



Klopf auf Holz: Die Grillsaison ist eröffnet

Kuemmerling heizt mit beliebten Grill-Klassikern ein

Wiesbaden, 18. Februar 2020. Kuemmerling steht für kantige Kerle und das berühmte „Kurze klopfen“. Nach wie vor wird der Kräuterlikör am liebsten pur getrunken – natürlich aus der Kleinflasche. Doch der „Kräuter mit Kante“ hat noch einiges mehr auf dem Kasten. Die Grill-Influencer SizzleBrothers (www.sizzlebrothers.de) haben jetzt „kurzen“ Prozess gemacht und beliebten Grill-Klassikern ordentlich mit dem Kräuterlikör eingeheizt. Ob in der Barbecue Sauce oder als Kuemmerling-Glaze – in Kombination mit knusprigem Grillfleisch kommen die inneren Werte des Kult-Halbbitters wie Süßholz, Zimtrinde, Engelwurz und Krauseminze so richtig zur Geltung.

Exklusiv für Kuemmerling kreierten die Grillexperten von den SizzleBrothers drei Rezepte und machten dabei aus Grill-Klassikern echte Barbecue-Schmankerln „mit Kante“: Von saftigen Spareribs mit Kuemmerling-Glaze über eine würzige Kuemmerling Barbecue Sauce bis hin zum Salat à la Kuemmerling – dank seiner ausgewogenen Komposition aus bitter und süß passt der Kräuterlikör nicht nur als flüssiger Begleiter zum Barbecue, sondern macht auch als würzige Geheimzutat eine gute Figur. Appetit bekommen? Hier kommt das Rezept für einen geselligen (Männer-)Abend mit besonderem Kick:

Spareribs mit Kuemmerling-Glaze

Echte Kerle lieben Spareribs. Und Kuemmerling. Beides vereint ergibt ein unschlagbares Duo. In der Glaze aus Kuemmerling kommen die Kräuter bestens zur Geltung und machen die Rippchen zum absoluten Highlight in der Barbecue-Runde. Hier geht es zum Video: www.youtube.com/watch?v=3dxonoYCqc4.

Barbecue Sauce mit Kuemmerling

Was gehört in die perfekte Barbecue Sauce? Natürlich Kuemmerling! Denn die Kräuter verleihen dem Klassiker ein überraschendes Aroma. Die Barbecue Sauce ist ideal für Pulled Pork und Co. geeignet und ein absoluter Grill-Kracher. Das Video zum Rezept gibt es hier: www.youtube.com/watch?v=UpzotY5B968.

Salat à la Kuemmerling

Ein knackiger Salat ist die perfekte Beilage zu krossem Grillfleisch. Warum diesen nicht auch einfach mal mit einem Kuemmerling-Dressing verfeinern? Mit Walnüssen und Cranberries garniert, schmeckt die Beilage garantiert auch echten Kerlen ;-)

Mehr dazu auf www.sizzlebrothers.de und www.youtube.com/sizzlebrothers.

Foto-Credit: Jonas Rothe

Rezept-Credit: SizzleBrothers für Kuemmerling



Bilder und Rezepte der Kuemmerling-Kooperation dürfen kostenlos redaktionell verwendet werden. Eine Quellenangabe ist erforderlich.

Über Kuemmerling

Der beliebte Kräuterschnaps gehört seit Generationen zur deutschen Kioskkultur: Er bringt Menschen zusammen und regt zum geselligen Genießen an. Der Corner-Trend sorgt beim kleinen Halbbitter für ein echtes Revival und verbindet Trend mit Tradition. Bereits 1921 begann Hugo Kümmerling im Thüringer Wald mit der Herstellung von Kräuterlikören, seit Ende der 30er Jahre steht die streng geheime Rezeptur für Kuemmerling unverändert. Diese basiert ausschließlich auf natürlichen Inhaltsstoffen. Kräuter und Gewürze wie Süßholz, Zimtrinde, Gewürznelke, Wermut und Minze sorgen für den markanten Geschmack – nicht zu süß und nicht zu bitter. Ein Kuemmerling.

Weitere Informationen unter www.kuemmerling.de und www.facebook.com/kuemmerling.

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist der weltweit führende Schaumweinhersteller und bietet Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant aus einer Hand – ergänzt um ein vielfältiges Wein- und Spirituosensortiment. Die Gruppe verfügt über Tochterunternehmen in 30 Ländern und exportiert ihre Marken in mehr als 150 Staaten weltweit. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerk gepaart mit Markt- und Markenkompetenz machen sie in zahlreichen Ländern zum Marktführer für Cava, Sekt, Prosecco, Wein oder diverse Spirituosengattungen. Zur Gruppe zählen Marken wie Freixenet, Henkell, Mionetto Prosecco, Fürst von Metternich, Freixenet Mía, Freixenet Mederano, i heart WINES, Mangaroca Batida de Côco und Wodka Gorbatschow.

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com.

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Unternehmens-Kommunikation / PR
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. anja.koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaella Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-kuemmerling@zeron.de