

**CORONAVIRUS**  
INFO-SERVICE FÜR **BETRIEBE**



## Lebensmittelgewerbe - Niederösterreich

### Grillen Natur

#### Rezeptideen zum Nachkochen

An einem angenehm warmen Sommerabend gibt es doch nichts Schöneres, als ein BBQ mit Familie und Freunden auf der Terrasse. Doch worauf kommt es an, dass das Gegrillte auch zu einem wahren Gaumenschmaus wird?

Die Niederösterreichischen Fleischermeister bieten Ihnen in diesem kleinen Rezeptheft nützliche Tipps & Tricks für einen gelungenen Grillabend.

Die hohe Qualität von Schweinefleisch, Rindfleisch, Kalbfleisch und Geflügel ist die Grundlage für schmackhafte Gerichte vom Grill. Um immer die richtigen Fleischstücke gewissenhaft für das gewünschte Grillgericht zu verwenden, empfiehlt es sich, den Fleischer Ihres Vertrauens nach Empfehlungen zu fragen.

Viel Vergnügen und gutes Gelingen beim Grillen in diesem Sommer wünschen Ihre NÖ Fleischerinnen und Fleischer.



Grillen Natur Rezeptideen zum Nachkochen

© WKNÖ

Hier gibt's noch mehr Rezeptideen:



Rezepte zum Thema Innereien

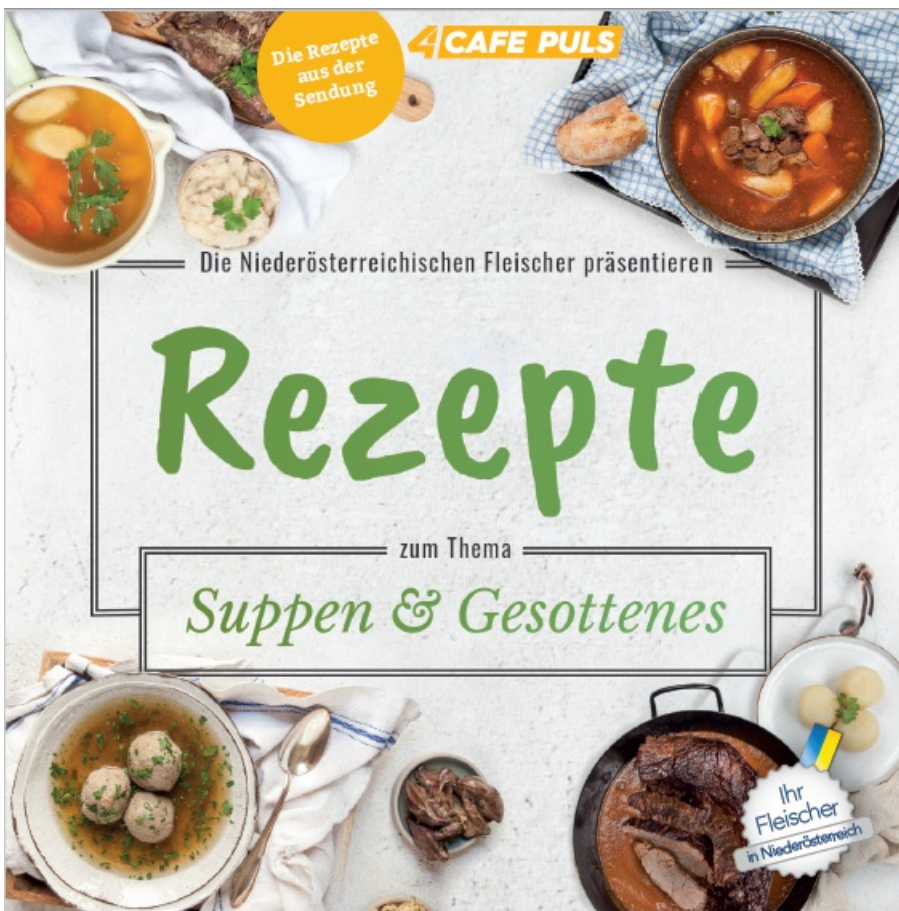
© WKNÖ





Rezepte zum Thema Herbstliches

© WKNÖ



Rezepte zum Thema Suppen und Gesottenes

© WKNÖ

4 CAFE PULS

die Niederösterreichischen Fleischer präsentieren

# REZEPTE

fürs Festmahl

Die Rezepte  
aus der  
Sendung



Rezepte zum Festmahl

© WKNÖ