



Pressemitteilung

Gut für die Glut: Almdudler Grillgaudi-Rezepte

Wien, 11. Mai 2025. Sobald die Temperaturen steigen und der Duft von Gegrilltem durch die Luft zieht, ist eines klar: Der Sommer ist da – und Almdudler mittendrin! Ob beim Chillen im Park, auf der eigenen Dachterrasse oder beim Lagerfeuer am See – wo gegrillt wird, darf Almdudler nicht fehlen. Erfrischend und mit echtem Alpenkräuter-Geschmack ist Almdudler der perfekte Begleiter für jede Grillgaudi. Also: Grill an, Sonnenbrille auf und Almdudler aufgemacht!

Laugenbun-Burger mit Almdudler-Sauce

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: 4 von 5

Zubereitungszeit: 1 Stunde 20 Minuten

Zutaten für 8 Laugenbuns

500 g Weizenmehl
3 Stiele Liebstöckel
3 Stiele Koriander
300 ML Wasser
1 TL Fenchel
1 TL Korianderkörner
1 TL Rosa-Pfefferbeeren
1 TL Salz
14 g Trockenhefe
Almdudler
Sonnenblumenöl
Sesam
50 g Natron

Zutaten für die faschierten Laibchen

800 g Faschiertes vom Rind
16 Scheiben Käse
Salz, Pfeffer

Zutaten für die Sauce

4 Äpfel
2 EL Almdudler-Sirup
1 EL Senfkörner
1 TL Korianderkörner
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Fenchel
2 EL Apfelessig
Salz

Zutaten für den Chinakohl

1/2 Chinakohl
Weißweinessig
1 kleinen EL Paprikapulver süß
1 EL Roh-Zucker
Salz, Olivenöl

Zum Servieren

1 rote Zwiebel, 1 Ochsenherz-Tomate



Zubereitung:

- Den Weizen gemeinsam mit den Gewürzen und Salz vermischen. Liebstöckel und Koriander mit 300 ML warmen Wasser in einem Standmixer mixen. Mehl mit Trockenhefe und Wasser in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig für 1 Stunde ruhen lassen. 8 Burgerbuns aus dem Teig formen.
- Das Natron in einem Topf mit Wasser aufkochen lassen und die Buns für ca. 30 Sekunden darin eintauchen. Am besten mit einer Schaumkelle arbeiten. Anschließend die Brote auf ein Blech mit Backpapier legen und mit Almdudler und Öl bestreichen, Sesam darüber streuen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Brötchen im Backofen bei 180 Grad Ober Unterhitze 20 Minuten backen.
- Stiel und Kerngehäuse von den Äpfeln entfernen, mit allen Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer feinen Creme mixen. In einen Topf füllen, aufkochen lassen und ca. 20 Minuten einköcheln. Zum Servieren abkühlen lassen.
- Den Chinakohl in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Paprikapulver, Zucker, Salz und Olivenöl begeben, gut vermischen und ziehen lassen.
- Faschiertes in einer Schüssel salzen, pfeffern und gut vermengen. Am leichtesten ist es mit einem Setzring gleich große Laibchen zu formen. Die Laibchen auf einem sehr heißen Grill von beiden Seiten kurz anbraten, mit je 2 Scheiben Käse belegen und am Grill für ca. 5 Minuten fertig garen lassen.
- Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und am Grill von beiden Seiten grillen. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Der Dill wird zum Servieren gezupft und kommt in den Burger.
- Vegane Alternative: Anstatt den faschierten Laibchen kann man wunderbar auch Kräuterseitlinge in ca. 8 mm Scheiben schneiden, leicht salzen und kurz von beiden Seiten grillen.





Paprika vom Grill mit Almdudler-Tomatensalat

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: 3 von 5

Zubereitungszeit: 1 Stunde 30 Minuten

Zutaten für den Couscous

250 g Couscous

250 ML Geflügelfond

2 EL Rosinen

1 TL Mango Curry

Sesamöl

Olivenöl

Zutaten für die Paprika

4 rote Paprika

Salz

Zutaten für den Salat

500 g verschiedene Tomaten

1 EL Almdudler-Sirup

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Salz,

Olivenöl

3 kleine Zweige Petersilie

Rotes Basilikum

Kerbel

frischen Koriander

Zubereitung:

- Den Couscous und Rosinen mit etwas Sesamöl in einem Topf anschwitzen und mit dem Fond aufgießen. Bei milder Temperatur die Flüssigkeit ca. 10 Minuten reduzieren lassen. Das Mango-Curry mit etwas Olivenöl einrühren und beiseitestellen.
- Den oberen Teil der Paprika als Deckel abschneiden und das Kerninnere von der Paprika entfernen. Die Paprika innen leicht salzen und für 10 Minuten einwirken lassen. Anschließend mit dem Couscous füllen und den Paprika Deckel aufsetzen. Den Kugelgrill auf indirektes Grillen vorbereiten und auf eine Grilltemperatur von 300 Grad erhitzen. Die gefüllten Paprika in eine Grillform setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und in die Mitte des Grills stellen. Den Deckel vom Grill schließen und die gefüllte Paprika für 45-60 Minuten bei ca. 180 Grad garen lassen.
- Tomaten waschen, trocken tupfen und in verschieden große Stücke schneiden. Die Tomaten in eine Schüssel geben, salzen und etwas Pfeffer aus der Mühle begeben. Die Kräuter hacken und mit Almdudler-Sirup und Olivenöl zu den Tomaten in die Schüssel geben. Alles miteinander vermengen und für 20 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf etwas salzen.



Mit Almdudler marinierte Hühnerspieße

Für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: 2 von 5

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zutaten für das Gemüse

2 Zucchini
2 rote Paprika
8 Jungzwiebel
frischen Knoblauch
1 Limette
4 Salbeiblätter, 2 Thai Chili
Zitronenpfeffer, Salz
Olivenöl
Alufolie

Zutaten für die Hühnerspieße

800 g Hühnerfilet
2 EL Almdudler-Sirup
Sojasoße
Salz
Kokosöl

Zubereitung:

- Die Zucchini vierteln und das Kerngehäuse flach wegschneiden. Von der Paprika Strunk und Kerne entfernen, die Jungzwiebel putzen und vierteln. Paprika würfeln und die Zucchini in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden, anschließend das Gemüse in eine Schüssel geben. Die Limette in dünne Scheiben schneiden und diese vierteln, Knoblauch ebenfalls in Scheiben schneiden und mit Olivenöl, Salz und Zitronenpfeffer in die Schüssel geben und vermengen. 4x 60 cm Alufolie abreißen, diese halbieren und das Gemüse darauf verteilen. Chili halbieren und je eine halbe Chili und ein Salbeiblatt auf die Portionen geben, anschließend die Folie verschließen und auf die Glut des Grillers legen. Bei einem Gasgrill die zweite Kammer auf ca. 160 Grad heizen. Für 20 Minuten bei 160 Grad garen lassen.
- Die Hühnerfilets in gleich große Stücke schneiden und auf einen Spieß stecken. Die Spieße von beiden Seiten kurz grillen und beiseitestellen. Eine Pfanne auf dem Grill erhitzen, etwas Kokosöl beugeben, die Spieße in die Pfanne geben, Almdudler-Sirup zugeben, karamellisieren lassen und mit Sojasoße ablöschen. Die Spieße ein paar Minuten ziehen lassen.





Über Almdudler

Almdudler ist seit 1957 das österreichische Original mit der einzigartigen Geheimrezeptur aus natürlichen Alpenkräutern. Und das ganz ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen.

Das österreichische Familienunternehmen steht damals wie heute für Geselligkeit und Miteinander, denn Almdudler verbindet die Menschen und ist dort, wo Menschen zusammenkommen. Mitten im Leben.

„Wenn die kan Almdudler hab'n, geh i wieder ham!“

Mehr erfahrt ihr auf [almdudler.com](https://www.almdudler.com)



Wenn ihr noch Fragen habt – hier erreicht ihr uns jederzeit gerne:

Clara Girstmair – 0699 100 86 773

presse@almdudler.com



alpenverein
österreich

