



PRESSEINFORMATION

Grill doch mal anders! Mit der Bad Reichenhaller BBQ-Edition

Bad Reichenhall, im Mai 2024 | Die Grillparty mit Bad Reichenhaller kann losgehen. Jetzt wieder im Handel erhältlich – die limitierte BBQ-Gewürzsalz-Edition in sieben leckeren Sorten.

Für alle, die ihr Grillgut am liebsten selbst Marinieren oder Würzen, hat die Salzmarke Bad Reichenhaller jetzt die passende BBQ-Edition. Die sieben Sorten BBQ-Gewürzsalz Hot, Veggie oder Smoky sowie für Guacamole, Steak, Geflügel oder Fisch bringen Abwechslung auf den Grill. Zur Inspiration stellen wir unten ein raffiniertes Rezept für **Saltimbocca-Spieße vom Grill** vor.

Basis aller BBQ-Gewürzsalze ist das 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).

UVP: 1,85 € / 108 g Dose

Bildmaterial:



Bad Reichenhaller Gewürzsalz Promotion „Grillparty“ 108 g Dosen

Die Bad Reichenhaller Grill-Inspiration:
Saltimbocca-Spieße vom Grill

Zubereitungsdauer: 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 4 Personen:

12 Salbeiblättchen
1 gelbe Paprika
4 Kalbsschnitzel (je 100 g)
Bad Reichenhaller BBQ-Gewürzsalz für Steak
4 Scheiben Parmaschinken
Metall- oder Holzspieße



Zubereitung

Die Holzspieße mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, um zu verhindern, dass sie beim Grillen anbrennen. Salbeiblättchen waschen und gut trocken tupfen. Anschließend Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Kalbsschnitzel vorsichtig dünn klopfen. Beidseitig mit BBQ-Gewürzsalz für Steak würzen. Auf jedes Stück Fleisch drei Salbeiblättchen legen, jeweils eine Scheibe Parmaschinken darauflegen. Die Schnitzel fest aufrollen und in drei oder vier Scheiben schneiden. Im Wechsel die Saltimbocca-Röllchen mit den Paprikastücken aufspießen und auf dem heißen Grill von jeder Seite ca. 5 Minuten grillen, bis das Fleisch durchgegart ist und die Paprikastücke weich und leicht gebräunt sind.

Das Rezeptfoto in Druckqualität finden Sie im Anhang / Downloadbereich



Rezeptfoto Saltimbocca-Spieße vom Grill



Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke 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 und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: 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 Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de