

REZEPTTITEL für _____ Personen

GRILLMETHODE

- direkte Hitze
- indirekte Hitze
- _____

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

ZUBEREITUNGSZEIT

_____ Minuten

+ Marinierzeit _____ Minuten

GRILLTEMPERATUR

Stufe	Temperatur	Hand wegziehen nach
<input type="checkbox"/> Hoch	> 220 °C	< 4 Sekunden
<input type="checkbox"/> Mittel	170-220 °C	5-7 Sekunden
<input type="checkbox"/> Niedrig	120-170 °C	8-10 Sekunden

IHRE DATEN

Name, Vorname

Anschrift/PLZ/Ort

Telefon-/Handynummer (für evtl. Rücksprachen)

E-Mail

