

## KitchenAid

### Let' BBQ – Köstliche Saucen & Beilagen mit den Zerkleinerern und Food-Prozessoren von KitchenAid



Ein frisch gegrilltes Steak, knackige Würstchen oder bunte Gemüsespieße – die Grillsaison zählt in den sonnigen Monaten für viele Menschen zur Lieblingszeit. Der Garten wird zum Wohnzimmer im Freien und es wird gebrutzelt und gebraten. Ein echter Grillmeister legt sein Fleisch selbst ein, füllt Pilze, Zucchini und Co, verpackt Kartoffeln liebevoll in Alufolie und kreierte bunte, ausgefallene Salate. Würzige Grillsaucen dürfen dabei nicht fehlen. Sie passen einfach zu allem, was auf dem Rost gart – vom saftigen Steak über Spareribs bis hin zu Würstchen und Gemüse! Die Zubereitung muss nicht aufwendig sein: Mit den Food-Prozessoren von KitchenAid gelingen die Geschmackskicks sowie viele Grill-Beilagen mühelos auf Knopfdruck.



Zerkleinerer 830 ml



Zerkleinerer 1,19 L



Food-Prozessor 1,7 L



Food-Prozessor 2,1 L

Je nach Anspruch und nötiger Menge gibt es bei dem amerikanischen Hersteller die Wahl zwischen verschiedenen Modellen. Die Zerkleinerer – 830 ml und 1,19 L – eignen sich besonders gut für die Herstellung von Saucen, Marinaden und Dips. Denn was wäre eine gelungene Grillparty ohne eine frische Kräutersauce. Das Zerhacken von Kräutern, Zwiebel und Nüssen erledigt der kleine Alleskönner im Nu. Egal ob grob oder fein, das Vielweckmesser aus Edelstahl macht eine Verarbeitung selbst der härtesten Zutaten zu einem Kinderspiel. Die intuitive Bedienoption im Deckel sowie die zwei Geschwindigkeitsstufen erlauben zudem eine genaue Kontrolle des Wunschergebnisses. Besonders hilfreich ist die Eintropfmulde, die eine einfache und saubere Zugabe von flüssigen Zutaten wie Öl und Balsamico gewährleistet.







Burger grillen ist das absolute Highlight für jeden BBQ-Freund. Mit selbstgemachten Burger-Pattys und den richtigen Burger-Brötchen kann man Groß und Klein begeistern. Wer das Hackfleisch für seine Pattys selbst fertigen möchte und keinen Fleischwolf zur Hand hat, greift zu den größeren und leistungsstärkeren Food-Prozessoren. Die zwei Geschwindigkeitsstufen sowie die Pulse-Funktion helfen beim Zerkleinern von kleineren Fleischmengen.

Ein weiteres Feature der Food-Prozessoren sind die im Umfang mitgelieferten Schneidescheiben, die das Hobeln von Gemüse ermöglichen. Denn inzwischen gehört neben Fleisch vor allem auch gegrilltes Obst und Gemüse zum festen Grill-Repertoire. Die leichte Alternative zur Wurst schmeckt vom Rost besonders aromatisch und überzeugt auch eingefleischte Grill-Fans! Mit der passenden Klinge gelingt die Verarbeitung innerhalb kürzester Zeit. So landen Zucchini, Aubergine und Co schnell auf dem Rost.



Zu selbstgemachten Dips darf frisches Brot nicht fehlen! Grillbrot ist schnell zubereitet und ist die perfekte Ergänzung für ein fantastisches BBQ-Erlebnis. Mit dem Teigmesser der Food-Prozessoren lässt sich Teigmasse für die unterschiedlichsten Sorten problemlos mischen und kneten. Ob Kräuterbaguette, fluffiges Fladenbrot oder Naan-Brot – die aromatische Beilage schmeckt besonders warm himmlisch gut und steht würzig gegrilltem Fleisch in nichts nach.

Aufgrund der kompakten Größen lassen sich die praktischen Helfer leicht verstauen und nehmen auf der Arbeitsplatte oder im Schrank nicht viel Platz in Anspruch. Alle Zubehörteile lassen sich platzsparend in der Arbeitsschüssel verstauen. Die Reinigung ist ebenso einfach wie die Bedienung, da Schüssel, Messer und Scheiben spülmaschinengeeignet sind.

**Preise:**

- Mini-Zerkleinerer 830 ml, (5KFS3516), erhältlich in Creme, Empire Rot, Onyx Schwarz, Weiß, Contur-Silber, 79,00 €
- Zerkleinerer 1,19 L (5KFC0516), erhältlich in Creme, Empire Rot, Onyx Schwarz, Matt Schwarz, 99,00 €
- Food Prozessor 1,7 L (5KFP0719), erhältlich in Creme, Empire Rot, Onyx Schwarz, Matt Schwarz, Dunkelgrau, 129,00 €
- Food Prozessor 2,1 L (5KFP0919), erhältlich in Creme, Empire Rot, Onyx Schwarz, Matt Schwarz, Dunkelgrau, 199,00 €
- Alle Produkte sind für den Indoorbereich gedacht

**[www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)**