

## **Guten Tag, liebe Freunde des außergewöhnlichen Tees!**

Diesmal muss es eher heißen:

### **Guten Tag, liebe Freunde des *außergewöhnlichen (Grill-)Geschmacks!***

Zugegeben, Anfang August ist -  
die aktuelle Grillsaison üblicherweise auf ihrem Höhepunkt und somit -  
ungewöhnlich spät, neue Grillgewürze zu präsentieren.

*...erst verspätet im Juli eingetroffen... blabla... newsletter schon verschickt... blabla...*

Wie auch immer:

Wir sind so begeistert, dass wir auf keinen Fall bis zum nächsten Frühsommer warten konnten und Ihnen dieses Jahr noch ein paar wirklich gute Grillabende beschereu möchten!

#### ***Ein bisserl Gusto-machen gefällig?***

- *die exotische Grill-Veredelung **African Barbecue**:*

Gewürze wie Koriander, Fenchel, Nelken, und Cumin wirken beim Grillen etwas ungewohnt, passen aber wirklich großartig zu Gemüse, Fleisch oder Fisch.  
Unser Grill-Favorit!

- *die Alleskönner **Grillspezialität 'Kräuter'**:*

Um es gleich vorweg zu nehmen, sie sind einfach perfekt.

Egal was auf Ihrem Griller landet, die Grillspezialität 'Kräuter' harmoniert damit:  
Gemüse, Erdäpfel, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel sowie natürlich alle weitere Arten von Fleisch.

Sie können die Grillkräuter direkt auf das Grillgut streuen oder

*unser Tipp:* Sie rühren sie mit etwas Olivenöl zu einem Pesto an und streichen damit  
Ihr Grillgut ein. Kurz ziehen lassen und anschließend auf den Grillrost damit!

- *unser Geheimtipp **Grill-Feuerkräuter**:*

Diese großartigen Kräuter werden direkt vor dem Grillen auf die Grillglut gestreut und erzeugen sogleich einen sehr aromatischen Rauch, der in das darüberliegende Grillgut einzieht, was ihm einen würzig-aromatischen Barbecue-Geschmack verleiht.  
Besonders empfehlenswert bei Gemüse - zB Melanzani!

#### ***Auf geht's, gemeinsam starten wir die Grillsaison neu!***

Falls Ihnen noch eine passende, außergewöhnliche Nachspeise fehlt:

Ihnen kann geholfen werden!

Die INDOLERO-Hexenküche ist aktiv geworden und hat ein großartig-aromatisches

**'CHAI'-Eis** kreiert.

Das Rezept finden Sie im Anhang dieses newsletters und ab sofort als **download**.

Wir wünschen Ihnen einen kulinarisch anregenden, genießerischen Spätsommer!

Barbara Neumann-Schramböck  
Teehaus Indolero