

Gültig ab Dienstag, 11.4.



GRILLEN

NACH DEINEM GESCHMACK

Lidl lohnt sich



ENTDECKE
JETZT UNSER
**LIDL-
GRILL-
SORTIMENT**

Mit Vorliebe

Grillrezepte ganz
nach deinem Geschmack

So geht Steak

Entdecke unsere Cuts und
Tipps zur Zubereitung

Das ist vega

Vegan grillen kann so
frisch und lecker sein



LIEBE GRILLFANS

**Freu
dich drauf!**

Entdecke über
**30 Grillmeister-
Artikel** dauerhaft
in unserem
Sortiment.

Es ist soweit: Die Grillsaison beginnt! Doch manchmal kann es etwas tricky sein, dass all deine Gäste geschmacklich auf ihre Kosten kommen.

Die einen mögen Fleisch, die anderen lieber Fisch, der Schwager isst nur Würstchen, und das Nachbarspärchen ernährt sich vegan. Die gute Nachricht: Das alles ist beim BBQ die leichteste Übung, denn auf dem Grill findet jede Vorliebe ihr Plätzchen.

Damit du deine Gäste nach allen Regeln der Grillkunst verwöhnen kannst, haben wir für euch im Magazin Zubereitungstipps und spannende Rezepte. Freut euch also auf viele gelungene Grillevents – ganz nach eurem Geschmack!

Wir wünschen euch gutes Angrillen!

Euer Lidl-Team

AB AUF DEN ROST

— JETZT WIRD ANGEGRILLT —



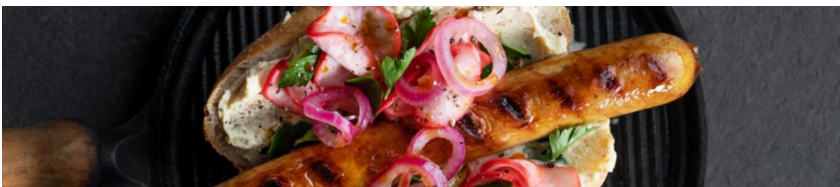
RIND

04



VEGAN

08



SCHWEIN

10



GEFLÜGEL

12



FISCH

16



DESSERT

18



Herausgeber: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen.

Filial-Sortiment: Lidl Dienstleistung GmbH & Co. KG, Bonfelder Str. 2, 74206 Bad Wimpfen. Namen und Anschrift der regional tätigen Unternehmen findest du unter www.lidl.de/filialsuche oder 0800 4353361.

Online-Sortiment: Lidl Digital International GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm.

Unser Unternehmen ist Bio-zertifiziert durch DE-ÖKO-006.

Mehr Informationen zu unseren Aktionsartikeln oder unserem dauerhaften Grillsortiment findest du im **wöchentlichen Handzettel** oder auf lidl.de. Abbildungen teilweise ähnlich.

Artikel mit   sind im Internet unter lidl.de zum angegebenen Preis inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (5,95 €) bestellbar. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Lieferung innerhalb von 5 Arbeitstagen. Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben.

Alle Artikel solange der Vorrat reicht.

Ab Di. 2.5. Nur für kurze Zeit erhältlich

Diese Artikel können bereits im Laufe des jeweils angegebenen ersten Angebotstages ausverkauft sein.

Dauerhaft im Sortiment

Artikel, zu denen kein Datum oder Verweis auf eine begrenzte Vorratsmenge angegeben ist, sind dauerhaft in deiner Filiale erhältlich, solange der Vorrat reicht.

DEIN STEAK. DEIN GESCHMACK.

Die Königsklasse am Grill ist und bleibt das Steak, natürlich medium. Außen feine Kruste, innen rosa, so gehört sich das. Idealer Begleiter ist ein knuspriges Knoblauchbrot, das auf dem Grill noch ein paar schöne Röstaromen bekommen hat. Dazu wird traditionell eine selbst gemachte Kräuterbutter gereicht. Tipp: Wenn du unter die Butter ein wenig Olivenöl mischst, ist sie herrlich streichzart!

RARE, MEDIUM ODER WIE?

Wie man sein Steak zubereitet, kommt ganz auf den persönlichen Geschmack an. Die einen mögen es schön blutig, die anderen gut durchgebraten. Aber wie erkenne ich das von außen? Man kann es natürlich mit einem Fleischthermometer herausfinden. Doch viel beeindruckender ist es, wenn du deine Gäste mit dem genialen Fingertrick überraschst:

RARE ODER ENGLISH

Das Steak ist im Inneren praktisch roh, mit rosa Rand und schöner Kruste. Beim Draufdrücken fühlt es sich weich an. Genauso fühlt sich dein entspannter Daumenballen an, wenn du mit dem Finger draufdrückst.

MEDIUM RARE

Jetzt ist die Hälfte deines Steaks roh, und der Rest ist herrlich rosa gebraten. Halte Daumen und Mittelfinger zusammen und drücke dann mit dem Zeigefinger auf deinen Handballen. So sollte sich dein Steak auch anfühlen.

MEDIUM

Jetzt ist dein Fleisch weitgehend rosa gebraten. Halte deinen Daumen und Ringfinger zusammen und drücke wieder auf deinen Handballen. Gib dein Steak genauso nach, kannst du servieren.

WELL DONE

Das Steak ist durchgebraten, das Fleisch ist gleichmäßig braun und hat eine schöne Kruste. Bringe Daumen und kleinen Finger zusammen und drücke auf deinen Handballen. Dein Steak ist genauso fest? Dann sollte es schnell auf den Teller!





Chuck-Eye-Steak mit gegrillter Peperoni- Kräuter-Butter

🍷 einfach | ⌚ gesamt 20 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Metzgerfrisch Chuck Eye Steaks
- 40 g frische Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Primadonna Olivenöl
- 125 g Milbona Butter
- ChanteSel Salz
- Kania schwarzer Pfeffer
- 2 Peperoni (aus dem Peperoni-Mix)
- Kania Meersalz

Zubereitung

- 1** Steaks waschen und trocken tupfen. Petersilie waschen, grobe Stiele entfernen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken.
- 2** In einem hohen Gefäß Petersilie und Knoblauch mit 2 EL Öl und 2 EL weicher Butter fein pürieren. Übrige weiche Butter zugeben und mit unterheben. Kräuterbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.
- 3** Grill anheizen. Peperoni auf dem heißen Grill ca. 4 Min. grillen. Steaks je nach gewünschtem Gargrad ca. 4–7 Min. goldbraun grillen. Dabei einmal wenden. Steak vom Grill nehmen und kurz ruhen lassen. Währenddessen gegrillte Peperoni samt Kernen fein hacken und mit der Kräuterbutter vermengen.
- 4** Steak aufschneiden und mit Meersalz würzen. Mit gegrillter Peperoni-Kräuter-Butter servieren.

Pro Portion: ca. 1433 kcal, 2 g Kohlenhydrate, 97 g Eiweiß, 0 g Ballaststoffe, 117 g Fett

**Dieses und viele weitere Rezepte
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



**Metzgerfrisch Premium
Frisches US Chuck Eye Steak**

Gewürzt. Ca. 400 g



Grillmeister Rinder-Rumpsteak

Vom Jungbullen. Gewürzt in versch. Sorten. Ca. 250 g



Metzgerfrisch Premium Frisches Rinder-Filetsteak**

Vom Jungbullen. Ca. 150 g



Chef Select Antipasti

Versch. Sorten. Je 150 g

Bio Feldsalat

Ursprung: Italien. Klasse I. Je 100 g

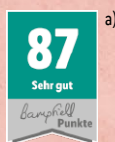
SO GEHT STEAK.

Wir haben die besten Cuts für dich! Wer es zart mag, nimmt Filet, wer es groß mag, unser T-Bone. Doch egal wo dich der Hunger hintreibt, eins haben sie alle gemeinsam: gute Qualität zum besten Preis. Mahlzeit!



Metzgerfrisch Premium Frisches Rinder-Rumpsteak**

Vom Jungbullen. Ca. 250 g



Cepa Lebel Rioja Reserva, Rotwein, trocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 16-18 °C

Rioja/Spanien

[auch online](#)

Mehr als 1.500 Weine & Spirituosen im Onlineshop



[lidl.de](#)



Ab Di. 2.5.

Metzgerfrisch Premium Frisches T-Bone-Steak*

Vom Jungbullen. Ca. 450 g

a) Richard Bamfield empfiehlt! Bewertungsskala 1-100 Punkte:

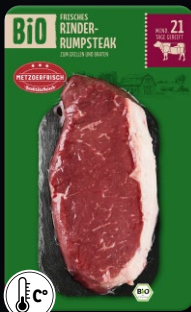
95 Klassiker Bamfield Punkte	„Klassiker“ 95-100 Punkte Großartiger Wein
85 Sehr gut Bamfield Punkte	„Sehr gut“ 85-89 Punkte Mit besonderen Eigenschaften

90 Außerordentlich Bamfield Punkte	„Außerordentlich“ 90-94 Punkte Herausragender Charakter
83 Gut Bamfield Punkte	„Gut“ 80-84 Punkte Solide gemachter Wein

Weitere Informationen zur Bewertungsskala unter [lidl.de/bamfield](#)

b) Vergabe der Medaillen nach einer Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Stufen: „Großes Gold“: 92-100 Punkte, „Gold“: 85-91 Punkte und „Silber“: 82-84 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter [lidl-weinwelt.de/BWT](#) * Artikel können aufgrund begrenzter Vorratsmenge bereits im Laufe des ersten Angebotstages ausverkauft sein. ** In Filialen der Regionalgesellschaften Ostfranken, Straubing, Anzing und Augsburg ist stattdessen ein entsprechendes Produkt der Marke „ein gutes Stück Bayern“ erhältlich.

GRILLGENUSS FÜR BIO-FREUNDE



Metzgerfrisch Bio
Rinder-Rumpsteak/Entrecôte**
Ca. 200 g



- ✓ deutlich mehr Platz
- ✓ ständiger Zugang zum Auslauf
- ✓ Bio-Futter ohne Gentechnik

Feinster Genuss für echte Grillmeister!

PULLED- PARTY.



Hier sagen Veggie- und Meatlover „ja, bitte!“, denn was die Aubergine hier an Geschmack entwickelt, ist auf jeden Fall einen Grillversuch wert. Sie wird im Ganzen in der Glut gegart. Anschließend das weiche Auberginenfleisch in Fäden getrennt. Das geht ganz einfach mit den Fingern. Gefüllt in Fladenbrot mit Grillgemüse und Vemondo-Sojaghurt-Sauce überzeugt das garantiert auch hartnäckige Fleischliebhaber.



lidl-kochen.de/vegan

a)

UND NOCH MEHR AUSWAHL...



**La Mancha
Torre de Rejas
Veganer Bio-
Weißwein D.O.,
trocken**

Je 0,75 l

📍 Trinktemperatur: 6–8 °C

📍 La Mancha/Spanien



Vemondo Vegane Burger

Je 227 g



Vemondo Veganes Hack

Je 275 g



Veganer Grillgemüse-Döner mit pulled Aubergine

mittel | gesamt 1 h 20 Min. Zubereitung 20 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 3 Auberginen
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Vemondo Sojagurt
- ChanteSel Salz
- Kania schwarzer Pfeffer
- 1 Spitzpaprika
- 1 Zucchini
- ½ Bund Frühlingszwiebeln
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Primadonna Olivenöl
- 1 Mini-Romana
- 1 EL Belbake Speisestärke
- 3 EL Gyrosgewürz
- 2 EL Barbecuesauce
- 4 Unser Brot Fladenbrote

Die komplette Zubereitung findest du auf [lidl-lochen.de](https://www.lidl-lochen.de)



BESTES VEGANES SORTIMENT

Wir sind sehr stolz darauf und es motiviert uns nun noch mehr, dass sich unsere Bemühungen im Bereich der veganen Ernährung auszahlen. Vemondo wurde 2023 erneut ausgezeichnet.



Vemondo Veganer Genießer Block
Je 150 g



Vemondo Veganer Sojagurt
Versch. Sorten. Je 500 g

© Lidl wurde von PETA Deutschland e. V. für das Vemondo-Sortiment mit dem Vegan Food Award 2023 in der Kategorie „Bestes veganes Sortiment“ ausgezeichnet. Bewertungskriterien Faktoren wie Geschmack, eindeutige vegane Kennzeichnung, Innovation, Ausbau der Produktpalette sowie aktive Werbemaßnahmen und Aktionen rund um das Thema vegan. Alle Infos hierzu unter <https://www.peta.de/neuigkeiten/vegan-food-award-2023/>

DEIN GRILL. DEIN GESCHMACK.

nur online



Welcher Grill ist am besten? Dazu gibt es vermutlich so viele Meinungen und Vorlieben, wie es Fleischsorten gibt. Die gute Nachricht: Egal für welche Grillart du dich entscheidest, es schmeckt immer gut!



IST GRILL GLEICH GRILL?



HOLZKOHLE-GRILL

Holzkohlegrills überzeugen ihre Fans durch ein einzigartiges Raucharoma bei Fleisch und Gemüse. Dazu kommt das schöne Ritual des Anzündens. Und ist die Glut erst mal da, steigt auch die Vorfreude aufs Essen mit dem unangefochtenen Klassiker.

GRILLMEISTER
Komfort-Holzkohlegrill, mit Thermometer
Modell „Toronto Click“. Je Stück.
Art.-Nr. 100344328



ELEKTRO-GRILL

Alle reden vom Wetter, nur dein Grill nicht. Kein Wunder, kann man ihn doch auch ins Esszimmer stellen und bei Dauerregen zum BBQ laden. Ein weiterer Vorteil ist, dass er sehr schnell heiß wird und du die hungrige Meute im Nu versorgen kann.

GRILLMEISTER
Elektrischer Standgrill
Typ „SSGE 2400 A1“. Je Stück.
Art.-Nr. 100351888



GAS-GRILL



Hier punkten auch Newbies bei ihren Gästen, denn seine Bedienung ist einfach: Er wird schnell heiß, und seine Flammen bringen das passende Grillflair sowie guten Geschmack. Die Putzteufel unter den Grillmeistern überzeugen zudem die einfache Reinigung.



GRILLMEISTER
Gasgrill 3-plus-1-Brenner, 14,4 kW
Je Stück. Art.-Nr. 100345602

Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)



FINDE DEINEN GRILL

Grills sowie passendes
Zubehör findest du im
Onlineshop unter [lidl.de](https://www.lidl.de)

ONLINESHOP

SO EINFACH. SO LECKER.

Beim Grillen geht es oft um die Wurst. Jeder noch so entlegene Zipfel Deutschlands hat seine eigene Zubereitungsart. Immer gleich sind die krosse Hülle und das saftige Innere. Und natürlich das Wasser, das uns vorm Reinbeißen im Munde zusammenläuft. Du kannst die Wurst ganz gesittet mit Messer und Gabel verzehren. Doch auch im Brötchen mit gepickelten Zwiebeln geht sie gut von der Hand. Und sie wird sogar gefeiert – jedes Jahr am 16. August, dem internationalen Tag der Bratwurst.



Bratwurst im Brötchen mit gepickelten Zwiebeln

einfach | gesamt 20 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Radieschen
- 50 ml Kania Essig
- 100 ml Wasser
- 1 TL Belbake Zucker
- 1 TL ChanteSel Salz
- 5 g frische Petersilie
- 4 EL Kania Mayonnaise
- 2 EL Kania Senf
- 1 EL süßer Senf
- Kania schwarzer Pfeffer
- 4 Grillmeister Rostbratwürste
- 4 Brötchen

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Grillmeister Rostbratwürste

Je 1 kg



Haltungsform

1 2 3 4

StallhaltungPlus

haltungsform.de

Alle Fleischartikel auf dieser Seite entsprechen Haltungsform 2.

Grillmeister Spare Ribs
Mariniert in versch. Sorten. Ca. 700 g



HIER HAT JEDER SCHWEIN.

Du bist Schweinefleisch-Fan? Freu dich auf eine feine Auswahl unserer leckeren Grillangebote vom Schwein. Denn es gibt noch so viel mehr als Nackensteak!



Grillmeister Schweine-Grillfackeln
Gewürzt. Je 420 g



Steam Brew Craft Beer
Versch. Sorten. Je 0,5 l

- 5D**
- Geburt
 - Aufzucht
 - Schlachtung
 - Zerlegung
 - Verpackung



FLEISCH AUS DEUTSCHLAND

Wir haben **unser Schweinefrischfleisch** und **unsere Wurstwaren** von Metzgerfrisch auf „5xD“ umgestellt: Die Tiere werden in Deutschland geboren (1), aufgezogen (2), gemästet (3), geschlachtet (4) und verarbeitet (5).



Grillmeister Schweinenackensteaks
Mariniert in versch. Sorten. Je 600 g



Grillmeister Berner Würstchen
Versch. Sorten. Je 250 g/300 g



Rustiquette
Je 250 g

GAR NICHT SPIESSIG!

Beim Thema Huhn flattern einem gleich viele Rezeptideen zu, da das magere Fleisch so wandlungsfähig ist. Das macht die Auswahl der passenden Beilage auch so einfach. Denn das Huhn verträgt sich mit jeder Beilage, z. B. einem feinen Tomatensalat. Hier ergänzen sich der dezente Geschmack des Fleisches und die feine Säure der Tomate. Geniebertipp: Wer das Fleisch besonders zart haben möchte, legt es vorher ein paar Stunden in Buttermilch ein.

6 SUPER GRILLTIPPS!

1 Vor dem Grillen **immer vorheizen** und erst dann den Rost belegen, wenn der Grill seine Betriebstemperatur erreicht hat. Heize nie mit Brennspritus an, das verdirbt den Geschmack.

2 Antihaftrick: Vor dem Grillen den Rost mit einem hitzestabilen Raps- oder Sonnenblumenöl einreiben.

3 Ordnung macht den Grillmeister: Wenn du z. B. von links nach rechts auflegst, behältst du besser die Übersicht und lässt garantiert nichts anbrennen.

4 Beim Gemüsegrillen achte auf zwei Dinge: Nimm Sorten, die nicht zu viel Wasser enthalten und wenig Garzeit brauchen, z. B. Auberginen, Paprika, Pilze, Kürbis oder Mais.

5 Fleisch immer ca. eine **halbe Stunde vorher aus dem Kühlschrank** nehmen, dann ist die Temperatur gleichmäßiger, und es gart besser.

6 Sauberkeit ist Trumpf, daher den noch warmen Rost nach dem Grillen mit einer Drahtbürste säubern.





Gegrilltes Hähnchen mit buntem Tomatensalat

👤 **einfach** | ⌚ **gesamt 20 Min.**

Zutaten für 4 Portionen

250 g Cherrytomatenmix
4 Fleischtomaten
4 Strauchtomaten
1 rote Zwiebel
7 EL Primadonna Olivenöl
1 EL Acentino heller Balsamicoessig
ChanteSel Salz
Kania schwarzer Pfeffer
Belbake Zucker
40 g frisches Basilikum
1 Knoblauchzehe
2 EL Milbona geriebener Parmesan
4 Grillmeister Hähnchenbrustfilets,
mariniert

Zubereitung

1 Tomaten waschen und je nach Größe in Scheiben oder Spalten schneiden. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel bunte Tomaten und Zwiebel mit 2 EL Olivenöl und Essig vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

2 Basilikum waschen, grobe Stiele entfernen und grob schneiden. Knoblauch schälen und grob hacken. In einem hohen Gefäß Basilikum mit Knoblauch, Parmesan und 5 EL Olivenöl fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Grill anheizen. Hähnchenbrustfilet auf dem heißen Grill ca. 5 Min. goldbraun grillen. Anschließend kurz ruhen lassen. Gegrillte Hähnchenbrust mit buntem Tomatensalat und Basilikumpesto servieren.

Pro Portion: ca. 194 kcal, 16 g Kohlenhydrate, 5 g Eiweiß, 2 g Ballaststoffe, 13 g Fett

**Dieses und viele weitere Rezepte
findest du auf lidl-kochen.de**



**Grillmeister
Hähnchen-Minutenschnitzel**
Mariniert in versch. Sorten. Je 400 g



**HEUTE SCHON
GEDIPPT?**

**Chef Select
Dips**
Versch. Sorten.
Je 175 g



GEFLÜGEL GEHT AUCH ANDERS.

Entdecke unsere würzige Geflügel-Vielfalt zum Grillen. Eingelegt in den unterschiedlichsten Marinaden – lecker-leicht genießen!



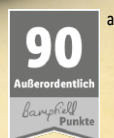
Grillmeister Puten-Grillies
Mariniert. Je 300 g



Grillmeister Hähnchenbruststeaks
Mariniert in versch. Sorten. Je 550 g



**Grillmeister
Putenbrustschnitzel**
Mariniert in versch. Sorten. Je 550 g



**Junge Winzer Weißer
Burgunder QbA,
Weißwein, trocken**

Je 0,75 l
Trinktemperatur: 8-12 °C
Baden/Deutschland

[auch online](#)

GEMEINSAM FÜR MEHR TIERWOHL!

Deshalb kennzeichnen wir unsere Produkte transparent mit der **Haltungsform**



- mehr Platz
- Beschäftigungsmaterial fürs Tier

Alle Fleischartikel auf dieser Seite entsprechen Haltungsform 2.

- Bis 2025 werden alle tierischen Primärprodukte über dem gesetzlichen Standard liegen
- 100 % unseres frischen Puten- und Hähnchenfleisch-Sortimentes tragen bereits mindestens die Haltungsform 2
- Um die Landwirte der Initiative Tierwohl zu unterstützen, hat Lidl 2021 zusätzlich 50 Mio. Euro bereitgestellt

Weitere Informationen findest du auf lidl.de/tierwohl



^{a)} Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 6. ^{b)} Vergabe der Medaillen nach einer Bewertungsskala mit 1-100 Punkten und folgenden Stufen: „Großes Gold“: 92-100 Punkte, „Gold“: 85-91 Punkte und „Silber“: 82-84 Punkte. Weitere Infos zur Bewertungsskala unter lidl-weinwelt.de/BWT

EXOTISCHE GRILL-ERFRISCHUNG

Das Rezept zum
Passion-Gin-Mule findest du
auf lidl-kochen.de



**Schwarzwald
Distilled Dry Gin**

43 % vol
1e 0,5l

[auch online](#)

Drinks für echte Grillmeister!

DAS SCHMECKT SO FISCH.



Hoch die Flossen, jetzt wird Lachs genossen! Dieser Fisch macht auf jedem Grill eine leckere Figur, denn er schwimmt bereits in einer feinen Marinade. Saftig bleibt dieses Stück übrigens bei etwas Abstand zur heißen Glut. Feinschmecker lassen die Haut am Lachs und grillen ihn auf dieser. So bekommt er eine schöne krosse Kruste, und die Hitze kann dem Fisch nicht so viel Feuchtigkeit entziehen.



Lachsfilet mit gegrilltem Spargel und Aioli

einfach | **gesamt 35 Min.**
Zubereitung 15 Min.

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 2 Bund grüner Spargel
- 1 Knoblauchknolle
- 1 Zitrone
- 5 g frischer Schnittlauch
- 3 EL Primadonna Olivenöl
- 4 Grillmeister ASC Grilllachsfilets,
mariniert
- ChanteSel Salz
- Kania schwarzer Pfeffer
- 4 EL Chef Select Aioli

**Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)**



Grillmeister ASC Grilllachs

Gewürzt in versch. Sorten.
In Aluschale. Je 250 g



Grillmeister ASC White Tiger Garnelen
Mariniert in versch. Sorten. Je 200 g



FÜR GENUSS MIT ZUKUNFT

Das **ASC-Siegel** kennzeichnet Fisch und Meeresfrüchte, die mit Rücksicht auf die Umwelt, die Tiere, die Mitarbeitenden und die umliegenden Gemeinden gezüchtet wurden.

Weitere Informationen findest du auf www.asc-aqua.org



Allini Prosecco Treviso DOP frizzante, trocken

Je 0,75 l

Trinktemperatur: 10-12 °C

Travisio/Italien

MEHR MEER.

Nachhaltiger Genuss sieht bei unseren Meeresfrüchten immer vielfältiger aus. Auch den passenden Prosecco findest du dazu, denn wie jeder weiß: Fisch muss schwimmen.



Fischerstolz ASC Regenbogenforelle
Ca. 500 g



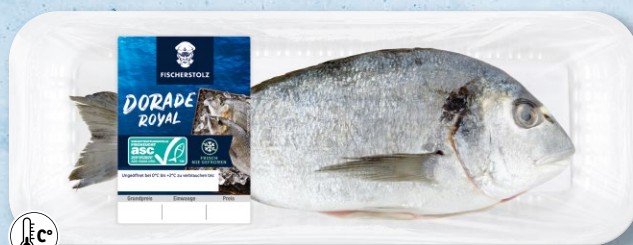
Chef Select Aioli

Versch. Sorten.
Je 200 g



Grillmeister ASC White Tiger Garnelenspieße

Mariniert in versch. Sorten. Je 120 g



Fischerstolz ASC Dorade Royal

Ca. 550 g



DEIN GRILL. DEIN ZUBEHÖR.

nur online



Grillen ist Handarbeit. Hier kann jeder zeigen, was er drauf hat: Es wird aufgespießt, gepinselt, gedreht, gewendet, gekratzt und vieles mehr. Gut, dass wir alles an professionellem Zubehör haben, damit du deine Leckereien perfekt zubereiten kannst.





GRILLMEISTER
6-tlg. Grillspießeset, inkl. Rahmen
 Je Set. Art.-Nr. 100361537

Online.
 Immer.
 Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)



LASS NICHTS ANBRENNEN.

In unserem Onlineshop findest du eine Vielzahl von Grillzubehörteilen von Grillbürsten und Grillhandschuhen bis hin zu Grillabdeckung oder Grillbesteck.



GRILLMEISTER
**Pizzastein eckig +
 Pizzaschieber, aus Kiefernholz**
 Je Stück. Art.-Nr. 800002507



GRILLMEISTER
**Grillguthalter,
 Edelstahl**
 Je Stück.
 Art.-Nr.
 100345706



GRILLMEISTER
**Räucherbox/Räucherrohr,
 aus Edelstahl**
 Je Stück. Art.-Nr. 100350439

HEISS TRIFFT EIS!

Moment mal, Eis und grillen, wie passt das zusammen? Ganz super! Natürlich legst du nicht das Eis auf den Grill, sondern Obst. Denn heute gibt's den Dessertklassiker schlechthin: Bananen-Split. Die Banane erhält durch das Grillen ein ganz tolles Aroma. Auf dem Teller bringt sie dich dann in der Kombi mit coolem Eis zum Dahinschmelzen.



Gegrillter Bananen-Split mit Vanilleeis

einfach | gesamt 15 Min.

Zutaten für 4 Portionen

3 EL Belbake ganze Mandeln
100 g Belbake Zucker
2 EL Wasser
1 TL Kania Meersalz
4 Bananen
1 TL Vita D'or Öl
4 EL Gelatelli Vanilleeis

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



ca. 3
Minuten
Garzeit



Gelatelli Premium Eisbecher
Versch. Sorten. Je 500 ml

SÜSSE ERFRISCHUNG

Mit unserem ausgezeichneten Obst- und Gemüsesortiment



MEHR ALS GÜNSTIG



DEUTSCHLANDS NR. 1 FÜR OBST UND GEMÜSE

IN DER KATEGORIE DISCOUNT ^{d)}

WIR SIND FRISCHESIEGER

^{d)} Im Auftrag des FRUCHTHANDEL MAGAZIN hat die GfK Nürnberg im Frühsommer 2022 mehr als 6.400 Haushalte nach ihrer Meinung zum Obst- und Gemüseangebot der verschiedenen Handelsgruppen, einschließlich der Kategorie Discount, und in verschiedenen Kategorien befragt. Im Gegensatz zu vielen anderen Preisen wird hier nicht das einzelne Geschäft oder die einzelne Abteilung, sondern die Leistung der gesamten Handelsgruppe bewertet. Lidl hat den Retail Award 2022 in der Kategorie Discount erhalten. Mehr Informationen zum Retail Award 2022 und zu den Retail Awards 2016, 2017, 2019, 2020 und 2021 unter lidl.de/retail.

ZUBEHÖR FÜR GRILLMEISTER

Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)



Entdecke unser Grillzubehör **auf lidl.de**