbstverständlich Bratwürste und Steaks. Doch warum nicht einmal etwas mehr Abwechslung in eine Grillparty bringen?

### Rauchiges BBQ-Kraut für Burger und Co.

Mit heimischem Sauerkraut etwa können Grillmeister nicht nur Burger aufpeppen, sondern auch Ausgefallenes wie Krautlollipops zubereiten, die rein äußerlich den beliebten süßen Cake-Pops ähneln. Die deftige Variante kann mit mildem Sauerkraut und Rotkohl, beispielsweise Mildessa von Hengstenberg, zubereitet werden. Eine leicht rauchige Note bekommen die Lollipops mit dem würzig-pikanten BBQ-Kraut, das sich auch gut auf einem Cheeseburger macht. Dafür das abgetropfte Kraut auf die angerösteten Burger-Patties legen und mit den Käsescheiben bedecken. Nun die Patties etwa zwei Minuten auf die gewünschte Temperatur weiter garen. Wenn der Käse zerlaufen ist, die Patties vom Grill nehmen und wie gewohnt mit Fleisch und weiteren Zutaten wie Salat, Tomaten und Gurken belegen. Das genaue Rezept sowie viele weitere Rezepttipps für das Grillen mit Kraut gibt es unter [www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de).

### Rezepttipp: Sauerkraut-Lollipops

Zutaten für 4 Portionen:

4 Weizen-Tortillas  
4 Thüringer Rostbratwürste oder weiße Bratwürste  
100 ml mittelscharfer Delikatess Senf  
200 g mildes Sauerkraut (etwa von Mildessa)  
Tortilla-Chips zum Garnieren

Zubereitung:

Das Sauerkraut leicht auspressen, damit die Tortillas nicht durchweichen. Die Bratwürste auf dem heißen Grill bis zur gewünschten Bräune grillen. Eine Tortilla flach auf ein Brett legen und mit dem Senf bestreichen. Anschließend die bestrichene Fläche mit etwa 50 Gramm Sauerkraut belegen. Ins untere Drittel der Tortilla eine fertige Bratwurst legen und die Tortilla fest zusammenrollen. Die Enden sollten geschlossen sein. Anschließend die gerollten Tortillas mit dem überlappenden Ende nach unten für rund 15 Minuten auf den Grill legen. Die Tortilla-Rollen vom Grill nehmen, in gleichmäßigem Abstand mehrere Schaschlikspieße hineinstecken und die Rolle mit einem scharfen Messer in Stücke schneiden. Danach die Lollipops umdrehen und die Oberseite mit Senf oder BBQ-Sauce bestreichen und mit zerbröselten Tortilla-Chips garnieren. Wer die deftigen Lollipops mit Rotkohl zubereitet, kann sie zum Beispiel mit Conflakes garnieren, zur Variante mit BBQ-Kraut passen gut Röstzwiebeln. *(2560 Zeichen)*



### **Veggie-Burger mit Kraut**

Rauchig-pikantes BBQ-Kraut schmeckt auch als Krautsalat zum Grillabend. Dafür das Kraut einfach abtropfen lassen und es entweder pur genießen oder mit Tomaten, Paprika und Frühlingszwiebeln kombinieren. Ebenso kann es als Zutat für einen Veggie-Burgerpatty verwendet werden. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen und es mit Haferflocken und Mehl zu einem Patty formen. Nach Geschmack Zwiebeln, Bohnen oder anderes Gemüse hinzufügen. Auf dem Grill oder in einer Pfanne mit Öl den Patty dann kurz anbraten. So entsteht ein besonders kräftiger Geschmack, der mit den klassischen Burgerkomponenten wie Tomaten, Blattsalat und Gurken harmoniert. Weitere leckere Rezepttipps gibt es beispielsweise unter [www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de).

(716 Zeichen)

### **Bildmaterial** (Bitte Quellenangaben beachten)



Endlich angegrillt: Die Saison für Leckerer vom Grill ist angebrochen.  
Foto: Hengstenberg/ivanko80 - stock.adobe.com



Ausgefallenes für die Grillparty: Bratwurst-Lollipops mit Kraut.  
Foto: Hengstenberg



Mit heimischem Sauerkraut können Grillmeister einen Burger aufpeppen.  
Foto: Hengstenberg

### **Über Hengstenberg:**

Die Hengstenberg GmbH & Co. KG ist ein traditionsreiches Familienunternehmen der Lebensmittelbranche – gegründet 1876 und bis heute zu 100 % in Familienbesitz. Unter den Marken Hengstenberg, Mildessa, KNAX / STICKSi, Altmeister und ORO di Parma führt das Unternehmen ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment rund um Krautprodukte, Essig, Gurken, Gemüse- und Feinkostspezialitäten, Saucen und Dips sowie ein breit gefächertes Angebot italienischer Tomatenprodukte. Die Gruppe produziert in Deutschland und Italien. Sie beschäftigt rund 500 Mitarbeiter an drei Standorten – Esslingen, Bad Friedrichshall und Fritzlar.

#### **Pressekontakt / Produktmuster / Infos:**

Hengstenberg GmbH & Co. KG – Andrea Thiemt – 0711 3929 1278 – [presse@hengstenberg.de](mailto:presse@hengstenberg.de)  
[www.rodiparma.de](http://www.rodiparma.de) – [www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de)