



Heizöl ist günstig.

Tankt jetzt!

www.elli-oil.de

Weltmeister! Jetzt auch im Grillen

Mit diesen Tipps ist euch der Jubel sicher

Im August wird nichts lieber gegessen als das Gute vom Grill. Wir haben ein paar Tipps, wie's noch besser wird.

Anmachen.

Am Anfang des Grillens steht ein schönes Feuer. Also zum Spiritus greifen? Möglich, aber nicht ungefährlich. Flüssige Brandbeschleuniger gelten als häufigste Unfallursache beim Grillen. Sicherer sind Anzünder in Würfelform.

Ist eine Steckdose in der Nähe, könnt ihr auch einen Grillföhn oder einen Elektro-Grillanzünder verwenden. Beides ist chemiefrei, mit dem Grillföhn glüht die Holzkohle außerdem sehr schnell durch. Ebenso mit Anzündkaminen, die es inzwischen überall zu kaufen gibt.

Wer gerade nichts von allem in greifbarer Nähe hat, kann sich mit Küchenkrepp und Speiseöl behelfen. Das Krepp zu Bällchen knüllen, etwas Öl darauf – nicht zu viel – die Bällchen zwischen die Kohle stecken und anzünden. Auch das geht ziemlich fix.

Grillkohle.

Die richtige Grillkohle ist nicht nur gut für die Wurst, sie ist auch sorgsam mit der Umwelt. Sie soll aus hartem Laubholz wie Buche bestehen, und sie darf auf keinen Fall Tropenholz enthalten. Wir haben Grillkohle für euch, die sogar die Stiftung Ökotest überzeugt hat – und sie ist im August besonders günstig.

Übrigens: Buchen-Grillkohle hält die Wärme bis zu dreimal länger als die minderwertigen Varianten. Und: Lasst angebrochene Grillkohle nicht im Freien stehen, sie zieht schnell Feuchtigkeit an.

Hitze.

Die richtige Temperatur für ein gutes Steak: 250°C. Dabei schließen sich die Poren und die Nährstoffe bleiben drin. Faustregel: Hand zehn Zentimeter über die Glut halten. Wenn euch das nicht länger als zwei Sekunden gelingt, dürft ihr anfangen. Beim Grillen das Fleisch am besten nur einmal wenden. Nur dann kann es perfekt bräunen und karamellisieren: Es entsteht der typische, leckere Grillgeschmack.

Heiß: das Grillpack*

nur **9,99** €

*3 kg Holzkohle + 3 kg Grillis in Premium-Qualität. Nur vom 2. – 15. 08. 2014 und nur so lange der Vorrat reicht.



Rezept
Tipp

Für einen guten Start in den Grill-Monat August möchten wir euch ein Rezept mitgeben. Es steht auf der Rückseite. Guten Appetit!

treibstoff

Elli Oil

September_2014

Günstig: Fahren mit Autogas



Der bundesweite Durchschnittspreis für einen Liter Autogas lag im Mai 2014 bei 80 Cent. Grund genug für viele, über einen Wechsel nachzudenken.

Autogas – im internationalen Sprachgebrauch LPG Liquefied Petroleum Gas genannt – ist in Deutschland eigentlich ein alter Hut. Bereits 1935 wurde in Hannover die erste Gastankstelle eröffnet. Autogas verbrennt umweltfreundlicher als Benzin, der Verbrauch ist jedoch etwas höher, rechnet mit 5% bis 20%. Autogas ist ein variables Gemisch aus Butan und Propan, und die meisten Fahrzeuge mit Ottomotor können problemlos für Autogas

umgerüstet werden. Notwendig sind ein zusätzlicher Gastank – Benzin wird zum Starten weiterhin gebraucht –, ein Umschalter für den Wechsel zwischen Benzin- und Flüssiggasbetrieb und ein Additiv.

Das Additiv wird dem Autogas beigegeben, um die Ventile zu schützen. Die Dosierung übernimmt ein elektronisch gesteuertes System. Flüssiggas DIN 51622 und Additiv bekommt ihr bei Elli Oil.

Rezept
Tipp

Köstlich: gegrillte Spareribs

mit frischem Rosmarin und Folienkartoffeln



Zutaten für 4 Personen: 2 kg Schweinerippen und 1 kg festkochende Kartoffeln

Marinade: Zwiebeln, Knoblauch, ¼ l Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer und frisches Rosmarin

Zubereitung: Die Zwiebeln fein hacken, den Knoblauch durch die Presse drücken. Mit dem Olivenöl, dem Senf, Salz und Pfeffer zu einer

Marinade verrühren. Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Spareribs mit der Marinade bestreichen und mit den Rosmarinzwiegen belegen. So über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln dünn und tief einschneiden, auf Alufolie legen und mit Olivenöl und Knoblauch einstreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Danach fest in die Folie einwickeln. Über starker Glut ca. 1 Stunde unter gelegentlichem Wenden grillen. Kurz vor Ende der Garzeit die Folien öffnen und die Kartoffeln vorsichtig aufwärmen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und ca. 8 bis 10 Minuten grillen, bis es gleichmäßig gebräunt ist, dabei ein- bis zweimal wenden. Dazu: ein deftiger Krautsalat und ein frisch gezapftes Bier.



Hallo!

Wer von euch öfter mal bei Elli Oil tankt, hat mich bestimmt schon gesehen. Ich bin Anne Fornfett und seit der ersten Stunde dabei. Seit diese Tankstelle 1999 eröffnet hat, stehe ich hinterm Tresen und gerne auch mal davor. Ich weiß, die meisten von euch wollen immer keine Arbeit machen. Aber ich freue mich echt, wenn ich helfen kann. Etwas suchen und dann auch finden, ein Problem lösen, einen Rat geben, wenn ich gefragt werde – das sind alles Dinge, die ich richtig gerne tue. Oder einfach schon mal die Zigaretten oder die Schokolade der Lieblingsmarke ungefragt auf den Tresen legen. Manche von euch kenn ich so lange, das fühlt sich schon bald wie alte Freunde an. Aber das wisst ihr ja selbst. Also bis bald!

Anne Fornfett

Sommerzeug & Winterzeug

- **Holzkohle**
Beutel mit 3, 10 und 15 kg
- **Grillis**
Beutel mit 3 und 10 kg
- **Grillanzünder**
- **Propangas**
5, 11 und 13 kg
Verkaufsflasche, keine Abfüllung
- **Streusalz / Split**
10, 12½, 25 und 50 kg
- **Heizöl / Diesel**



der von hier

Elli Oil GmbH · Brennstoffe und Landhandel
31228 Peine / Stederdorf · Peiner Straße 12
www.elli-oil · www.elllisen-landhandel.de
tel. 05171. 7789-0 · fax 05171. 7789-66