



PRESSEINFORMATION

## Limited Edition: Bad Reichenhaller Grillparty

**Bad Reichenhall, im Februar 2023 | Bad Reichenhaller ist bereit für die Grill-Saison und bringt eine limitierte Gewürzsalz-Edition in sieben leckeren Sorten in den Handel.**

Ob Fleisch-Liebhaber, Fisch-Fan oder überzeugter Veggie – bei der neuen BBQ-Edition von Bad Reichenhaller findet jeder sein passendes Grillsalz! Oder man holt sich bei dieser attraktiven Optik vielleicht gerne auch gleich die ganze Kollektion ins Küchenregal. Wobei nicht nur das stylische Äußere Begehrlichkeiten weckt – der Inhalt überzeugt natürlich ebenfalls. Basis aller BBQ-Gewürzsalze ist das wertvolle Bad Reichenhaller AlpenJodSalz mit Folsäure – abgeschmeckt mit einer Vielzahl an aromatischen Kräutern und fein abgestimmten Gewürzen. Sie enthalten weder Geschmacksverstärker, Gluten oder künstliche Aromen und sind für die vegane Lebensweise geeignet.

Die Aktionsprodukte sind erhältlich im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel oder online: [www.bad-reichenhaller-shop.de](http://www.bad-reichenhaller-shop.de)

**Aktionszeitraum:** März bis September 2023.

**UVP:** 1,85 € / 108 g Dose

**Sorten:** BBQ-Gewürzsalz für Steak, BBQ-Gewürzsalz für Geflügel, BBQ-Gewürzsalz für Fisch, BBQ-Gewürzsalz für Guacamole, BBQ-Gewürzsalz Smoky, BBQ-Gewürzsalz Hot und BBQ-Gewürzsalz Veggie.

Als Inspiration für die nächste Grill-Session stellen wir hier noch ein besonderes **Grill-Rezept** vor, das sich ganz einfach nachkochen lässt und eine tolle Abwechslung zu Steak und Würstchen ist: **Hähnchen-Köfte mit Fladenbrot.**

### Hähnchen-Köfte mit Fladenbrot

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

#### Zutaten (für 2–3 Portionen):

- 500 g Hähnchen-Hackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Zweig frische Minze
- 25 g Paniermehl
- ½ TL BBQ-Gewürzsalz für Geflügel
- 2 EL Olivenöl
- Frisches Fladenbrot
- Metallspieße



#### Zubereitung

Grill auf mittlere Hitze vorheizen. Knoblauch pressen. Frühlingszwiebeln und Minzeblättchen waschen, trocknen und fein schneiden. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Händen gut vermengen. Die Mischung in 7–8 gleich große Portionen teilen. Daraus kurze, dicke Würste formen und auf die Metallspieße stecken. Dünn mit dem Olivenöl bestreichen. Sobald der Grill heiß ist, die Hähnchen-Köfte auf den Grill legen und ca. 8 Minuten grillen. Dabei ca. alle 2–3 Minuten wenden, bis die Spieße durch sind und eine schöne Bräune aufweisen. Fladenbrot in Stücke schneiden und die letzten 2 Minuten auf dem Grill anrösten. Noch warm servieren.

**Tipp:** Dazu passt ein Dip aus Sahne-Joghurt, Zitrone, Minze und Knoblauch.

Rezeptfotos in Druckqualität finden Sie im Anhang / Downloadbereich



**Bildmaterial:**



**Bad Reichenhaller Gewürzsatz Promotion „Grillparty“ 108 g Dosen**



**Rezept-Foto Hähnchen-Köfte mit Fladenbrot**



**Rezept-Foto Hähnchen-Köfte mit Fladenbrot inkl. Produktabbildung BBQ-Gewürzsatz für Geflügel**



### **Über Bad Reichenhaller**

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerte AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: [www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

### **Presskontakt:**

Südwestdeutsche Salzwerte AG  
Petra Laqua  
Tel.: 07131/959-1846  
E-Mail: [petra.laqua@salzwerke.de](mailto:petra.laqua@salzwerke.de)  
[www.bad-reichenhaller.de](http://www.bad-reichenhaller.de)