

BBQ 4.0

Sommer 2020

TIPPS | TECHNIK | LIFESTYLE | WISSEN | INTERVIEWS | TRENDS



GUT & GÜNSTIG VOM GRILL: ELEKTROGRILLS
MÜSSEN VERGLEICH NICHT SCHEUEN

12



AAAAAAAANZ ENTSpannt ...
ZWÖLF ULTIMATIVE GRILLTIPPS

26



EINFACH LECKER: TOP-REZEPTE VOM
BEEF BRISKET BIS ZUM WOLFSBARSCH

6 & 25

Grillweltmeister Thorsten Brandenburg von BBQPit.de: „Ich habe den SEVO jetzt seit einigen Monaten in Benutzung und bin mehr als positiv überrascht. Alles, was ich auf dem Grill ausprobiert habe, ist perfekt gelungen: Egal ob ein saftiges Pulled Pork, das Grillen von Fisch auf der Planke, oder das direkte Grillen von Steaks.“



SEVO

VERÄNDERT DIE ZUKUNFT DES GRILLENS AUF KNOPFDRUCK



*bezogen auf Gasgrills mit maximal zwei Heizzonen / Brennern & ohne separate Sizzle-Zone bzw. bezogen auf den Aufheizvorgang mit Edelstahl Anzünd-Kaminen (ohne weitere Hilfsmittel)

APPETIT BEKOMMEN? JETZT INFORMIEREN & (VOR-) BESTELLEN AUF: eBBQ.DE



Das wird ein Super-Grillsommer! Grillen als Auszeit vom Alltag, als ein kleiner Kurzurlaub zwischen Troubleshooting und Multitasking in Küche, Kinderzimmer und Home-Office? Nie zuvor hat das so gestimmt wie in diesem Krisen-Sommer 2020. Urlaub zwischen der Ägäis und den Balearen – nahezu unvorstellbar. Entschleunigen an Nord- oder Ostsee – geht nur mit Mundschutz und Abstand. Kein Wunder, dass momentan nur rund die Hälfte der Deutschen an die viel zitierten schönsten Wochen des Jahres denken. Und trotzdem ist der Wunsch, sich etwas zu gönnen, zu genießen in diesen Wochen größer denn je.

Jetzt, nachdem nahezu jeder seinen Garten einmal umgegraben, die Terrasse und den Balkon „gekärchert“ und bepflanzt hat, wird gegrillt, als gebe es kein Morgen. Denn keine Liebe ist so heiß, wie die zum Grillen. Die Familie, die Freunde, die Nachbarn um den Grill zu versammeln, um wenigstens für ein paar Stunden auf „Balkonien“ oder „Terrassinen“ abzuschalten und auf andere Gedanken zu kommen avanciert zum Hit des Sommers.

Grillen mit Geling-Garantie

Es hat sich rund ja rund um und auf dem Rost eine Menge getan. Immer öfter zeigt man auf Balkon oder Terrasse, was man hat. Dazu zählen sündhaft teure BBQ-Grills oder Smoker. Und immer öfter auch mit Stecker. Das eBBQ – danke an die Sauerländer von Severin, die hier eine neue Produktgattung aus dem Boden gestampft haben – hat viele Vorteile. Warum sich die Investition lohnt: das ist Grillen mit Geling-Garantie und das Nachbarschafts-

verhältnis bleibt ohne Qualm und nahezu ohne Geruch auch ungetrübt.

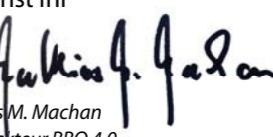
Grill-Sommer 2020: Urlaub daheim!

Beim Grillgut wird – allen Veggie- und Veganer-Trends zum Trotz – mächtig aufgerüstet. Was heute auf dem Grill landet, war vor zehn Jahren undenkbar, die 08/15-Grillwurst war gestern. Heute kommen Gourmet-Griller mit Fenchel- und Tonkabohnen-Noten auf den Rost. Und anstatt eines Fisch-Päckchens in Alu-Folie legen wir einen ganzen Fisch, möglichst noch mit Schuppen, auf. Ach ja, die Nackenstücke vom Schwein werden auch nicht mehr in Marinaden mit ungezählten Zusatzstoffen mariniert. Jetzt gibt es gleich einen ganzen Schweinenacken, der in einem Kugelgrill mit Deckel auch mal bis zu zwei Stunden bei indirekter Hitze sanft garen darf.

Nicht zu vergessen die köstlichen Burger oder eine gebrillierte Ananas zum Dessert. Saftige Steak und krosse Spareribs haben zum Glück vegetarische Konkurrenz auf dem Rost bekommen: etwa von fruchtigem Mango-Rettich-Salat, knusprigen Gemüse-Tostadas und süßem Kokosmilch-Karamell. Echte, geschmackvolle Alternativen. Hinter dem Bratwurst-Horizont geht's weiter!

Genießen Sie den Sommer – und die Auszeit beim Grillen,

herzlichst Ihr


Matthias M. Machan
Chefredakteur BBQ 4.0





Inhalt

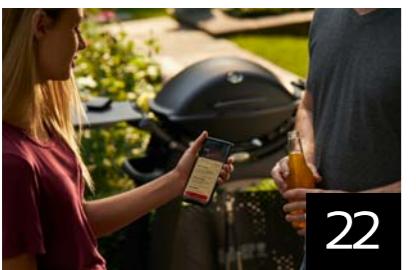
3

Editorial
Grill-Sommer 2020: Urlaub daheim



12

Das perfekte Steak
außen kross, innen zart



22

Warum nicht mal Kaffee rösten
Neue Dinge auf dem Grill ausprobieren!



30

Heißer als Gas, schneller als Kohle
der eBBQ-Code



42

Scharfe Schnitte, richtiges Outfit
Mit Accessoires genussvoller Grillen

Inhalt

10

Gut & günstig vom Grill
Elektrogrills im StiWa-„test“



20

Pulled Pork vom Elektrogrill
Zeit mitbringen!



14

„Ein Höllenfeuer ist wichtig“
Interview mit Meister-Fleischsommelier
Christian Wirth



24

Authentisches BBQ-Feeling
Auszeit vom Alltag



36

Zum Reinlegen!
Marinaden als Verwöhn-Programm



40

Der Grillprofi für zuhause
praktisch, komfortabel, sicher



52

Leidenschaft für Feuer & Rauch
Ein Besuch im „Grilldorado“



57

Obst vom Grill
Es gibt Nachtsisch!



63

Quesadillas
Geschmackvoller Hähnchen-Wrap



68

Die Wein-Frage
Herhaft Gegrilltes flirtet mit feiner Frucht



72

Grillen unter Cowboys
Eine kulinarische Rundreise durch Texas



76

Gib Gas!

Alternativen zum Elektrogrill mit Bilderbuch-Branding

Impressum
Herausgeber
futura-medien GmbH
Im Hänferstück 44a

D-77855 Achern
Telefon: 07841/6309568,
Fax: 07841/6309581
Email: info@infoboard.de

Geschäftsführer:
Alexander Druckenmüller,
Gabriel Wagner

HRB Mannheim 709493
Id.-Nr. DE 272978745.

Chefredaktion
Matthias M. Machan,
Machan Media, Haan

Satz&Layout
sprachakt Kommunikation, Achern
www.sprachakt.com

Titelfoto
freepik.com

Portal
www.infoboard.de

©2020 futura Medien GmbH.
All rights reserved.



TESTERGEBNIS	
Stiftung Warentest	GUT (2,3)
test	Barbecue-Grill 6789
Ausgabe 05/2020	www.test.de
Outdoor-BBQ-Grill Art-6789	20AG90

Ausgezeichnet!

Stiftung Warentest schreibt: "Feinfühlig. Temperatur lässt sich sehr genau regeln. Grillt rundum gut. Bietet eine der größten nutzbaren Grillflächen. Punktet zudem mit guter Haltbarkeit."



- Stufenloser Temperaturregler
- Optimale Wärmeverteilung
- geringe Geruchs- und Qualmbildung
- als Tischgrill nutzbar
- mit feststehender Haube
- Zerlegbar und platzsparend verstaubar

Genuss

Wolfsbarsch im Ganzen

mit Avocado und Oliven

Foto/Rezeptur: Rösle



Zutaten

- 4 Stück Loup de Mer à ca. 600 g, geschuppt, ohne Flossen

Marinade:

- 5 EL Olivenöl, 4 EL Zitronensaft
- 1 Bund glatte Petersilie, ½ Bund Koriandergrün
- 1 rote Zwiebel, 1 EL Knoblauch
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 ganze getrocknete Chili
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL grober Sansibar-Pfeffer

Beilage:

- 2 Avocado
- 150 g schwarze Oliven, entkernt
- 30 g asiatische Mayonnaise
- etwas Balsamico-Essig
- 2 Stängel Zitronenthymian
- Ciabatta

Zubereitung

- In die Baucheinschnitte jeweils 1 Stängel Rosmarin stecken. Die Fische im Abstand von 3 cm jeweils 1 cm tief einschneiden.
- Für die Marinade Petersilie und Koriander fein schneiden, Knoblauch und Chili fein hacken oder im Mörser fein reiben. Zwiebel in feine Würfel schneiden.
- Alle Zutaten der Marinade mischen und die Fische damit einreiben, auch in den Einschnitten und im Bauch. Für ca. 60 Minuten marinieren lassen.
- Den Fisch bei geschlossenem Deckel und direkter, niedriger Hitze ca. 15 bis 18 Minuten garen, dann vorsichtig wenden und weitere 10 Minuten grillen.
- Vom Grill auf eine Servierplatte legen und mit der restlichen Marinade beträufeln.
- Avocado halbieren, Kern entfernen, mit der Schnittstelle auf den Grillrost legen und garen.
- Oliven mit der Mayonnaise, dem Balsamico-Essig und dem Zitronenthymian im Mixer kurz mixen, darf noch etwas stückig sein.
- Dazu warmes Ciabatta reichen.

Bestes Design



reddot design award



Bestes Produkt

TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,4)

Gastrobac
Design BBQ Advanced Control

Im Test: Kontaktgrills
Ausgabe 6/2019 · www.haus-garten-test.de



 **VIDEO**
und weitere
Informationen
auf
www.gastroback.de



DAS PERFEKT GEGARTE STEAK

**DIE OPTIMALE
KOMBINATION AUS GRILLGUT,
TEMPERATUR & ZEIT**



Test

Gut & günstig vom Grill

Gelingen Steaks, Gemüse und Fisch vom Elektrogrill ebenso gut wie von Gasgrills? Das wollte die Stiftung Warentest (StiWa) wissen und prüfte für die Mai-Ausgabe ihrer Zeitschrift „test“ ein Dutzend Elektrogrills. Das überraschende Ergebnis: Die Elektrogrills müssen den Vergleich nicht ansatzweise scheuen. Noch besser: Gute Geräte gibt es für 350 Euro (Weber Standgrill Q1400; erzeugt die höchste Hitze im Test, allerdings nicht für drinnen geeignet) aber auch schon ab 35 Euro (Silvercrest von Lidl). Das Schönste ist: Auch zwei der drei Testsieger (Philips und Tefal) sind für unter 100 Euro zu haben.

Untersucht haben die „test“-Tester sowohl Flächengrills, bei denen das Grillgut nur von einer Seite erhitzt wird, als auch Kontaktgrills. Diese sind meist schneller, weil bei ihnen das Grillgut zwischen zwei heißen Platten gelegt wird. Unabhängig von der Konstruktionsweise schnitten fast alle Geräte im Test gut ab – unabhängig vom Preis. Sowohl der mit 35 Euro preiswerteste Elektrogrill im Test als auch das mit 350 Euro zehnmal so teure Marken-Grillgerät erreichten ein gutes Qualitätsurteil. Wobei das preiswerte Gerät sogar noch einige Prozentpunkte besser abschnitt als das teure.

Das perfekte Nackensteak

Neben der Sicherheit und Handhabung prüften die Tester vor allem, wie das Grillergebnis ausfällt. Unter anderem grillten sie Schweinenackensteaks und maßen, ob diese eine ausreichende Kerntemperatur erreichen, wie saftig sie sind und wie die typischen Grillstreifen gelingen.

Unterschiede gibt es bei den Geräten vor allem in Details: Während beispielsweise der Optigrill GC702D von Tefal besonders Steaks sehr schnell grillt, dauern sie beim



Steba VG 350 BIG länger. Beim Silvercrest von Lidl gelingen Fischfilets sehr gut, der Philips HD4419/20 bietet dafür bei unterschiedlichem Grillgut wie Fisch, Steak und Bauchspeck durchweg gute Ergebnisse. Und: Manche der Grills lassen sich nur draußen nutzen, andere auch in Innenräumen. Auch bei der Kabellänge, der Reparierbarkeit sowie der Stabilität unterscheiden sich die Geräte.

Übrigens: Viele Kontaktgrills lassen sich zu einem größeren Flächengrill aufklappen. Die doppelte Fläche ist in diesen Fällen allerdings nicht gleichbedeutend mit doppelter Menge an gleichzeitig garem Grillgut. Der Grund: Die obere Grillplatte liefert nicht immer die optimale Hitze, wie die Tester herausfanden. So lassen sich laut Stiftung Warentest beispielsweise beim Unold 8555 aufgeklappt nur zwei Würstchen mehr gleichzeitig grillen, nämlich acht statt sechs im zugeklappten Zustand.

Den Test Elektrogrills finden Sie in der Mai-Ausgabe der Zeitschrift „test“. Online abrufbar (kostenpflichtig) sind die Ergebnisse unter www.test.de/elektrogrills.



Keinem anderen getesteten Kontaktgrill gelingt es schneller, Steaks zu grillen als dem Optigrill von Tefal. Anhand von Dicke und Art des Grillguts werden Grilltemperatur und Grillzyklen automatisch angepasst. Ein Lichtindikator zeigt die Garstufe des Fleisches an.

Flächengrills

Der Testsieger: Rundum gut

Der leistungsstarke **Philips Tischgrill HD4419/20** (Note 2,1) verfügt über eine heiße Grillplatte zur Versiegelung des saftigen Geschmacks. Die Platte heizt sich sehr schnell auf und ist besonders dick, sodass sie unter allen Bedingungen heiß bleibt. Die gerippte und glatte Oberfläche eignet sich zur Zubereitung zahlreicher Speisen. Das StiWa-Fazit: bester Flächengrill im Test.



Der Zweitplatzierte: Robust!

Der **George Foreman Universal-Grill 22460-56** erhielt als Flächengrill die Note „gut“ (2,2) und überzeugte dabei besonders im Testbereich „Haltbarkeit“. Zudem wurde er als „bester und günstiger mit Ständer und Haube“ ausgezeichnet. Gelobt wurden die guten Grillergebnisse und die komfortable große Grillfläche des Indoor Outdoor BBQ Grills. Fazit der StiWa-Tester: „Grillt rundum gut.“



Kontaktgrills

Testsieger I: Der Verdoppler

Der **Tefal Kontaktgrill 3in1 GC3060** (Note 2,0) überzeugte im Test der Stiftung Warentest durch seine aufklappbaren Grillflächen, die gute Handhabung und beste Grillergebnisse. Er ist zudem der einzige Kontaktgrill im Test, der sich zum Flächengrill aufklappen lässt und dabei dennoch die doppelte Grillmenge schafft.



Testsieger II: Das Designstück

In der Kategorie Handhabung erreichte der **WMF Lono Kontaktgrill 2in1** (Gesamtnote 2,0) mit der Note 1,8 die beste Bewertung. Ebenfalls punkten konnte das Gerät mit der zweitbesten Grillnote (1,9). Im Testurteil wird der Grill zudem als Designstück beschrieben, was den WMF-eigenen Anspruch, exzellentes Design mit perfekter Funktionalität zu kombinieren, einmal mehr bestätigt.





Außen kross, innen zart

Keine Ahnung, ob es das perfekte Steak wirklich gibt. Denn neben allen mess- und fühlbaren sowie sensorischen Eigenschaften kommt immer auch das subjektive Empfinden, der passende Moment dazu. Da geht es dem perfekten Steak nicht anders als dem perfekten Espresso. Hier kommen ein paar Tipps für eine Annäherung an das perfekte Steak.

• Fleisch von guter Qualität

Gutes Fleisch erkennt man an verschiedenen Faktoren. Das Fleisch sollte leicht nussig riechen, nicht „müffeln“. Es sollte eine schöne Marmorierung haben und von vielen kleinen Fettsträngen durchzogen sein. Zudem gilt: Je trockener und dabei saftig, desto besser.

Ideal zum Grillen ist das Fleisch der Färse. Färse sind ausgewachsene und geschlechtsreife weibliche Tiere, die etwa zwei bis drei Jahre alt sind und noch nicht gekalbt haben.

• Zimmertemperatur

Ganz wichtig: Das Fleisch sollte nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen - ca. 20 °C ist die ideale Start-Temperatur, so gewährleisten Sie eine gleichmäßige Garung

• Nur die Ruhe

Lassen Sie das Steak nach dem Grillen für 2 bis 3 Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft wieder verteilen kann.

• Saubere Sache

Achten Sie vor dem Grillen darauf, dass der Grill sauber ist. Altes, eingebrenntes Fett oder Fleischfaserreste mindern das Grillvergnügen.

• Das hat sich gesalzen

Entgegen aller Mythen und Besserwisserei wird das Grillgut vorher gewürzt, idealerweise unmittelbar vorher, damit das Salz keine Flüssigkeit ziehen kann. Salz und (weißer) Pfeffer reichen völlig aus.

• Kein Bier in die Glut schütten ...

... es sei denn, Sie mögen Asche auf Fleisch und Bratwurst. Noch schlimmer: Es bleibt dann ja auch weniger zum Trinken übrig.

Interview

Christian Wirth,
Inhaber der
Metzgerei Wirth
aus Arnsberg,
ist „Meister
Fleischsommelier“. Fotos: Wirth



EIN HÖLLENFEUER IST ULTIMATIV WICHTIG

Sommeliers kennt man vom Wein. Sie beraten Ihre Gäste und Kunden zielsicher und fachkundig bei der Weinauswahl. Inzwischen gibt es auch Sommeliers für Käse, Brot und Mineralwasser. Aber Fleisch? Christian Wirth, Inhaber der Metzgerei Wirth aus dem sauerländischen Arnsberg, darf sich mit einer Handvoll Kollegen sogar „Meister Fleischsommelier“ nennen. Erworben hat der 52-Jährige dieses Prädikat am Wirtschaftsförderungsinstitut der Wirtschaftskammer Oberösterreich in Linz. Im Gespräch mit BBQ 4.0 verrät Wirth u.a., wie man Fleisch besonders zart und saftig grillt, was man beim Fleischeinkauf beachten sollte und was bei ihm privat auf den Grill kommt.

Sie sind Metzger aus Leidenschaft in der 3. Generation. Gab es bei Ihnen je einen Plan B?

Eher nicht, der Metzger lag mir wohl in den Genen. Ich mache den Beruf sehr gerne, bin schon als Kind durch die Wurstküche meines Großvaters gekrabbelt.

Wie wird man Fleisch-Sommelier?

Liebe und Leidenschaft zum Produkt gehören für mich dazu. Die Ausbildung zum „Meister Fleischsommelier“ ist ein einzigartiges Qualifizierungsmodul in Österreich. Als Fleischermeister konnte ich vor allem in praktischen Übungen meine Kenntnisse und Fertigkeiten in Sensorik, Food-Design und Lebensmitteltechnologie vertiefen. Damit bin ich ein Multiplikator für mehr Genuss und mehr Qualität.



Infos unter: www.partyservice-wirth.de


Was macht ein Fleisch-Sommelier?

Ich beschäftige mich mit Sensorik, um die Fleischqualität zu beurteilen, beachte das Thema Zusatzstoffe mit Blick auf die Sinnhaftigkeit und etwaige Alternativen, habe stets die Ernährungsphysiologie im Blick, berate zu passenden Getränken wie zu passendem Brot und Gebäck und natürlich mit Tierrassen und deren Teilstücken. Dabei leitet mich ein hoher Qualitätsanspruch, auch um das Image des Fleischeshandwerkes zu heben. Von meinen Seminaren profitieren die Kollegen der Fleischerinnung genauso wie interessierte Verbraucher.


Für die geben Sie auch Seminare?

Genau, unser Einsteigerseminar für alle Grillliebhaber ist beispielsweise die ideale Basis-Schulung für Anfänger wie Fortgeschrittene, die sich einen Grill oder Smoker zugelegt haben und direkt beim ersten Mal perfekte Ergebnisse genießen wollen.



„Momentan die amerikanischen Cuts sehr gefragt“, Christian Wirth.



TEILE DEIN FEUER

HUNGRY FOR DIFFERENT

Für einige endet das Grillen bei Steaks, Burgern und Würstchen. Für Nexgriller gibt es keine Grenzen. Grillen ist der Reiz neuer Aromen, der Beginn neuer Kapitel und die Erfahrung des nie zuvor Verkosteten. Nexgriller schüren immer wieder die Glut und hören nie auf, ihr Feuer zu teilen.

Befriedige deinen Hunger nach der Vielfalt. Werde noch heute ein Nexgriller.

Kontaktiere uns:
05251 875 61 74, ServiceDE@nexgrill.de

ENTDECKE DIE VIELFALT:
NEXGRILL.DE





Schon bei seinem Großvater kochte Christian Wirth durch die Wurstküche.

Mangelnde Erfahrung und Angst vor Fehlern schrecken ja oft vor ausgefallenem Grillgut wie Fisch oder größeren Fleischstücke ab. In unserem Basisseminar möchten wir grundsätzliche Methoden vermitteln, auf die es beim Umgang mit Grill und Grillgut ankommt. Technik, Thermik und natürlich Temperatur stehen dabei im Mittelpunkt.

Parallel zeigen wir auch, wie Sie leckere Beilagen und Gemüse auf ihrem Grill zubereiten können. Dazu gehört die Vorbereitung, wie das Waschen, Marinieren und Füllen, bis zum korrekten Platzieren des Grillgutes auf dem Grill. Wie grillt man Fleisch zart und saftig? Wie grillt man Steaks auf den Punkt?

Machen wir nicht den zweiten Schritt vor dem ersten. Zunächst einmal, was ist für Sie ein gutes Stück Fleisch und wie erkenne ich als Verbraucher ein wirklich gutes Stück?
Natürlich gibt es objektive Kriterien. Aber was ein gutes Stück Fleisch ist, ist auch eine subjektive Fra-



ge. Generell gilt: Ein gutes Stück Fleisch ist zart, schmeckt nach Fleisch, lässt sich gut zubereiten – und ist nach der Zubereitung nicht auf ein Minimum zusammengeschrumpft.

Ich bevorzuge weibliche Tiere, die mehr intramuskuläres Fett besitzen. Intramuskuläres Fett umhüllt das Muskelgewebe, verringert den Koch- bzw. Bratverlust und sorgt für mehr Schmackhaftigkeit. Zudem sollte ich Fleisch von Tieren verwenden, die vor der Schlachtung wenig Stress hatten. Das führt idealerweise zum Metzger meines Vertrauens. Denn es stimmt: Fleischkauf ist Vertrauenssache.

Gibt es denn das perfekte Stück Fleisch vom Grill?

Für mich ist das ein Kotelett vom Dry Aged Schwein. Da braucht es keine matschige Marinade, keine Industriewürze. Salz und Pfeffer reichen völlig aus. Im Übrigen muss Fleisch nicht durch die Welt gekarrt werden. Auch in Südamerika gibt es keine echten Gauchos mehr ...

Es ist die Glaubensfrage beim Grillen: Holzkohle, Gas oder Elektrogrill?

Mein früheres Vorurteil: Ein Elektrogrill geht gar nicht. Seit ich aber von Severin den „Sevo“ getestet habe, muss ich meine Meinung revidieren. Heißer als Gas, schneller als Kohle? An diesem Marketing-Versprechen ist was dran. 500° Celsius bieten Hitze pur, zudem ein massiver Rost und genaue

Temperatureinstellungen. Letztere macht mit Deckel sogar Slow Grilling möglich. Geschmackliche Unterschiede gibt es zwischen Gas- und Elektrogrill nicht.

Welches Gericht sehen Sie viel zu selten auf deutschen Grills?

Ich vermisse immer noch die ganzen amerikanischen Schnitte. Flat Iron oder Brisket sieht man viel zu selten, dabei sind sie so unglaublich lecker. Es muss übrigens nicht unbedingt ein Filetstück sein, um den ultimativen Fleischgeschmack zu genießen. Mitunter eignen sich auch günstigere Fleischstücke für hochwertigen Grillgenuss. Es kommt halt immer auf die spezielle Zerlege-Technik und den Zuschnitt an.

Wie grillt man Fleisch besonders zart & saftig?

Ein Höllenfeuer zu Beginn ist ultimativ wichtig. Hitze. Hitze. Hitze! Wenn Sie danach schonend weitergaren, wird das Fleisch saftiger. Nicht zu vergessen: Eine Stunde vor dem Grillen das Fleisch aus dem Kühlschrank holen und es nach dem Grillen kurz ruhen lassen.

Was ist der größte Fehler, den man beim Grillen machen kann?

Wenn das Fleisch direkt vom Kühlschrank auf den Grill kommt. Und bitte auf Bier zum Löschen verzichten.

Apropos Fehler, man liest beides und beide Seiten beanspruchen die Wahrheit für sich: Wann wird idealerweise gesalzen?

Bei Dry Aged spielt das keine Rolle. Wichtig ist vor allem, gutes Salz oder Salz-Flakes zu nehmen. Salzt man unmittelbar vor dem Grillen ein wenig, bildet sich auf dem Fleisch eine dünne Feuchtigkeitschicht. Das sorgt für Röstaromen. Ansonsten besser nach dem Grillen salzen.

Welche Beilagen gehören zum Grillen unbedingt dazu?

Für mich sind das Brot und eine gute Kartoffel. Nicht zu vergessen eine BBQ-Sauce. Die macht immer Spaß und ist besser als Marinaden.

Was sind die aktuellen Trends beim Grillen im Sommer 2020?

Hier im Sauerland sind momentan die amerikanischen Cuts sehr gefragt. Es gibt ja beinahe 60 verschiedene Steak-Arten. Klar, Filetsteak, Rumpsteak oder Chateaubriand kennt jeder. Aber Brisket und Sirloin-Steak, Porterhouse und Flank-Steak? Was in der BBQ-Nation USA gang und gebe ist, fristet hierzulande noch ein Dasein in der Nische, wird aber immer gefragter.

Was grillen Sie für sich privat am liebsten und warum?

Ein Dry Aged Schweine-Kotelett, am liebsten 5 Zentimeter dick.



**SEIT 1919 SIND WIR EIN TEIL DEINER KÜCHE.
JETZT LADEN WIR DICH NACH DRAUSSEN EIN.**

Seit über 100 Jahren ist unser Name
Programm, nun bieten auch unsere Grills und das
Outdoor-Kochzubehör im Freien hohe Qualität.

Mit diesem KitchenAid 4-Brenner Gasgrill hebst
du dein Kocherlebnis auf die nächste Stufe.

Denn wir sind uns sicher: Beim Grillen geht es
um mehr als das perfekte Steak. Du sammelst
Erinnerungen, schließt neue Freundschaften.
Du feierst die großen und kleinen Momente.

KitchenAid 4-Brenner Gasgrill

Dein neuer Outdoor Begleiter.

Dieser hochwertige KitchenAid Grill bietet
zahlreiche Funktionen, darunter einen riesigen
Kochbereich und einen Seitenbrenner. Mit dem
KitchenAid 4-Brenner-Gasgrill entdeckst du eine
neue Welt des Geschmacks.

Perfektioniere dein Grillerlebnis mit diesen Designerfunktionen:

- Besonders langlebige Aluguss Seitenteile
- Fortschrittliches elektronisches
Dauer-Zündsystem
- Angewinkelte Brennerabdeckung für
gleichmäßige Hitzeverteilung
- 65cmx50cm große Grillfläche
- 3,5 kW Edelstahl-Seitenkochfeld
- Inklusive robuster Abdeckhaube

KitchenAid Grill Service und Hilfestellung

Für komfortable Bestellungen und Serviceleistungen
verfügt KitchenAid nun in Deutschland über ein
vollständig etabliertes Serviceteam.

Finde deinen KitchenAid Grill

Hole dir jetzt deinen eigenen
KitchenAid 4-Brenner Gasgrill.

Kontakt - Kundendienst
Global Leisure Group Deutschland
Festnetz: 05251 875 61 74
Mail: ServiceDE@nexgrill.de
Kitchenaidgrills.com

KitchenAid®
YOURS FOR THE MAKING™





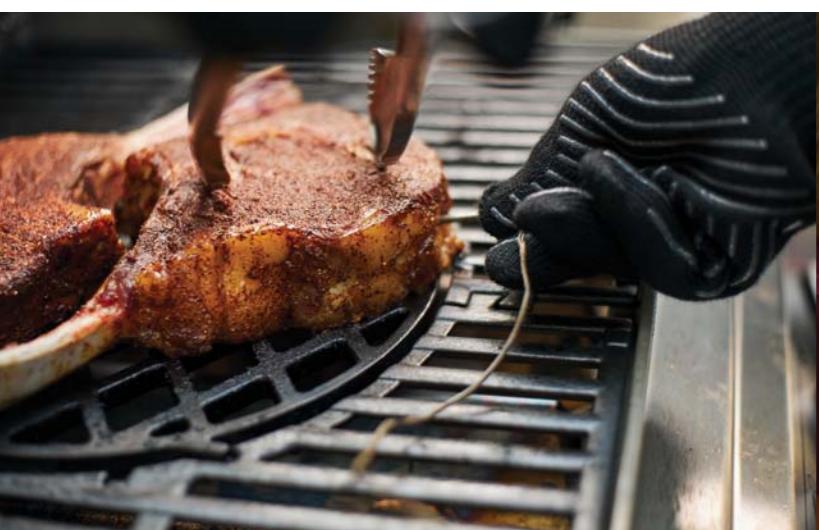
Pulled Pork

So wird's gemacht:

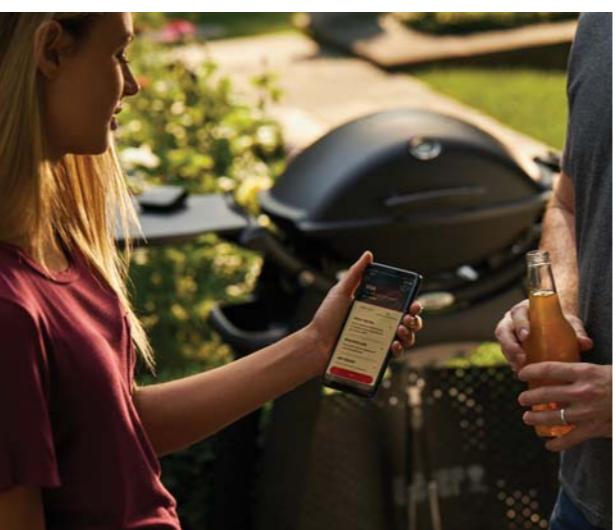
- Am Vortag alle Gewürze mischen und das Fleisch damit einreiben. Ganz wichtig, dort wo das Fleisch Unebenheiten hat, das Gewürz gut einarbeiten. Je tiefer das Gewürz eindringt, um so mehr Geschmack hat der Braten nachher. Im Idealfall wird das gewürzte Fleisch vakuumiert oder luftdicht verschlossen und für 24h in den Kühlschrank gelegt.
- Eine Stunde vor der Zubereitung das Fleisch aus der Kühlung nehmen, damit es bei der Zubereitung Raumtemperatur hat.
- Den Elektrogrill, beispielsweise den neuen „Sevo“ von Severin zu Beginn auf 120 °C vorheizen.
- Nun die Barbecue-Sauce mit dem Malzbier oder der Cola mischen und die restlichen Gewürze aus der Fleischaufbewahrung unterrühren. Wenn man eine Bratenspritze hat, etwas mehr zubereiten und den Braten damit mehrfach „impfen“, das macht ihn saftiger und geschmackvoller.
- Ein Kernthermometer mittig in das Fleisch stecken und auf 95 °C einstellen. Wenn der Braten eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat, sollte er in regelmäßigen Abständen mit der Sauce bestrichen werden.
- Nach rund 9 Stunden sollte eine Kerntemperatur von 90 - 95 °C erreicht sein. Nun wandert das Fleisch vom Grill in Alufolie, danach ein Handtuch Drumherum wickeln.
- Zum Ruhen braucht das Fleisch mindestens eine Stunde. Nach der Ruhezeit die Verpackung öffnen, den Braten mit zwei Gabeln auseinanderpflücken, sodass man das Fett wegnehmen kann und die zerfaserte Fleischstücke erhält.

Das brauchen Sie:

- 3 kg Schweinenacken, Sonnenblumenöl
- 2 EL Salz
- 2 EL Paprikapulver
- 2 EL Zwiebelgranulat
- 2 EL Knoblauchgranulat
- 2 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 1 EL Senfpulver
- 1 EL Chilipulver
- 2 EL Rohrzucker
- 2 EL grober, schwarzer Pfeffer
- 500 ml Barbecue-Sauce
- 100 ml Malzbier oder Cola

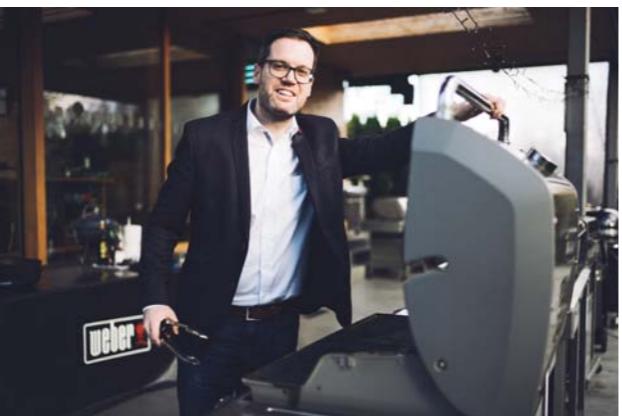


Eine gute Grillzange und ein Temperaturfühler gehören zum wichtigsten Werkzeug beim Grillen.



Deckel zu und auf den digitalen Grillassistenten vertrauen: So geht Grillen heute.

Auch mal neue Dinge ausprobieren ...



Dominik Elsesser ist Marketing Director Hub Central bei Weber-Stephen Deutschland. Fotos: Weber-Stephen

Was sind die ultimativen Grill-Tipps im Sommer 2020? Dominik Elsesser muss es wissen. Er ist Marketing Director Hub Central bei Weber-Stephen Deutschland.

Tipp 1: Im Zangengriff

1 Hier kommen meine Top-3 Grillutensilien, die niemals fehlen dürfen: Unabdinglich ist natürlich eine gute Grillzange zum Wenden des Grillguts. Ob Fleisch, Gemüse oder Fisch – ohne Zange geht auf dem Grill nichts. Zudem ist ein Grillassistent, wie das Weber Connect Smart Grilling Hub, ein Muss. Der digitale Ratgeber führt über Anleitungen auf dem Smartphone durch alle Zubereitungsschritte – so gelingt wirklich jedem das perfekt gegarte Steak – egal, ob für Anfänger oder Profi. Ein Highlight im Zubehörbereich ist zudem unser sogenanntes Gourmet BBQ System. Es bietet schier unendliche Kombinationsmöglichkeiten. Dank der

vielfältigen GBS-Einsätze kommt alles auf den Grill: Pizza, Schmorgerichte und sogar Desserts.

Tipp 2: Saftige Angelegenheit

2 So vermeidet man den wohl häufigsten Grillfehler: Den Deckel beim Grillen unbedingt geschlossen halten, damit sich die Hitze einheitlich und gleichmäßig zirkulierend verteilt. So bleibt das Fleisch schön saftig.

Tipp 3: Kaffee ganz frisch geröstet

3 Schon mal Kaffee gegrillt? Der Kaffee wird dafür im Drahtkorb am Drehspieß geröstet. Das geht perfekt auf einem Holzkohlegrill. Hier wird der Kaffee nicht nur gleichmäßig geröstet, sondern erhält auch die außergewöhnlichen Raucharomen.

Tefal®

OptiGrill Elite
INTELLIGENTER GRILL

MIT INTUITIVEM GRILL-ASSISTENT
MIT COUNTDOWN SOWIE GRILLBOOST-FUNKTION



Grill-Assistent



Grillboost-Funktion

PERFEKTE GRILLERGEBNISSE FÜR JEDEN GESCHMACK
DANK AUTOMATISCHER TEMPERATURMESSUNG

BLUTIG



MISST DIE DICKE DES FLEISCHES



LICHTINDIKATOR
ZEIGT DEN GARZUSTAND AN

MEDIUM

DURCHGEBRÄTEN





Fotos: Rösle, Landmann, Weber

Authentisches BBQ-Feeling

Von Matthias M. Machan

Grillen ist im Sommer 2020 als Auszeit vom Alltag in der „neuen Normalität“ in aller Munde. Und es hat sich ja rund um den Rost auch eine Menge getan. Man zeigt auf Balkon oder Terrasse, was man hat. Dazu zählen sündhaft teure BBQ-Grills oder Smoker. Und auch beim Grillgut wird – allen Vegie- und Veganer-Trends zum Trotz – mächtig aufgerüstet.

Saftiges Fleisch, Würstchen mit krosser Haut, frisches Gemüse und zarter Fisch schmecken gegrillt und in netter Runde mit Familie und Freunden doppelt so gut. Also Holzkohle anzünden, marinierte Nackenkoteletts und Würstchen auf den Grill schmeißen, den Supermarkt-Kartoffelsalat aus dem Kühlschrank holen und fertig? Natürlich.

lich können Sie wie jeden Sommer auf die gleiche Art und Weise brutzeln. Genuss buchstabiert sich heute anders und der muss nicht einmal teuer sein. „Grillen, das war viele Jahre lang gleichbedeutend mit Würstchen und Kartoffelsalat. Heute ist das Gott sei Dank anders“, weiß nicht nur TV-Koch-Ikone Johann Lafer. Privat kommen bei ihm neben Schnitzeln vom Lamm auch mal Thunfisch und Dorade auf den Grill.

Grillen macht nicht nur Lafer glücklich

„Im Garten in der Sonne stehen und grillen – das ist Entspannung pur und macht mich glücklich“, bekannte Lafer. Und: „Das Aroma eines perfekt auf den Punkt gegrillten

Steaks oder der Geschmack von gegrilltem, frischem Fisch, das kann mich mehr begeistern als seelenlos und fad zubereitete Jakobsmuscheln.“ Mit Genuss Grillen geht für jedermann, jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. Kenner schwören auf den typischen Holzkohle-Grillschmack. Wer es weniger archaisch mag und Komfort wie präzise Kontrolle über die Temperatur liebt, wird wie die Küchen-Profis eher auf einen Grill, der mit Gas befeuert wird, zurückgreifen. Und auch die Elektrogrills müssen sich längst nicht mehr verstecken. Das Geschmackserlebnis auf dem Teller unterscheidet sich längst nicht mehr – und das beliebte Grillmuster auf Fisch und Fleisch funktioniert auch.

Für die meisten jedoch bleibt das Grillen mit Holzkohle das einzige wahre Grillvergnügen. Nur die Holzkohle bietet ein authentisches BBQ-Feeling, so ihr Argument. Und es stimmt ja auch: Mit den modernen, hochwertigen Holzkohlegrills ist das Grillen heute nicht mehr halb so anstrengend wie vor einigen Jahren. Dennoch sind wir Fans des E-BBQ: Weil es schnell geht, weil man mit Temperatursteuerung absolut präzise grillen kann – und weil

es dann auch mit dem Nachbarn klappt, der sich nicht mehr über lästigen Qualm beschweren kann.

Zum Kugeln

Ob Gas, Holzkohle oder Elektro, ein Kugelgrill mit Deckel ist das Maß aller Dinge. Weil der Deckel dafür sorgt, dass das Grillgut von allen Seiten schneller, gleichmäßiger und schonender gegart wird. Zudem eröffnet das geschlossene System dank Lüftungsschiebern die Möglichkeit, die Hitze punktgenau zu regulieren. Durch den geschlossenen Deckel zirkuliert die Hitze gleichmäßig – im Prinzip wie bei einem Umluftofen. Das verspricht beste Grillergebnissen.

Einen Kugelgrill in der Holzkohle-Variante bekommt man schon für schlappe 30 Euro im Baumarkt. Kenner indes schwören auf Modelle, die schnell ein Zehnfaches oder mehr kosten. Schließlich ist ein Kugelgrill heute ein „Must have“, ein Statussymbol auf der Terrasse. Und eine kleine Wissenschaft für sich. Wie sonst ist es zu erklären, dass die Grill-Academy-Kurse eines renommierten Kugelgrillher-

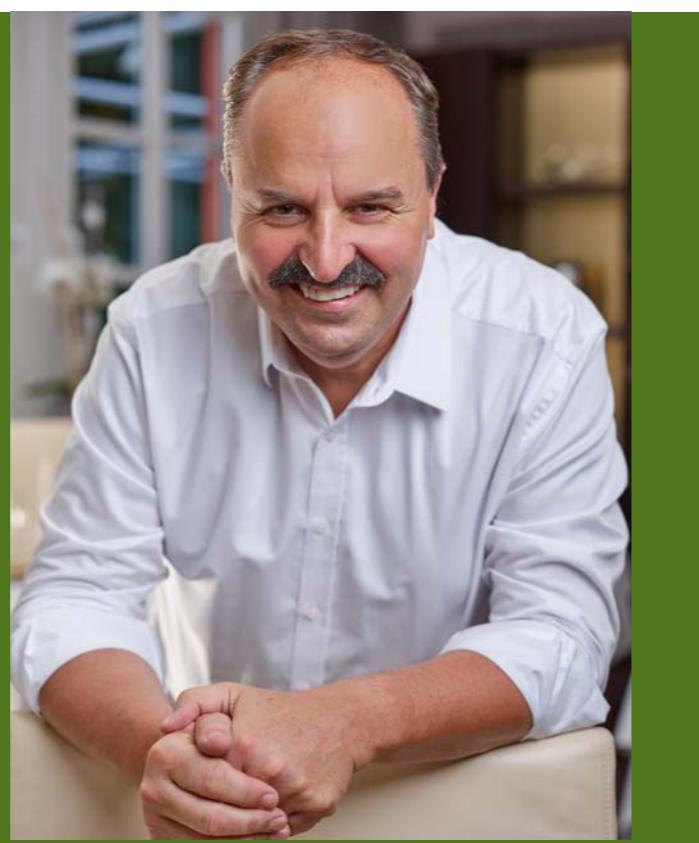


stellers einen wahren Hype ausgelöst haben. Die Kurse sind in Windeseile ausgebucht. Viele – Metzger, Baumärkte, gar Caravan-Händler – haben den Trend erkannt und bieten ihrerseits Grillseminare, die im Moment aufgrund der Corona-Pandemie indes pausieren müssen, an.

Ein Sommertraum vom Grill

Wer so viel ausgeben mag, sollte auch bei der Wahl seiner Zutaten Prämissen setzen: Die Grilltrends 2020 gehen weg vom sattsam bekannten T-Bone oder Lummerstück. Fragen Sie Ihren Metzger mal nach Shoulder-Tender oder einem Flat-Iron-Steak, nach den kultigen „Schnitten“ aus der BBQ-nation USA. Beide werden aus der Rinderschulter geschnitten und überzeugen durch Zartheit und eine feine Marmorierung. In französischen Restaurants ist das Bavette-Flank-Steak en vogue. Es wird aus dem unteren Rippenbereich geschnitten und eignet sich ideal zum Marinieren.

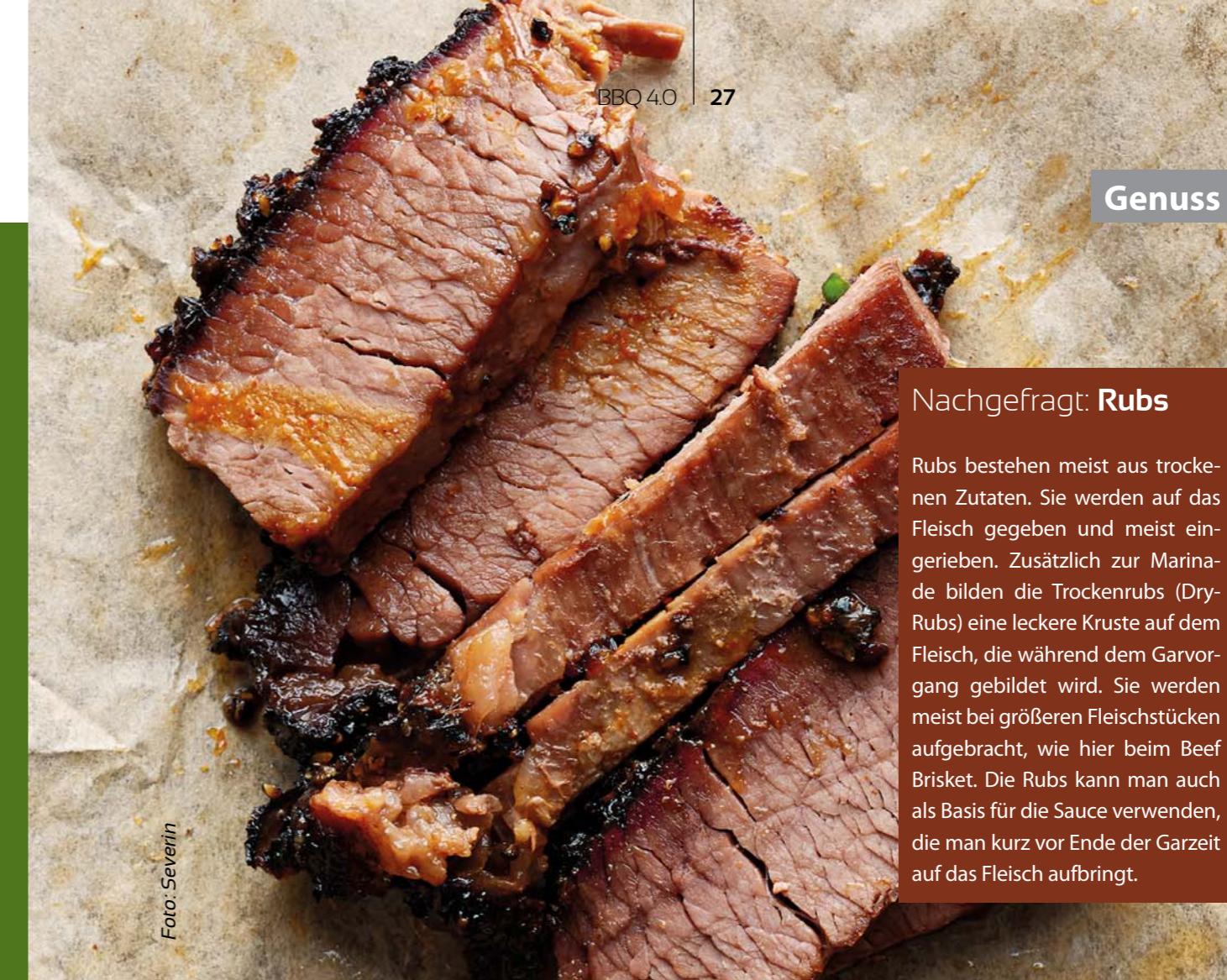
Auf dem Grill lassen sich anno 2020 herrlich leichte Sommermenüs zaubern, die nicht nur gesund sind, sondern auch besten Grillgeschmack liefern. Servieren Sie als Vorspeise doch mal gegrillte Zitronen-Chili-Shrimps. Dann einen Lachs, im Bananenblatt gegart. Das ist nicht nur ein optisches Highlight für sie und ihre Gäste, sondern lässt noch Platz für ein außergewöhnliches Dessert: Ananas, Pfirsiche oder tropische Mango vom Grill und dazu eine Kugel Vanilleeis. Ein Sommertraum vom Grill.



„Im Garten in der Sonne stehen und grillen – das ist Entspannung pur und macht mich glücklich“, sagt Johann Lafer. Foto: Lukas Jahn



Genuss



Nachgefragt: Rubs

Rubs bestehen meist aus trockenen Zutaten. Sie werden auf das Fleisch gegeben und meist eingerieben. Zusätzlich zur Marination bilden die Trockenrubs (Dry-Rubs) eine leckere Kruste auf dem Fleisch, die während dem Garvorgang gebildet wird. Sie werden meist bei größeren Fleischstücken aufgebracht, wie hier beim Beef Brisket. Die Rubs kann man auch als Basis für die Sauce verwenden, die man kurz vor Ende der Garzeit auf das Fleisch aufträgt.

DIE KÖNIGSDISziPLIN: BEEF BRISKET

Hier kommt der Klassiker des amerikanischen BBQ, die Rinderbrust, idealerweise langsam im Ganzen geschmort.

Das brauchen Sie:

- 3-5 kg Rinderbrust

Für den Rub:

- 300 ml Bier
- 200 ml Apfelessig
- 1 gehäufter TL grobes Meersalz
- 1 gehäufter TL schwarzer, gemahlener Pfeffer
- 1 gehäufter TL brauner Zucker
- 1 gehäufter TL Knoblauchpulver
- 1 gehäufter TL Chiliflakes
- Alles miteinander vermischen

So wird's gemacht:

- Das gesamte Fleischstück mit dem Rub einreiben. Das Fleisch in Frischhaltefolie wickeln und für 12 bis 24 Stunden an einen kühlen Ort oder in den Kühlschrank legen.
- Grill auf 110 °C einstellen, das Fleisch auf den Rost legen. Das Fleisch wird nun jede Stunde mit der Marination aus dem Rub bestrichen.
- Nach etwa vier Stunden das Fleisch eng in Alufolie einwickeln und mit einem Kernthermometer versehen. Das Päckchen erneut auf den Grill legen.
- Hat das Fleisch eine Kerntemperatur von 92-94 °C erreicht, kann es vom Grill genommen werden (Dauer etwa 2 Stunden).
- Das Fleisch ca. 5-10 Minuten ruhen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Gaaaaanz entspannt ...

12 ULTIMATIVE GRILLTIPPS

- 01** Kein Qualm, kaum Geruch: Steigen Sie mal auf einen leistungsfähigen Elektrogrill um. Die immense Rauchentwicklung beim Anzünden eines Holzkohlegrills sorgt verlässlich für Ärger mit den Nachbarn. Das ist der wohl größte Vorteil des Elektrogrills: Es gibt keinen Qualm und für die Nasen in der Nachbarschaft höchstens ein paar verlockend duftende Grillaromen.
- 02** Gesunde Alternative. Da ein Elektrogrill keine offene Flamme hat, kann auch kein Fett vom Grillgut auf die Glut tropfen, was dann wiederum für Stichflammen sorgt: Somit entstehen auch keine gesundheitsgefährdende Dämpfe.
- 03** Absolut flexibel. Ein unschlagbarer Vorteil ist die Flexibilität des Elektrogrills. Stecker rein und los! Sie müssen nicht erst warten, bis die Kohle durchgeglüht ist.
- 04** Unter Kontrolle. Je nach Modell lässt die Grilltemperatur beim Elektrogrill mehr oder minder genau regulieren. Das ist ideal für Grillspezialitäten und das Grillen mit Deckel.
- 05** Wer sitzt schon gern die ganze Zeit im Kühl schrank? Bringen Sie das Fleisch daher vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur. So gewährleisten Sie eine gleichmäßige Garung.
- 06** Nur die Ruhe! Steaks sollten nach dem Garen ein paar Minuten ruhen, damit sich der Fleischsaft wieder verteilen kann.
- 07** Fleisch, Fisch oder auch Würstchen mit der Zange oder Lang-Pinzette anfassen. Auf keinen Fall mit der Gabel einstechen.
- 08** Arbeiten Sie auf einem sauberen Grill. Einge branntes Fett und Fleischsaft mindern das Geschmackserlebnis.
- 09** Weniger ist auch beim Grillen mehr: Daher Hände weg von vormarinierter Fleisch aus dem Dis counter. Lieber etwas weniger, dafür aber erstklassige Steakqualität. Statt Marinaden reichen oftmals Pfeffer und Salz – und eine gute BBQ-Sauce.
- 10** Entgegen aller Mythen wird vorher gewürzt, genauer: unmittelbar vorher, damit das Salz keine Flüssigkeit ziehen kann. Normales Salz und weißer Pfeffer reichen aus. Spezielle Salze und Edelpfeffer werden gemörsert und nach persönlicher Vorliebe nach dem Grillen zum Fleisch gereicht.
- 11** Nie bei schwacher Temperatur grillen. Die gewünschten Röstaromen bilden sich nur bei großer Hitze.
- 12** Kein Bier oder anderes in die Glut schütten. Außer Asche am Fleisch wird das keinen Einfluss aufs Ergebnis haben. Zudem bleibt auch weniger Bier zum Trinken übrig.

Foto: Rösle

Technik

Elektro-Griller wurden von denen, die das Spiel mit der heißen Glut lieben, bislang eher mitleidig belächelt. Vorbei! Die neue eBBQ-Range von Severin revolutioniert das Elektrogrillen: 500 °C direkt am Grillgut, punktgenaue Temperatursteuerung, hochwertiges Design und viele durchdachte Details machen die Premium-Modelle der „Sevo“-Serie der Sauerländer zum echten „Must-have“ in der Grillsaison 2020. Heißer als Gas, schneller als Kohle: So gelingen auch aufwendigere Grillrezepte entspannt und garantiert lecker.

Scharfes Angrillen

Eine durchdachte Doppelheiztechnologie sowie eine speziell entwickelte Reflektorschale ermöglichen bei der „Sevo“-Serie das, was bisher beim Elektrogrillen nie so richtig geklappt hat: das scharfe Angrillen mit 500 °C direkt am Grillgut. Genau richtig also für saftige Steaks mit krosser Kruste und dem klassischen Grillbranding.

Bei anderen Grillrezepten, etwa bei Fisch oder Gemüse, muss es natürlich etwas gemäßigter zur Sache gehen – low and slow ist hier angesagt. Aber auch das ist kein Problem. Über das Oled-Display und den beleuchteten Dreh-Drück-Regler lässt sich die Temperatur in 10-Grad-Schritten präzise regulieren.

Slowgrilling

Bei Slowgrilling Rezepten wie Pulled Pork wiederum kommt es darauf an, die Temperatur konstant über einen langen Zeitraum

1 | Je Ausstattung des „Sevo“ mit Grillwagen inklusive Ablageflächen sowie einem zweiteiligen, massiven Edelstahlrost lässt die Herzen von Grillfans höherschlagen.

2 | Über einen beleuchteten Dreh-Drück-Regler lässt sich die Temperatur in 10-Grad-Schritten präzise regulieren.

Top-Ausstattung

Auch die Ausstattung lässt die Herzen von Grillfans höherschlagen: Ein Grillwagen mit Ablageflächen, ein zweiteiliger massiver Edelstahlrost, der sich ganz einfach in der Spülmaschine reinigen lässt und eine individualisierbare Edelstahlplatte auf dem Deckel sind Highlights, mit denen der „Sevo“ von Severin punktet. Auch an die Sicherheit wurde gedacht: Die „Safe Touch“-Oberfläche garantiert, dass Deckel und Gehäuse zwar warm, aber nicht heiß werden.

Alle Infos zur neuen eBBQ-Range von Severin sowie weitere Rezeptideen finden Grillfans unter www.eBBQ.de.

Eingelegte, getrocknete Tomaten und Basilikum verleihen den selbst gemachten Bratwürsten eine würzig-mediterrane Note.

Das brauchen Sie:

- 600 g Schweinefleisch aus dem Nacken
- 200 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 250 g fester Mozzarella
- 2 Knoblauchzehen
- 4 El getrocknetes Basilikum
- 2 TL Paprikapulver
- Salz, Pfeffer
- ca. 100 g Bratwurstsaitling vom Schwein (beim Metzger vorbestellen)

So wird's gemacht:

- Das Schweinefleisch würfeln und für 30 Minuten ins Gefrierfach geben. Anschließend das Fleisch bei Maximalgeschwindigkeit durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Tomaten und Mozzarella abtropfen lassen und klein würfeln. Knoblauch schälen und fein reiben. Alles zusammen mit dem durchgedrehten Fleisch in die Rührschüssel geben. Paprika und Basilikum zufügen und mit einer Küchenmaschine kräftig durchkneten. Das Brät mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Darm (Bratwurstsaitling) für einige Minuten in warmes Wasser legen. Aus dem Fleischwolf das Messer und die Lochscheibe entfernen und einen dicken Wurstfüllstutzen einsetzen. Saitling auf den Stutzen schieben und einen Knoten an das Ende des Darms machen. Das Brät in den Einfüllstutzen geben und mit dem Stopfer nach und nach nach unten drücken. Unser Tipp: Stopfen Sie den Darm nicht zu fest. Die Würste könnten sonst platzen.
- Sobald die Masse in den Saitling gefüllt ist, fangen Sie an, die Würste „abzudrehen“. Zerteilen Sie nun die noch zusammenhängenden Bratwürste zu einzelnen Würsten. Die fertigen Würste halten sich bei Lagerung im Kühlschrank 3 bis 4 Tage.
- Bratwürste je nach Belieben auf einem heißen Grill rundherum anbraten.

Schweinsbratwürste alla Caprese

mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella





Technik

Grillt auf den Punkt: Der Vielseitige!



Für Feinschmecker ein Plus: die untere Grillplatte des Design BBQ Advanced Control ist glatt, so dass auch Pfannkuchen und Spiegeleier darauf gegart werden können.

Ein Grill, bei dem das Fleisch auf den Punkt gegart auf den Teller kommt, der auch Würstchen, Fisch und Gemüse kann und bei dem sogar Pfannkuchen und Spiegeleier gelingen? Gibt es! Sechs vorinstallierte Grillprogramme und ein integriertes Thermometer sorgen beim „Design BBQ Advanced Control“ von Gastroback dafür, dass die Steaks zuverlässig rare, medium oder well done auf den Tisch kommen.

Für uns ist der Vielseitige von Gastroback eine der Entdeckungen der Saison. Weil der Design BBQ Advanced Control auch mühefrei Hamburger und Panini kann, weil er sowohl als Kontaktgrill wie im aufgeklappten Zustand auch als großer BBQ-Grill nutzbar ist, weil er bei Bedarf sogar Pfannkuchen und Kartoffelpuffer kann, weil er mit seinen 2.000 Watt Leistung besonders fix in der Performance ist und weil er uns schon seit Ostern fehlerfrei und ohne Murren durch den Grillsommer 2020 begleitet.

Verführerische Ergebnisse

Liebe auf den ersten Blick also? Ja, unbedingt. Wobei wir, zugegeben, Gastroback-Fans der ersten Stunde sind. Unser erstes Gerät der Hollenstedter aus dem hohen Norden war ein Entsafter. Ein Jahrzehnt hat er jetzt auf dem Buckel, ein Dino also, doch unverwüstlich, mit einem Einfüllstutzen, der so breit ist, dass mühefrei ganze Äpfel hindurchpassen.

Dann adelte ein Siebträger von Gastroback unsere Küche: Er nahm uns fast alle Arbeit ab, für die man sonst einen leibhaftigen Barista benötigt. Ein Siebträger so bequem wie ein Kaffee-Vollautomat. Mit durchdachten Produkten bringt Gastroback Innovationen in die Küche, wie man sie sonst nur bei Profis aus der Gastronomie kennt. Und was dem Küchen-Profi die Arbeit erleichtert und kulinär verführerische Ergebnisse erzielen lässt, das hilft natürlich auch uns in der heißen Küche.



1 | Bringt das Grillgut auf den Punkt: Design BBQ Advanced Control von Gastroback. Fotos: Gastroback



2 | Dank des integrierten Grillthermometers bekommt jeder sein Steak, so wie er es wünscht: rare, medium oder well done.



3 | Durch sechs vorinstallierte Programme gelingt jedes Gericht praktisch auf den Punkt.

Zugegeben, der Design BBQ Advanced Control hat unser Herz und unseren gaumen im Nu erobert, punktet mit einem Top-Design, hochwertigen Materialien, prima Ausstattung und professionellen Funktionen. Wer sein Steak mühelos auf den Punkt gegart haben möchte, sollte sich den Design BBQ Advanced Control unbedingt ansehen. Durch die sechs vorinstallierten Grillprogramme gelingen Steaks wirklich auf den Punkt. Mehr noch: eine Low-Fett-Funktion ermöglicht gesundes Kontakt-Grillen ohne Fett. Das abtropfende Fett fließt in eine Auffangschale und kann anschließend problemlos entsorgt werden, während die Spülmaschine die (herausnehmbaren) Grillplatten reinigt.

Passt überall hin

Der Design BBQ Advanced Control Grill kann als Kompaktgrill oder auch aufgeklappt als großer Barbecue-Grill eingesetzt werden. Das integrierte Grillthermometer ist ein zusätzliches, nützliches Werkzeug, ein unverzichtbares Tool um den Garpunkt des Fleisches ohne Anschneiden zu kontrollieren. Die antihaftbeschichtete Grillplatten sorgen

Design BBQ Advanced Control

- Echter BBQ Genuss durch optimale Kombination aus Grillgut, Temperatur und Zeit
- Integriertes Grillthermometer ermittelt exakt die Kerntemperatur und zeigt die Garstufe des Grillguts an
- 6 Grillprogramme mit voreingestellten Temperaturen
- Aufgeklappt als großer Barbecue-Grill einsetzbar
- Geriffelte obere Grillplatte mit Höhenverstellung für eine feine Zeichnung des Grillguts
- Glatte untere Grillplatte auch für Pfannkuchen, Omelettes, Spiegeleier, Crêpes und Kartoffelpuffer geeignet
- Schnelles Grillen mit 2.000 Watt Leistung
- Low-Fett-Funktion: gesundes Kontakt-Grillen ohne Fett

Noch mehr Infos gibt es im Video hier.



Rezepte & Rezeptfotos: Castroback

ZUM REINLEGEN!

Im Supermarkt gibt es Grillfleisch in Massen: Abgepackt, zu einem Spottpreis und bereits mariniert, vorzugsweise in den Farben grün (Kräuter), gelb (Curry) oder rot (Paprika). Einen Vorteil haben diese ölichen Convenience-Produkte: Sie verdecken die Schwachstellen des Fleisches. Also Finger davonlassen.

Kaufen Sie das Fleisch unmariniert beim Metzger ihres Vertrauens. Und machen Sie die Marinade selber. Das kostet nicht viel Zeit, bedarf nur weniger Zutaten und idealerweise eines Vakumierers. Achten Sie darauf, dass der Vakuumierbeutel maximal zu 2/3 gefüllt ist. Wichtig ist, dass der Bereich, an dem Sie die Schweißnaht setzen, sauber und trocken bleibt.



Knoblauch-Joghurt-Marinade

Diese milde Marinade passt ausgezeichnet, um Geflügel, Fisch oder Gemüse zu marinieren.

Zutaten für 600 g Fleisch

- 150 ml Joghurt
- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 2-3 Zweige Petersilie
- 1 TL Gemüsebrühe-Pulver
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

- Alle Zutaten miteinander verrühren. Das Fleisch oder Gemüse von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen. In einen Vakuumierbeutel füllen und die übrige Knoblauch-Joghurt Marinade dazugeben, Vakuumiervorgang starten.
- Die Marinade sollte ca. 20 bis 40 Minuten in das Fleisch oder Gemüse einziehen.



Kräuter-Senf-Marinade

Die Kräutermarinade ist der Klassiker unter den Marinaden. Sie besticht durch einen würzigen, intensiven Geschmack und eignet sich bestens um Rind-, Schweine- oder Lammfleisch zu marinieren.

Zutaten für ca. 600 g Fleisch

- 4 Zweige Rosmarin
- 12-15 Stiele Thymian
- nach Belieben weitere frische Kräuter wie Oregano, Majoran, Basilikum
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Zitronenabrieb
- 200 ml Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 1 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung

- Für die Kräutermarinade die Kräuter waschen und trocknen. Den Rosmarin grob hacken, die Thymianblätter (und, falls verwendet auch alle anderen Kräuter) abzupfen und fein hacken. Knoblauchzehen zerdrücken, ein wenig Zitronenschale fein abreiben.
- Alle Kräuter, Zitronenabrieb und Knoblauch mit Pflanzenöl und Senf gut vermischen, mit Pfeffer würzen. Das Fleisch marinieren.
- Mit Vakumierer den Vakuumiervorgang starten. Die Marinade sollte ca. 20 bis 40 Minuten in das Fleisch oder Gemüse einziehen.



Paprika-Marinade

Die herhaft-mediterrane Paprika-Grill-Marinade ist der Klassiker für rotes Fleisch. Diese Marinade passt auch hervorragend zu Hähnchen, Pute, Grillkäse oder Tofu.

Zutaten für 600 g Fleisch

- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Paprika, edelsüß
- 200 ml Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

- Zitronensaft mit Paprikapulver und Öl in einer Schüssel verrühren. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln von dem Zweig zupfen. Rosmarinnadeln, Knoblauch und Pfeffer mit in die Schüssel geben und gut verrühren.
- Das Fleisch, den Grillkäse oder Tofu von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen. Anschließend das Grillgut in die Vakuumierbeutel füllen und die übrige Paprika-Grill-Marinade dazugeben, Vakuu-mievorgang starten.
- Die Marinade sollte ca. 1 bis 2 Stunden in das Fleisch einziehen.



Fruchtig-süße Honig-Whiskey-Marinade

Honig gibt Ihrer Spare Ribs-Marinade eine schöne Süße. Zusammen mit weiteren Zutaten wird diese Grillmarinade zu einem echten Geschmacks-Highlight bei Ihrer nächsten BBQ-Party.

Zutaten für 600 g Fleisch

- 200 ml Olivenöl
- 2 EL Whisky
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL Mango-Chutney
- 1 EL Honig
- 2 EL Sojasauce
- 1 Prise schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

- Öl, Whiskey und Sojasauce miteinander verrühren, dann Senf und das Chutney unterrühren bis eine homogene Sauce entsteht. Nach Belieben mit Pfeffer würzen.
- Honig mit etwas Zucker in eine Pfanne geben und für einen Moment karamellisieren lassen, anschließend die vorher verrührte Sauce hinzugeben und die Marinade kurz aufkochen. Die Marinade in die Vakkumierbeutel füllen und die Spare Ribs hinzugeben. Vakkumievorgang starten.
- Die Marinade sollte ca. 1 bis 2 Stunden in das Fleisch einziehen.



Genuss

Rezeptur & Foto: Weber

HÄHNCHENBRUST IM SENFMANTEL

Zutaten für 4 Personen

- 4 Hähnchenbrüste
küchenfertig, je 180g)
- 100 g Dijon Senf
- 5 g Schwarzer Pfeffer
- 20 g Senfkörner
- 15 g Meersalz
- 5 g Estragon (gerieben)
- 1 EL Rapsöl

Am Grill

- Den Grill für indirekte Hitze (175 C) mit dem Drehspieß Einsatz vorbereiten.
- Den Korb mit etwas Öl einpinseln (oder mit Trennspray) einsprühen. Den Korb auf dem Drehspieß befestigen und die Hähnchenbrust hineinlegen.
- Anschließend die Hähnchenbrustfilets in dem Korb einspannen. Den Drehspieß in die Halterung stecken und starten.
- Etwa 25 Minuten grillen, bis das Fleisch goldbraun ist und eine Kerntemperatur von 75 C erreicht hat. Die Hähnchenbrustfilets aus dem Korb nehmen und locker abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung in der Küche

- Den Pfeffer, die Senfkörner, das Meer-salz und den Estragon im Mixer oder mit einem Mörser zerkleinern. Die Hähnchenbrust mit dem Senf einrei-ßen und anschließend die Gewürzmi-schung darüber streuen. Etwa 1 Stunde abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Der Grillprofi für zuhause



Einer für alles: der Tefal OptiGrill Elite Fotos: Tefal

Lieber durchgebraten oder lieber „blutig“, lieber ein Steak, eine Grillwurst oder doch lieber Gemüse? Kein Problem, der Tefal OptiGrill Elite kann praktisch alles und verspricht perfekte Grillergebnisse für jede Art von Grillgut. So wird ab sofort Jeder zum Grillprofi!

Möglich macht das die OptiGrill-typische patentierte Technologie, die Grilltemperatur und Grillzyklen automatisch an Dicke und Art des Grillguts anpasst. Auch Liebhaber von intensiven Grill-Aromen kommen auf ihre Kosten: Die Grillboost-Funktion, die vor jedem Programm dazu geschaltet werden kann, bringt eine Extraption Röstaromen und perfekte Grillstreifen wie im Restaurant auf den Teller. Praktisch und mal richtig mitgedacht ist zudem die Funktion „Nachlegen“: Sind die ersten Steaks fertig, kann ohne Zeitverzögerung und ohne den Grill neu zu starten für Nachschub gesorgt oder das begleitende Gemüse gegrillt werden.

Und im manuellen Modus gelingen nun auch bereits vorgebrühte Bratwürste per-

fekt. Eine mitgelieferte Garzeit-Tabelle gibt Tipps und informiert darüber, mit welcher individuell eingestellten Temperatur und Zeit des Deutschen liebstes Grillgut wie Bratwurst, Rindswurst oder Nürnberger optimal gegrillt werden.

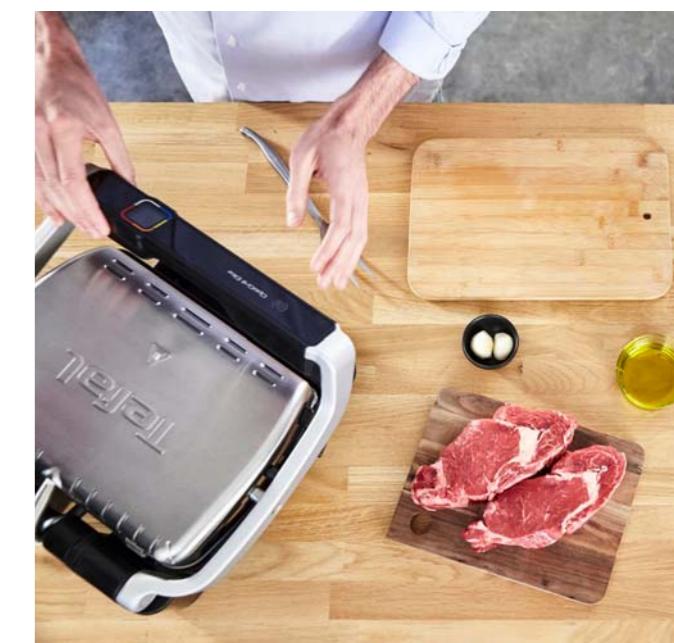
So intuitiv wie nie

Steak, Burger, Hähnchen, Würstchen, Bacon, Fisch, Meeresfrüchte, Sandwich, Kartoffel, Aubergine, Paprika und Tomaten: Die Automatik-Programme decken alle Lieblings-Grillköstlichkeiten ab. Das intuitiv zu bedienende, digitale Display gibt leicht verständliche Schritt-für-Schritt-Anleitungen und informiert mit visuellen und akustischen Signalen über den Grillvorgang. Versprochen, man muss sich um nichts kümmern, alles wird zuverlässig und punktgenau gegrillt. Ein zuverlässiger Countdown weist auf das Ende der Grillzeit hin.

Zusätzlich zu den zwölf Automatik-Programmen bietet der Tefal OptiGrill Elite zwei wei-



Die Grilltemperatur und Grillzyklen passen sich automatisch an Dicke und Art des Grillguts an.



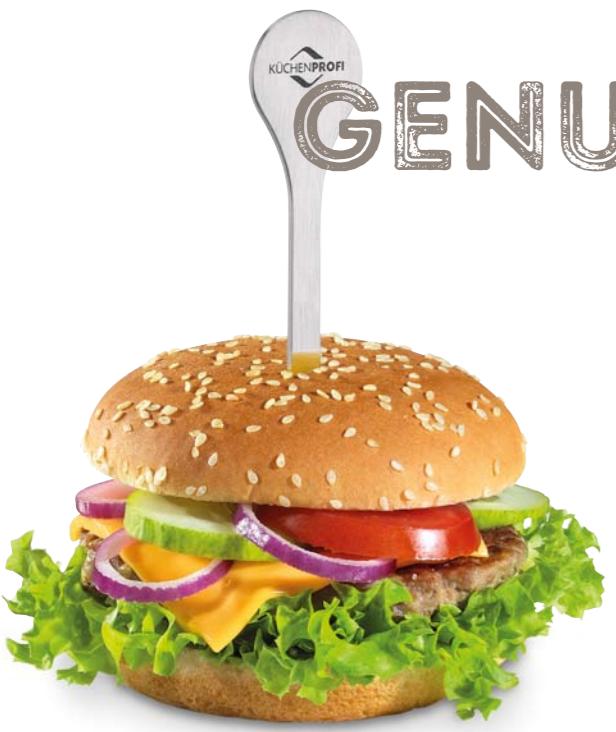
Auf der 600 Quadratzentimeter großen Grillfläche lassen sich bis zu vier Portionen gleichzeitig grillen.



Perfektes Grillvergnügen

Mit diesen Eigenschaften sorgt Tefal OptiGrill Elite für das perfekte Grillvergnügen:

- voreingestellte Grillprogramme (Steak, Burger, Hähnchen, Würstchen, Bacon, Fisch, Meeresfrüchte, Sandwich, Kartoffel, Aubergine, Paprika, Tomate)
- automatische Anpassung von Grilltemperatur und -dauer an Dicke und Art des Grillguts
- digitales Display mit Schritt-für-Schritt-Anleitung und präzisem Countdown
- akustische und visuelle Signale während des Grillvorgangs
- antihaftbeschichtete Grillfläche
- extragroßer Saftauffangbehälter



► Für **perfekte** Burger ▶

Hamburger zum zweiten ... Am besten gelingen sie natürlich mit einer Presse. In der von Gefu kann man den 120 g schweren Classic oder den 180 g dicken King Size perfekt formen – und das inklusive Rillen. Die Presse BBQ ist aus Aluminium mit Zinkdruckguss-Beschichtung und Kunststoffgriff. www.gefu.com



► Scharfer Schnitt ▶

Es heißt zwar Porterhouse Steakmesser, aber schneidet auch jedes andere Fleisch. Messerspezialist Güde hat es mit dazu passender Steakgabel konzipiert. Der Griff der schönen Stücke besteht aus Fasseiche. Damit nicht genug: Auch ein Tranchiermesser darf beim Grillen nicht fehlen. Das hier gehört zur Serie Synchros - mit seiner im vorderen Bereich flexiblen Klinge geht das Filetieren perfekt von der Hand. Dank der erhöhten Griffposition ist es sogar beim Wiegeschnitt für Kräuter hervorragend geeignet. www.gude-solingen.de

◀ Richtig **fette** Dinger

Wir lieben Burger! Am meisten natürlich die selbstgemachten. Logisch, dass die auch auf den Grill müssen. Ob man die Paddys mit der Hand oder mit der Presse formt – egal. Unbedingt dazu gehören aber die Edelstahlspieße von Küchenprofi – die sind 19 cm lang und halten daher auch einen trendigen, megadicken Burger zusammen. www.kuechenprofi.de



◀ Gebt dem Gemüse **einen Korb**

Die Mädels wollen Gemüse! Aber leider haben Champignons und Gemüestreifen die schlechte Angewohnheit, vom Rost in die Glut zu purzeln. Unwiderstehlich. Kluge Kerle nehmen daher Grillschalen. Zum Beispiel die von Gefu. Die sind dann aus Edelstahl. Die quadratischen Öffnungen in Boden und Seitenwänden sorgen dafür, dass die Hitze das Gemüse rundum bräunt. www.gefu.com



Eine **Zange** auch fürs Bier ▶

Vorsicht, heiß!!! Wer am Grill steht und Steak & Co. wenden will, der weiß die Vorteile einer Grillzange zu schätzen. Die von Höfats hat leicht schräg gestellte Flanken, Ausbrüche an den Enden sorgen für Grip und Durchblick. Wem das nicht reicht: Die Zange kann sogar Grillrost und Kronkorken heben, ein echtes Multitalent. www.hoefats.com



◀ Das **richtige** Outfit

Wir dürfen endlich mal wieder eine Grillparty feiern. Also werfen wir uns in Schale! Damit die guten Klamotten vor Funkenflug und Marinade-Spritzern geschützt sind, tragen wir am Grill Schürze und Handschuhe. Das Equipment von Höfats ist aus Veloursleder und Kevlar, die Schürze ist aus Leinen. www.hoefats.com



Ab aufs **Porzellan** ▶

Klar, man kann das dry-aged Rib-eye Steak auch vom Pappsteller essen ... Aber will man das? Stilvoll ist das jedenfalls nicht. So ein edles Stück braucht eben auch einen entsprechenden Auftritt auf dem Tisch. Den hat es mit dem BBQ-Geschirr von Kahla aus der Serie Five Senses. Die vielen kleinen Dips und Saucen, Salate und Beilagen kann man in Schälchen und Tellerchen aus der Serie servieren. Da hat jemand mal mitgedacht. www.kahla-porzellanshop.de



◀ Gesund grillen

Tropfender Käse? Kullernde Pilze? Muss man so auf dem Grillrost nicht haben. Also ab in die Schale. Und weil wir alle nachhaltig denken, nehmen wir dafür die emaillierte von Fackelmann, in der kann man sogar schneiden. Wiederverwenden kann man sie sowieso. Sie ist hitzebeständig bis 400 °C und 12 x 21 cm groß. www.fackelmann.de



Ab in den Topf ►

Direkt auf den Grill stellen sollte man sie nicht, aber Dips oder Beilagen lassen sich doch klasse in den Cocottes von Le Creuset servieren. Sie sind aus Keramik, haben einen Durchmesser von 10 cm und es gibt sie in vielen vielen Farben. www.lecreuset.com



Aufs Komma genau ►

Von Profis für Profis: Die schwedische Marke Professional Secrets entwickelt ihr Sortiment zusammen mit Spitzenköchen. Da kommen dann so durchdachte Sachen raus, wie das Thermometer mit extra langer, extra dünner Sonde, die sehr schnell reagiert und bis auf eine Dezimalstelle genau die Temperatur anzeigt. Praktisch auch: Man blickt direkt auf die Anzeige. Kein hantieren also. www.professionalsecrets.com



◀ Ab in die Pfanne ...

Man kann Alu-Einwegschalen nehmen oder aber die Grill- und Servierpfannen von Küchenprofi. In die passen kleinere Speisen oder Beilagen wie Gemüse oder Ziegenkäse. Ab auf den Grill, schonend garen, ohne dass Käse oder Marinade in die Glut tropfen. Zum Servieren stellt man die Pfännchen dann ganz stilvoll auf das Brett aus Pinienholz. www.kuechenprofi.de



◀ Sieben für den Grill

Das richtige Rüstzeug, oh sorry, Röstzeug hat Mertens im Sortiment. Genau so nennt das Solinger Unternehmen sein sieben teiliges Set fürs Grillen: Es besteht aus BBQ-Messer, Grillgabel, Grillwender, Grillzange, Grillpinzette, Grillbürste und einem Tuch. Die Griffe der Tools sind aus Nussbaumholz. www.carl-mertens.com



◀ Steak trifft Pflaume

Im besten Fall ist das Steak butterzart und auf den Punkt genau gegart. Mit einem scharfen Messer geschnitten, schmeckt es noch besser ... Das Steakmesser von Wüsthof kommt im Viererset in einer Holzbox. Die Klingen aus lasergeschnittenem Stahl sind extrabreit, die dreifach vernieteten Griffe sorgen für eine sichere Handhabung. Besonders schön sind die Griffe aus ge maserten Pflaumenholz. www.wusthof.com

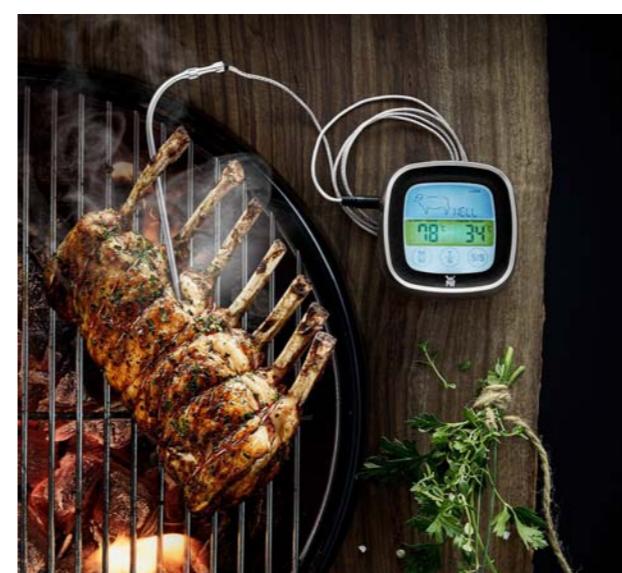
Keramik statt Alu ►

Direkt auf den Rost oder doch lieber was dazwischen? Wer letzteres bevorzugt, aber Alufolie nicht mag, für den ist die BBQ Plancha von Römertopf eine gute Alternative. Die rechteckige Variante ist aus feuerfestem Ton mit Grillstegen. So was ist nachhaltig und gesund. www.roemertopf.de



Bärenstarke Klauen ►

Gut Ding will Weile haben – das gilt insbesondere für Pulled Pork. Wenn es aber endlich fertig ist, dann ist es butterweich und wartet darauf, zerzupft zu werden. Ganz stilecht kann man das mit den Gabeln von Rösle machen. Die sind natürlich aus Edelstahl und können in die Spülmaschine. Die bärenklauenartigen Klauen eignen sich auch wunderbar „zum Transport“ von großen Fleischstücken. www.roesle.com



◀ Medium oder rare?

Der eine mag sein Steak medium, der andere rare. Und der, der am Grill steht, ist oft ratlos, wann der genaue Garpunkt erreicht ist. Das digitale Fleischthermometer mit beleuchtetem Touch-Display von der WMF macht das um einiges leichter. Und man kann es auch für den Sonntagsbraten im Backofen verwenden. www.wmf.com



Technik

Der Feinfühlige

Grillt rundherum gut:
Cloer BBQ Grill 6789.
Fotos: Cloer, Frank Feil

Chapeau Cloer: Beim aktuellen Grill-Test der Stiftung Warentest (Mai 2020) landete der Flächengrill 6789 auf dem Treppchen. Das Urteil der „test“-Tester: „Temperatur lässt sich sehr genau regeln. Grillt rundum gut. Bietet eine der größten nutzbaren Grillflächen. Punktet zudem mit guter Haltbarkeit.“ Was will man mehr ...

Wir haben den Cloer Flächengrill 6789 Grill für Sie getestet. Die Überraschung gleich zu Beginn bei der Anlieferung: Das Paket ist so klein, dass man es kaum für möglich hält, dass sich darin ein elektrischer Standgrill verbirgt. Unbestritten ein Pluspunkt: Er lässt sich bei Bedarf in kürzester Zeit abbauen und platzsparend in der Garage oder im Keller verstauen. Doch wir bauen ihn erst einmal auf, und das klappt im Nu. Bis zur ersten Inbetriebnahme vergingen keine fünf Minuten. Das elektrische Heizelement, das satte 2.400 Watt liefert, ist abnehmbar. Dadurch lässt sich die antihaftbeschichtete Grillplatte komplett entnehmen. Letztere ist in zwei Zonen geteilt: eine glatte Hälfte für empfindliche Speisen und eine geriffelte Hälfte für das beliebte Grillmuster.

Keine Tricks & Spielereien

Ansonsten ist „keep it simple“ die Devise. Auf unnötige Spielereien wurde verzichtet. Über ein Drehrad lässt sich die gewünschte Leistung abrufen, die entsprechende Temperatur lässt sich problemlos am im Deckel integrierten Thermometer ablesen. Ungemein praktisch ist die Ablage unter der Grillplatte. Wer viel und gerne grillt, der wird das sehr zu schätzen wissen. Cloer, der Elektrokleingeräte-Hersteller aus dem sauerländischen Arnsberg, hat seinem Barbecue-Grill 6789 eine große Aluminium-Druckguss-Grillplatte spendiert. Vorteil: Die Wärme optimal bis an den Rand verteilt. Da das Heizelement direkt in die Grillfläche integriert ist, kann kein Fett auf das Heizelement tropfen. Die Geruchs- und Qualmbildung - und damit auch die Entstehung schädlicher Stoffe - wird so weitgehend reduziert. Praktisches Detail des 6789 ist das Thermometer im abnehmbaren Deckel. Die erforderliche Temperatur kann so auch bei geschlossenem Deckel direkt und mühelos überwacht werden.



Hier verbrennt nichts

Der stufenlos verstellbare Temperaturregler erlaubt eine bedarfsgerechte Wärmezufuhr und -reduzierung. Hier verbrennt nichts. Und: Individuelle Wünsche für das Steak oder das Gemüse lassen sich selbst für ungeübte Grillmeister mühelos erfüllen. Das Schöne ist: Auch nach dem Grillen geht es unkompliziert weiter: Die gesamte elektronische Steuerung ist in das Anschlusskabel integriert, das komplett abgenommen werden kann. Dadurch lassen sich die Grillfläche wie auch die Fettauffangschale problemlos reinigen. Der Standfuß ist zudem abnehmbar.

Outdoor-Barbecue-Grill 6789

- große Grillfläche oval
- stufenloser Temperaturregler
- optimale Wärmeverteilung durch Aluminium Druckguss-Grillplatte
- in der Grillplatte integriertes Heizelement, dadurch vermindernde Geruchs- und Qualmbildung
- abnehmbarer Standfuß, damit auch als Tischgrill verwendbar
- zerlegbar, platzsparend verstaubar



Beste Grillergebnisse

Der Cloer Barbecue-Grill 6725 ist ein Elektrogrill mit Aluminium-Druckguss-Grillplatte, die die Wärme optimal verteilt. Das Heizelement ist direkt in die Grillfläche integriert. So kann kein Fett auf das Heizelement tropfen. Mit 2.200 Watt Leistung erzielt der Grill eine gute Heizleistung für beste Grillergebnisse bei Fleisch, Fisch und Gemüse. Der Grill hat eine Rillenstruktur. Auf der daran anschließenden Warmhaltefläche lassen sich fertige Speisen auf Verzehrtemperatur halten.



Komfort für Einsteiger

Da kann man nicht meckern: Der Barbecue-Grill 656 von Cloer bietet komfortables Grillen ohne langes Vorheizen in der Einstiegsklasse. Auf Komfort muss niemand verzichten, an alles wurde gedacht: ein stufenloser Temperaturregler, eine Fettauffangschale sowie ein Spritzschutzschild und eine antihaftbeschichtete Grillplatte aus Aluminium-Druckguss mit geripptem und glattem Bereich.



Foto: Severin

SPARE RIBS

Das brauchen Sie

- 6 kg Loin Ribs.

Für die Marinade/Dry Rub

- 3 EL grobes Meersalz
- 3 EL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL brauner Zucker
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL gemahlener Piment oder Nelkenpulver
- 1 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer
- ¼ TL frisch geriebener Muskat
- ½ TL Zimtpulver
-

Für die Glasur

- 2 Tassen Tomatenketchup
- ½ Tasse Zucker, brauner
- ½ Tasse Honig
- 2 EL Essig
- 2 EL Senf
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Worcestershiresauce
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Meersalz
- 1 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer
- ½ TL Cayennepfeffer

So wird's gemacht

- Die Ribs verbringen mindestens 4 Stunden im Grill. Die Temperatur des Grills wird auf 100 °C eingestellt.
- Die Silberhaut von der Knochenseite der Ribs entfernen, das Fett trimmen. Jeden Knochen auf der Unterseite leicht einschneiden. Die Zutaten für den Dry Rub gut vermischen, die Spare Ribs mit dem Dry Rub bestreuen, in Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren. Über Nacht im Kühlschrank marinieren. Die Zutaten für die in einen Kochtopf geben, umrühren, kurz aufkochen und 20 Minuten sieden lassen, hierbei immer wieder umrühren.
- Den Grill auf Temperatur bringen - in diesem Fall sind es 100 °C. Die Spare Ribs auswickeln und mit der Fleischseite nach unten in den Grill legen. Nach 45 Minuten die Ribs wenden und weitere 45 Minuten auf dem Grill lassen.
- Die Spare Ribs vom Grill nehmen und die einzelnen Reihen in Alufolie wickeln. Pro Reihe 2-3 EL Apfelsaft mit in die Folie geben. Nun die Spare Ribs in der Alufolie für weitere 90 Minuten bei 100 °C auf den Grill geben.
- Die Spare Ribs aus der Alufolie nehmen und dünn mit der warmen Glasur bepinseln, weitere 60 Minuten grillen und darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden. Nach Bedarf mehrfach mit der Glasur bepinseln.



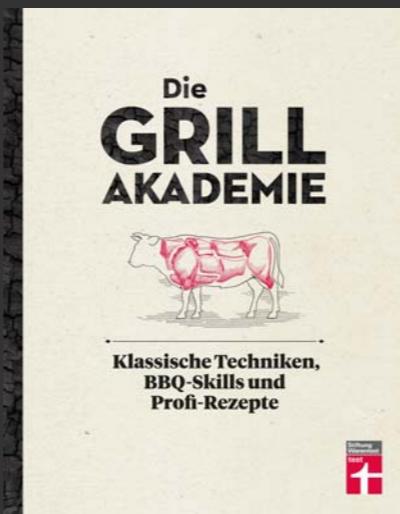
Klassische Techniken, BBQ-Skills, Profi-Rezepte

So ähnlich wie beim Steak für Kenner verhält es sich mit einem neuen Werk zum Thema Grillen aus dem Hause Stiftung Warentest. „Die Grillakademie“ ist außen kross und innen roh und blutig, denn hier geht es um das, was passionierte Barbecue-Fans wirklich wollen: Fleisch! Viel Wissen, etliche Rezepte, und das alles in hochwertig geprägtem Hardcover – das perfekte Geschenk für den Sommer. Für einen selbst oder für beste Freunde.

„Unser Ziel ist es, anderen Menschen Genuss und Lebensfreude zu vermitteln“, so Autor Thomas Zapp, der in der Disziplin Grillen national wie international zahlreiche Preise eingesteckt hat und mittlerweile eine erfolgreiche Grillschule betreibt. Im 320 Seiten starken Buch teilt der Grillprofi offensichtlich gern sein Wissen. So finden sich umfassende Lektionen mit ausführlichen Wissenspaketen zu Steaks, Burgern, Würsten, Fisch- und Meeresfrüchten und Vegetarischem/Veganem mit 180 Rezepten, bei denen allen, die lieber am Grill stehen als am Herd, das Herz aufgehen wird.

Am liebsten möchte man gleich loslegen mit Mojito-Lachs, dem Big Kahuna-Burger aus dem Film Pulp Fiction oder einer Bacon Cheese Bomb. Aber auch für Saucen und Rubs (mit einer Einführung in die Welt der Aromen), leckere Kleinigkeiten (Bits & Bobs), Sweets und Currywurst ist gesorgt, und natürlich für das klassische Steak. Well done!

Die Grillakademie hat 320 Seiten, ist für 29,90 Euro im Handel erhältlich oder kann online bestellt werden unter www.test.de/grillakademie.



Techniken, Tipps & Tricks

Das Ganze ist gespickt mit viel Expertenwissen in Sachen Grundtechniken, Zubereitungstricks und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum sicheren Gelingen. Das Buch richtet sich an mutige Einsteiger, aber vor allem auch an ambitionierte Griller, die ihr Können auf ein neues Level heben wollen. Das schließt auch sämtliche technischen Fähigkeiten ein – sei es das fachlich versierte Zerlegen von Tieren oder der richtige Umgang mit den Gerätschaften.



Smarter Garten

Wer viel Wert auf Komfort und Sicherheit in seinem „grünen Wohnzimmer“ legt, sollte auf smarte Technik setzen. Mit einer Hausautomation lassen sich verschiedene Anwendungen im Garten vernetzen und ganz bequem per Smart Home App steuern. „Für die moderne Technik sind ausreichend Stromanschlüsse im Garten unerlässlich“, sagt Andreas Habermehl vom Zentralverband der Deutschen Elektro- und Informationstechnischen Handwerke. Wer allerdings Kabel unbedacht quer durch den Garten zieht, lebt riskant. Ein Stromschlag aus einer beschädigten Leitung kann lebensgefährlich sein. Aber auch die herumliegenden Kabel werden schnell zur Stolperfalle. „Am besten wenden sich Eigentümer für die Elektroplanung direkt an den Elektro-Innungsbetrieb. Dieser kennt vielfältige Lösungen für eine sichere Stromversorgung im Freien und übernimmt auch gleich die fachgerechte Installation“, rät Habermehl.

Eine gute Option sind Energiesäulen, die fest montiert genau dort für einen sicheren Stromzugang sorgen, wo er benötigt wird. Dank witterungsbeständigem Material und wahlweise mit integrierter Leuchte sind die Energiesäulen perfekt für den Einsatz im Freien geeignet. Infos zur Beratung unter: www.elektrobetrieb-finden.de.



Stilvoll unter freiem Himmel

An einem Sommertag verbringen wir unsere Freizeit am liebsten im Garten oder auf der Terrasse. Wie im Wohnraum, wird auch unter freiem Himmel viel Wert auf Komfort gelegt. Die Outdoorküchen von Wesco ermöglichen auch das stilvolle Kochen im Freien. Vom gegrillten Steak bis zum mehrgängigen Menü können alle Gerichte in der Natur zubereitet werden. Die Outdoorküchen setzen sich aus einzelnen, individuell kombinierbaren Modulen zusammen. Je nach Belieben werden Schrankmodule durch ein Kühl-/Gas-/Teppanyaki-Grill-, durch ein klassisches Induktionsherd- oder ein Induktions-Wok-Feld-Modul ergänzt.



Leidenschaft für Feuer und Rauch

von Christine Dicker

Grillen braucht Zeit - das gilt ganz sicher für die Zubereitung von Pulled Pork, das gilt aber auch für das Grilledorado in Bad Windsheim. Bevor Euronics XXL Gerhard Hartmann den Shop im November 2019 eröffnete, beschäftigte sich Geschäftsführer Armin Siemandel knapp fünf Jahre mit dem Thema.

Das Ergebnis kann sich fürwahr sehen lassen: Auf mehr als 800 Quadratmetern Fläche präsentiert sich heute ein „Mega-Grillstore“, wie das Unternehmen den Shop nennt. Er verfügt zwar über einen eigenen Eingang, ist aber integriert in den insgesamt 4500 Quadratmeter großen Euronics XXL Markt von Hartmann, zu dem neben dem Grilledorado der Elektromarkt mit 1700 Quadratmetern und eine Küchen- und Wohngalerie mit 2000 Quadratmetern Fläche gehören. Alles sehr neu, sehr schick und im Industriegebiet der mittelfränkischen Stadt gelegen.

Paradies für Grillfans

Siemandel bezeichnet sein Grilledorado gerne als Paradies für Grillfans. Ganz unrecht hat er damit nicht. Allein die Optik macht einiges her: Die Grillgeräte der elf Markenhersteller sind auf Holzboden locker und großzügig angeordnet, mit genügend Platz, das jeweilige Gerät von allen Seiten zu begutachten. Die Laufwege zwischen den Marken sind breiträumig und heben sich durch den

Bodenbelag ab. Statt auf die von den Herstellern vorgegebenen Shop-Systeme setzt man bei Hartmann auf einen rustikalen Look, sozusagen die Klammer, die alles verbindet. Vorbild dafür ist das Blockhaus-Ambiente von Rösle, mit dem sich das Marktoberdorfer Unternehmen auf den Messen zeigt. Siemandel hat kurzerhand den Rösle-Messebauer verpflichtet, der halbhöhe Zwischenwände und Regale mit unbehandelten Balken baute. Ein stimmiger Look, der zum Thema Grillen passt.

Richtig Freude macht auch das Angebot: Siemandel hat eine riesige Auswahl von Produkten rund um das Thema Grill und BBQ marktführender Hersteller zusammengetragen. Von hochpreisigen Modellen bis hin zu denen für Einsteiger ist alles dabei. Fans von Holzkohlegrills kommen ebenso auf ihre Kosten wie Gasgriller oder die, die auf Pellets schwören. Auch Keramikgrills, Smoker, Feuerplatten und komplette Outdoorküchen gibt es im Grilledorado. Elf Marken werden präsentiert: Napoleon, Rösle, Everdure, Ofyr, Big Green Egg, Kamado Joe, Traeger, Enders, Simogas, Burnout und Merklinger. Dazu kommt noch viel Zubehör für alle Grillfans von Gefu, Zassenhaus, Nepal, Zassenhaus, Rösle und mehr.

Das Sortiment ist aber nur ein Baustein im Konzept von Grilledorado. Der Spaß am Grillen ist das, was alle mitbringen, das bestätigt sich im Gespräch mit Armin Siemandel und Nico Mennicke, dem Bereichsleiter für Grill



Die Kochschule ist vom feinsten ausgestattet – gegessen wird an einer langen Tafel.



Fürs Zusatzgeschäft sorgt das Sortiment von Anbietern wie Mepal, Microplane oder den Herstellern von Grillsaucen.



Bei Grillevents wird auf allen Hitzequellen gebrillt – so können die Teilnehmer ausprobieren, was ihnen gefällt.

& Cooking, fort: Im Grilledorado arbeiten Menschen, die die Leidenschaft für Feuer und Rauch mit ihren Kunden teilen. Ein Slogan, mit dem das Team auch wirbt. Ganz klar, dass die Beratung hier das A und O ist. Und das wird gerne genutzt, entweder vor Ort oder im Online-Shop. Der war für das Grilledorado während des Lockdowns im März und April sehr wichtig. „Wir haben online sehr gut verkauft,“ freut sich Siemandel.

Social Media: Viele Follower

Die drei Mitarbeiter des Grilledorados bewegen sich selbstverständlich auch in den sozialen Medien, unter anderem in den zahlreichen Foren rund ums Grillen. Sie beteiligen sich an Diskussionen, geben Tipps und führen so manch einen Kunden nach Bad Windsheim. Die mittelfränkische Stadt zählt gerade einmal 12.600 Einwohner und ist auf Käufer aus dem Umland angewiesen. Darüber hinaus posten die Jungs auf Facebook und Instagram – hier hat das Grilledorado jeweils einen eigenen Auftritt mit zahlreichen Followern – unter anderem selbstgedrehte Videos, in denen sie Grills vorstellen oder zeigen, welche Gerichte auf einem Grill gelingen. Bereichsleiter Nico Mennicke, ein gelernter Koch ist, hat viele Ideen, ist sehr aktiv. Gedreht werden diese Videos ganz einfach mit dem Smartphone – mit der neuen Geräte-Generation gelingt das sehr gut.

Seminare & Workshops

Es versteht sich von selbst, dass das Grilledorado auch Grillseminare und Koch-Workshops anbietet. Dafür steht

eine 200 Quadratmeter große Showküche zur Verfügung, die in einem lichtdurchfluteten Bereich des Gebäudes untergebracht ist, der sich zur Straße öffnet. Zu der Küche gehören ein Vorbereitungs- und Lagerraum, sowie die eigentliche Küche, die mit mehreren Kochfeldern, Kühlschränken – auch für Wein – Backöfen und Zubereitungsflächen ausgestattet ist. Gegessen wird an einer langen Tafel. In einem Bereich der Showküche stehen Grills für die verschiedenen Hitzequellen, sodass die Teilnehmer das Grillen auf Gas, Holzkohle oder Pellets ausprobieren können. So kann jeder selbst erfahren, was ihm liegt. Koch Mennicke erstellt die Rezepte, setzt neue Akzente zum Beispiel unter dem Motto „Franken trifft die Welt“.

Seit der Eröffnung im November 2019 haben zwei Kurse stattgefunden – alle weiteren für dieses Jahr geplanten, die bereits ausgebucht waren, mussten wegen Corona abgesagt werden. „Wir wissen noch nicht, wie und wann es weitergehen wird“, sagt Siemandel. „Wir werden aber auf der Freifläche vor dem Grilledorado Showgrillen mit Verkostungen machen. Da können wir die Abstandsregeln einhalten. Außerdem werden Passanten auf uns aufmerksam.“ Trotz Lockdown, der natürlich so kurz nach einer Eröffnung doppelt bitter war, ist man im Grilledorado guter Dinge, steckt voller Pläne. Wir sind uns sicher, aus Bad Windsheim wird man noch einiges hören ...

Hier gibt es mehr Infos: www.grill-dorado.de
Fotos: Hartmann GmbH, Euronics, Christine Dicker



Burger-Liebe

Wenn ein Zubehör beim Grillen inzwischen nicht mehr fehlen darf, dann ist die Burgerpresse. Mit der Burgerpresse von Steba gibt es künftig nie mehr unterschiedlich große Pattys bei Ihrer Grillparty. Und das Beste: durch die spezielle Form der Presse kann eine Kuhle in das Hackfleisch gedrückt und anschließend individuell gefüllt werden. Damit sind richtig leckere Burger überhaupt kein Problem!

Passend dazu, der Steba Kontaktgrill FG 120. Der ist spontan einsatzbereit, ohne lange Vorbereitungszeit gelingen leckere Steaks, Bratwürste, Fisch und Gemüse auf der massiven Druckguß-Grillplatte immer optimal. Mit den individuell regelbaren Thermostaten bis 230°C kann die Temperatur der oberen und unteren Grillplatte getrennt voneinander reguliert werden. Das Schöne ist: Der FG 120 ist vielseitig einsetzbar: so kann er zum klassischen Kontaktgrillen sowie zum Überbacken, als auch zum offenen Grillen auf der doppelten Fläche verwendet werden. Die große Grillfläche mit einer Größe von 27 x 24 cm bietet Grillspaß in allen Facetten.



Videos zu den Kontaktgrills von Steba finden Sie hier:
https://www.youtube.com/channel/UCXYH_b_MaaTf-OgDjDOPnQ

Der Steba Kontaktgrill FG 120 kann natürlich auch Fisch

Cheeseburger mit süßen Zwiebeln



Ein guter Burger macht nicht nur satt, sondern auch verdammt glücklich. Bei diesem Exemplar ist der Glücksfaktor garantiert hoch und macht 4 Personen satt.

So geht's!

- Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Steba Burgerpresse ganz einfach zu vier gleichgroßen Patties formen.
- Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. In einer Pfanne anbraten, dann Zucker und Wasser hinzufügen und eindicken lassen. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und auf niedriger Hitze warmhalten.
- Das Burgerfleisch auf einem Kontraktgrill anbraten. Eine Minute vor Ende der Bratzeit die Burgerpatties mit dem Käse belegen und leicht schmelzen lassen. (Mit einem Kontaktgrill mit „Überbackefunktion“ sind Sie auf der sicheren Seite.)
- In der Zwischenzeit die Brötchen aufschneiden und mit etwas gewaschenem Feldsalat belegen. Einen Klecks Aioli hinzufügen und verstreichen. Das gebratene Fleisch und ein paar karamellisierte Zwiebeln dazugeben, den Deckel daraufsetzen und servieren.

Das brauchen Sie!

- 700 g Rinderhack
- 4 Burgerbrötchen
- 2 Zwiebeln
- 5 EL brauner Zucker
- 3 EL Wasser
- 1 EL Balsamicoessig
- 4 Scheiben Käse
- 4 EL Aioli
- Feldsalat
- Salz, Pfeffer

Tools. Technik. Temperatur. Timing.



Weber Connect erledigt das Grillen. Zeit für Freunde und Familie.



Eine digitale End-to-End Plattform vermittelt das komplette Grill Know-how



Das Smart Grilling Hub kann mit bis zu vier Fühlern gleichzeitig verbunden werden.

Mit Weber Connect präsentiert der amerikanische Grillhersteller die erste intelligente End-to-End Plattform, die Grillwissen mit smarter Technologie und passender Hardware verknüpft.

Aufsteigender Rauch, verheißungsvolles Knistern und der verführerische Duft des Grillguts – das sind die Zutaten für ein perfektes Grillerlebnis. Damit Steaks, Würstchen, Gemüse & Co. garantiert immer gelingen, hat Weber 70 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Premiumgrills und Wissen über deren optimaler Verwendung für echtes Grillvergnügen in einem innovativen Produkt gebündelt: Weber Connect. Die digitale End-to-End Plattform vermittelt das komplette Grill Know-how – von Tools und Technik bis zu Temperatur und Timing – und das ganz einfach über WLAN und Smartphone. Damit adelt Weber Connect jeden Grillenthusiasten zum Grillprofi.

Cleverer war Grillen wohl noch nie

Die intelligente Technologie fungiert als digitales Ökosystem, das alle Weber Produkte via App miteinander vernetzt und so die gesamte Weber Grillexpertise

bündelt. Weber Connect ist der digitale Ratgeber für jeden Grillabend und die Geheimwaffe für perfektes Grillgut. Die Technologie funktioniert dabei wie ein digitaler Grillmeister, der den Nutzer Schritt für Schritt zum optimalen Grillergebnis führt – vom Rezeptvorschlag, über die erforderlichen Vorbereitungen des Grills bis hin zur punktgenauen Zubereitung des Grillguts. Um die ideale Grillzeit zu bestimmen, einfach am Gerät die favorisierte Garstufe einstellen und den Countdown abwarten. Die „Techies“ unter den Grillern werden begeistert sein, denn das smarte Weber Connect lässt sich auch bequem per Sprachassistent steuern.

Kleines Gerät, große Wirkung

Das neue Weber Smart Grilling Hub mit integrierter Weber Connect Technologie ist mit jedem Weber Grill kompatibel und macht ihn so zum smarten Grill. Mit seinem hochmodernen Design in elegantem Schwarz passt es sich perfekt der Optik der Grills an. Besonders clever: Das Smart Grilling Hub kann mit bis zu vier Fühlern gleichzeitig verbunden werden und so vier verschiedene Fleischstücke zur Perfektion garen.



Und zum Nachtisch Obst vom Grill

Foto: Severin

Zutaten und Menge nach persönlicher Geschmacksvorliebe:

- Pfirsiche, Feigen, Ananas oder Melone
- Nussmischung mit Nüssen und Cranberries
- Amaretto oder Ahornsirup
- gemahlene Haselnüsse

So wird's gemacht:

- Weiches Obst waschen, halbieren und gegebenenfalls entkernen. Die Nussmischung klein hacken und auf die Pfirsichhälften geben.
- Gemahlene Haselnüsse über den Pfirsich streuen, um eine knusprige Kruste zu erzeugen.
- Mit Amaretto (oder für die alkoholfreie Variante Ahornsirup übergießen).
- 10 Minuten bei ca. 180 °C grillen.

Technik

Für Foodies & Genießer

Mit seinen Siebträger-Espressomaschinen hat Sage Appliances, traditionsreicher Hersteller von Küchengeräten aus Australien, seit zwei Jahren das Herz vieler Coffee-Lovers erobert. Das Unternehmen mit seinem Deutschland-Sitz in Krefeld bietet neben Kaffeemaschinen aber auch eine umfangreiche Palette an weiteren Küchengeräten für Genießer und Foodies an, darunter leistungsstarke Geräte für das Grill-Vergnügen daheim.



Ein Top-Modell für Steaks, Fisch oder Spiegelei: Smart Grill Pro von Sage.

Smart Grill Pro: Im **BBQ-Modus**

Ist das Fleisch schon durch? Und kann der Fisch vom Grill? Das integrierte Fleischthermometer beim Smart Grill Pro verrät es Ihnen. Das High-Class-Modell unter den Sage-Grills mit 2.400 Watt, punktet mit einer Temperatursonde, die signalisiert, wenn das Fleisch vom Grill heruntergenommen werden kann, damit es anschließend noch etwas ruht. Die jeweilige Kerntemperatur kann vorab eingestellt werden. Leistungsstarke Heizelemente produzieren eine stabile Temperatur, was die Vorwärm- und Garzeit reduziert.



„Der perfekte Snack für ein BBQ: Saftige Burger mit hausgemachter Avocadocreme, herzhaften Zwiebeln und Tomaten, knusprig gegrillt auf dem BBQ & Press Grill. Dazu esse ich am liebsten selbstgemachte Süßkartoffel Fritten, die fettfreie Pommes-Variante für das gute Gewissen.“
Gerd Holl, Geschäftsführer Sage Appliances für Deutschland, Österreich und Benelux.

Mit fünf voreingestellten Programmen werden zarte Steaks oder perfekter Fisch beinahe zum Kinderspiel. Ob Ribeye Steak oder Garnelenspieß, Spiegelei oder Pfannkuchen, die glatten wie gerippten Platten erlauben viele Zubereitungsarten. Die gerippte Fläche ist vor allem für Fleisch geeignet und sorgt für das beliebte Grill-Branding. Was uns besonders gefällt: Die obere Platte ist höhenverstellbar, um zum Beispiel Käse auf Fleisch zu schmelzen. Und: Der Grill lässt sich im BBQ-Modus für draußen auch ganz aufklappen. Und: Der Smart Grill Pro besitzt eine Ruhezeit-Anzeige, die daran erinnert, das Fleisch vom Grill zu nehmen, bevor die eingestellte Garstufe erreicht ist. So wird ein Übergaren verhindert. Ziemlich clever!

BBQ Grill: **Schnell und flexibel**

Der BBQ Grill von Sage ist ein Kontaktgrill mit satten 2.400 Watt, der eine Temperatureinstellung zwischen 175°C für Sandwiches und bis zu 235°C für starkes Anbraten für Steaks oder Geflügel bietet. Mit einem Timer (bis 15 Minuten) lässt sich prima die Garzeit steuern. Die Grillplatten können in ihrer Neigung verstellt werden, damit Fett in die herausnehmbare Abtropfschale abfließen kann. Das Schöne ist: Der BBQ Grill ist auch offen einsetzbar und somit ideal für Grillpartys im Freien. Die untere Grillplatte ist glatt, die obere ist gerippt: dieses „Twinplatten“-Design mit Antihaft-Oberfläche erlaubt das Braten von Eiern über Steaks bis hin zu Meeresfrüchten. Weitere Extras: ein LCD-Display, verstellbare Temperatur für Pfannkuchen, getoastete Sandwiches oder Steaks sowie verstellbare Höhe der Grillplatten.



BBQ & Press Grill: Für die **Burger-Fraktion**

Ergänzt wird das Grill-Portfolio von Sage durch den BBQ & Press Grill. Er ist mit 1.800 Watt und mit Keramikplatten ausgestattet, die für hohe Temperaturen geeignet sind. Drei One-Touch-Voreinstellungen geben die optimale Temperatur für Paninis, Burger und Steaks vor und machen die Bedienung ziemlich einfach. Die Temperatur der oberen und unteren Platte lässt sich durch eigene Regler auch individuell einstellen. Ob gerippt oder glatt – die wendbaren Platten können je nach Einsatz ausgewählt werden, zudem sind sie spülmaschinenfest. Ziemlich praktisch!



Bietet satten 2.400 Watt: der BBQ Grill von Sage „kann“ Fisch & Fleisch.



Erste Wahl für Burger- und Panini-Fans: BBQ & Press Grill von Sage.



Technik

Wenig Rauch, viel Geschmack



Ein saftiges Steak, krosse Würstchen, leckeres Gemüse oder zarter Fisch: Kaum laden die ersten Sonnenstrahlen zum Aufenthalt im Freien ein, freuen wir uns auf das Grillen mit Freunden und Familie. Doch mit dem Grillen kommen oftmals auch Rauch und unangenehme Gerüche. Das stört nicht nur den Grillenden selbst, sondern kann auch bei Nachbarn zu Unmut führen. Zudem ist es in Deutschland nicht einheitlich geregelt, wie oft, wann und wie lange auf Balkon und Terrasse gegrillt werden darf.

Hier sind Elektrogrills eine gute Antwort. So muss nicht auf das Grillerlebnis verzichtet werden, da kein Rauch wie beim Kohlegrill entsteht. Ein weiterer Vorteil: Man kann viele Elektrogrills draußen und drinnen benutzen – so ist auch die Wintergrillsaison gerettet. Doch auch beim Grillen auf Elektrogrills verbrennen Fett und Flüssigkeiten auf den Grillplatten – ebenfalls Ursachen für lästigen Qualm und Gestank. Für dieses Problem hat George Foreman mit dem Smokeless BBQ Grill nun eine Lösung. Dank seines Designs sollen 80% weniger Rauch entstehen.

Entspannter Grillen

Die Grillplatten des George Foreman Smokeless BBQ Grills sind so konzipiert, dass heißes Fett und Flüssigkeiten in die Auffangschale geleitet werden, wo sie sofort abkühlen. Auf diese Weise verbrennen sie nicht, der Entstehung von Qualm und Gestank wird entgegengewirkt. Grillfans können sich auf maximalem Genuss bei 80% weniger Rauch freuen.

Der 1.600 Watt starke BBQ Grill verfügt über eine mit Titan durchsetzte Antihaltbeschichtung, wodurch die Grillplatten nach Hersteller-Angaben dreimal langlebiger und spülmaschinengeeignet sind. Zudem lässt sich der Grill einfach in seine drei Einzelteile zerlegen, sodass jeder Winkel schnell gereinigt ist. Die große Grillfläche bietet dabei ausreichend Platz für eine Grillparty mit der ganzen Familie oder im größeren Freundekreis. Eine stufenlos verstellbare Temperatureinstellung sorgt für eine einfache Handhabung. Und wird der Grill nicht gebraucht, kann er sowohl vertikal als auch horizontal problemlos verstaut werden.

... UND DER GRILLABEND KANN KOMMEN

Nichts geht über einen gemütlichen Grillabend mit Familie oder Freunden. Perfekt gegrillte Steaks und auf den Punkt gegartes Gemüse sind dabei die Highlights. Doch was ist, wenn spontan Gäste dazukommen? Mit Caso Design, dem Experten für Vakuumiertechnik aus dem Sauerland, ist hochwertiges Grillfleisch immer griffbereit und das in frischer und bester Qualität.

Mit den Vakuumiergeräten und dem Vakuumier-Zubehör von Caso Design ist man am Grillrost immer auf der sicheren Seite. Der Einkauf für das anstehende Grill-Event darf auch größer und vielfältiger ausfallen, wenn das Grillgut portioniert, vakuumiert und kühl gelagert wird. Das vakuumierte Fleisch bleibt auf diese Weise bis zu achtmal länger frisch und dass ganz ohne Konservierungstoffe. Alle wichtigen Vitamine, Mineralien und vor allem Qualität und Geschmack bleiben erhalten.

In der Hitze des Gefechts

Hat man in der Hitze des Gefechts zu viel Grillfleisch verarbeitet, können die Vakuumierer von Caso die Reste sicher und luftdicht einschweißen, um diese auch Tage später noch genießen zu können. Abgesehen von den Vorteilen für geplante Grillabende bietet die Vakuumiertechnik alle Möglichkeiten zur Bevorratung einer vielfältigen Auswahl für spontane Grillmahlzeiten, gibt es doch oft nichts Besseres als auch mal ganz spontan nach Lust und Wetter entscheiden zu können.

Die perfekte Ergänzung zu den Vakuumiersystemen ist übrigens die Food Manager App von Caso. Wie die funktioniert? Nach der Installation der App muss ein Kühlgerät

Der VC10 von Caso ist ein vollautomatischer Vakuumierer, der durch sein kompaktes Design in jede Küche passt.



Mit der Food Manager App von Caso hat man den Lebensmittelvorrat immer im Blick.

ausgewählt und der Temperaturbereich festgelegt werden. Die Lebensmittel werden dann entweder mit einem Aufkleber, mit einem QR-Code oder manuell mit einem Foto im Food Manager erfasst. So können die gelagerten Lebensmittel einfach und schnell verwaltet werden. Bei der Erfassung der Lebensmittel wird zunächst die Art der Ware (Fisch, Fleisch, Gemüse oder Gekochtes), die Menge und die Verpackungsart (vakuumiert, nicht vakuumiert) angegeben. Anhand dieser Daten bestimmt der Food Manager das Haltbarkeitsdatum der Lebensmittel.

Ideale Match-Partner

Werden Steaks & Co. langsam zur Perfektion gegart, können leckere Beilagen in der Zwischenzeit auf einem mobilen Induktionskochfeld von Caso zubereitet werden, das sich auch zum Warmhalten bestens eignet. Caso bietet Induktionskochfelder mit einem präzisen Thermometer an, der punktgenaues Braten zum Kinderspiel macht. Das Schöne daran: Niemand muss abseits in der Küche stehen, alles kann draußen erledigt werden.



Quesadillas mit Hähnchen

Zutaten für 4 Personen

- 2 Hähnchenbrüste à ca. 180 g, küchenfertig
- 1 rote Peperoni
- 1 Zweig Rosmarin, 2 Knoblauchzehen
- 1 Bio Limette, Abrieb und Saft
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für den Belag:

- 8 Blätter Eisbergsalat
- 1 Tomate
- 1/3 Salatgurke
- 1 reife Mango
- 50 g Creme fraîche
- 50 g Emmentaler, gerieben

Für die Sauce:

- 4 Zweige Kerbel
- 100 g Creme fraîche
- Chili aus der Mühle
- 4 Weizen Wraps

In der Küche:

- Für die Hähnchenbrüste die Peperoni entkernen und würfeln. Den Rosmarin abzupfen, den Knoblauch schälen, beides fein schneiden. Peperoni, Rosmarin, Knoblauch, den Abrieb und Saft der Limette sowie das Olivenöl miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrüste mit der Marinade einreiben und für ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren.

- Die Salatblätter in mundgerechte Stücke zupfen. Den Strunk der Tomate entfernen. Tomate und Gurke würfeln. Die Mango schälen, bis zum Stein in Scheiben und anschließend in Würfel schneiden. Alle Gemüse Obstwürfel mit Creme fraîche und Käse verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Kerbel abzupfen und fein schneiden (einige Blättchen beiseitelegen). Kerbel, Creme fraîche sowie den Abrieb und Saft der Limette miteinander verrühren und mit Salz und Chili abschmecken.

Am Grill:

- Den Grill mit Deckel auf 200 C für mittlere bis hohe, direkte/indirekte Hitze vorbereiten.
- Die Hähnchenbrust bei direkter Hitze, geschlossenem Deckel, 3 bis 4 Minuten von jeder Seite grillen, bis sich ein Muster abzeichnet.
- Danach auf indirekte Hitze wechseln und weitere 5 Minuten grillen. Zum Schluss 3 bis 4 Minuten ohne Hitze ruhen lassen.
- Die Wraps bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel kurz grillen, bis sich ein Muster abzeichnet. Anschließend, wenn noch lauwarm, mit Creme fraîche bestreichen und Salat sowie den gewürfelten Zutaten belegen.
- Das Hähnchen gegen die Faser in Streifen schneiden, auflegen und die Wraps aufrollen. Zum Servieren mit dem restlichen Kerbel verfeinern.

Foto & Rezeptur: Weber



Grillspaß in der Küche:
De'Longhi MultiGrill CGH.

Der Intelligente

Der MultiGrill CGH von De'Longhi trummt mit einer Performance von satten 2.000 Watt auf. Und was uns besonders auffällt und gefällt: Die MultiGrill-App des Herstellers liefert uns frei Haus jederzeit die exakten Grill-Einstellungen für Fleisch, Fisch oder Gemüse. Dank einem denkbar einfachen Mechanismus lässt sich zwischen den Zubereitungsvarianten umschalten, sodass der Grill immer passend zu dem gewünschten Gericht eingestellt werden kann: als Kontaktgrill, Tischgrill (aufgeklappt) oder Gratin Grill (eingerastet).

ten Platten funktionieren wie ein „heißer Stein“ und ermöglichen vielseitige Grillvariationen. Mit der „Sear“-Funktion ist beispielsweise ein extrascharfes Anbraten für alle Sorten Fleisch möglich. So wird das Fleisch optimal versiegelt, bleibt so innen zart und saftig. Eine höhenverstellbare Gratin-Funktion sorgt zudem für einen knusprig-krossen Boden und zart geschmolzenen Käse on top. Und mithilfe der Waffeleisen gelingen selbst knusprig-luftige Waffelkreationen in Sekunden schnelle.

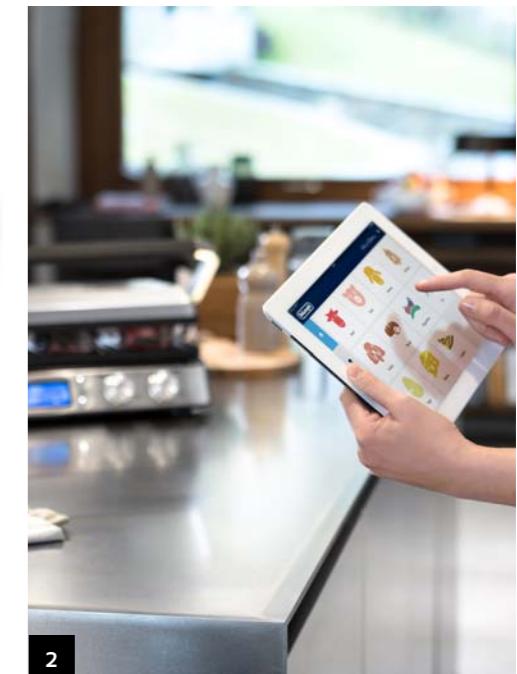
Intuitive Bedienung

Die MultiGrill ist mit einer elektrischen Temperaturregelung ausgestattet, die eine sehr präzise und konstante Wärmeverteilung über die gesamte Fläche verspricht. Zwei Thermostate regeln die Temperatur der oberen und unteren Grillplatte unabhängig voneinander. Der MultiGrill kann wie so viele



1

1 | Mit der „Sear“-Funktion ist ein extrascharfes Anbraten für alle Sorten Fleisch möglich.



2

2 | Die MultiGrill-App liefert frei Haus jederzeit die exakten Grill-Einstellungen für Fleisch, Fisch oder Gemüse.



Die Zugabe

Lust auf Burger oder selbst gemachte Grillwürstchen? Der Fleischwolf KAX950ME in hochwertiger Metall-Ausführung von Kenwood eignet sich ganz hervorragend für die Zubereitung von Hackfleisch aber auch für eine Fischfarce und zum Zerkleinern von Nüssen und Gemüse. Der Fleischwolf verfügt über ein 4-Flügel-Messer aus Edelstahl, eine Metallschnecke, ein Metalltablett sowie drei verschiedene Lochscheiben (fein, mittel, grob), zwei Wurstfüller und einen Kebbe-Aufsatz. So ist er für nahezu jede kulinische Anwendungsmöglichkeit geeignet.

Grill-Vergnügen

Zum Start in die Grillsaison 2020 hat die Marke WMF eine Reihe an attraktiven Neuheiten auf den Markt gebracht: Der WMF Lono Tischgrill mit Glasdeckel ermöglicht perfektes und gesundes Elektro-Grillvergnügen, sowohl im Freien wie auch in Innenräumen. Und die WMF Premium BBQ Kollektion aus hochwertigem Material und in edlem Design stellt alle wichtigen Grillhelfer für ein gelungenes Grillerlebnis zur Verfügung.

Der Lono Tischgrill von WMF mit schützendem Glasdeckel und abnehmbarer, elektronischer Temperaturregelungs-Einheit ist die neueste Erweiterung der erfolgreichen Lono Tischgrill-Serie für gesundes Grillvergnügen. Dank des wärmeisolierten Gehäuses aus mattiertem, hochwertigem Cromargan lässt es sich bedenkenlos brutzeln, braten und grillen – und das auch in Innenräumen!



Die WMF Premium BBQ Kollektion stellt alle wichtigen Grillhelfer für ein gelungenes Grillerlebnis zur Verfügung, beispielsweise eine unverzichtbare Grillzange. Fotos: WMF



Auch ein Grillpinsel, beispielsweise zum Aufstreichen von Marinaden, gehört zum neuen WMF-„Werkzeug“.

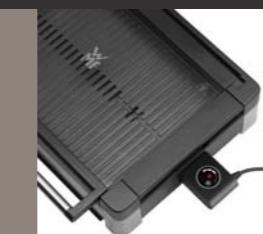


Edle Grillhelfer

Für ein perfektes Grillerlebnis genauso unverzichtbar sind die richtigen Grillhelfer. Mit der Premium BBQ Kollektion aus hochwertigem Material und in edlem Design stellt die Premium-Marke WMF ein umfangreiches Sortiment genau dieser Grillhelfer vor. Die Kollektion umfasst alle wichtigen Utensilien – von Produkten für die Vorbereitung, über Anzünd-Helper sowie Accessoires für Zubereitung und Garprozess, bis hin zur Reinigung des Grills ist an alles gedacht. Dabei sind die Grillhelfer nicht nur durchdacht funktional, sondern als Zugabe auch dank einer einheitlichen Designlinie auch noch schön anzusehen. Egal, ob Profi oder Gelegenheits-Griller, mit den „Helfern“ aus Geislingen ist man am heimischen Grill für das nächste Grill-Vergnügen bestens gerüstet.

WMF Grill Lono

- 200 Watt Leistung
- großer, abnehmbarer und arretierbarer Glasdeckel
- wärmeisoliertes Gehäuse aus mattiertem Cromargan
- antihaftbeschichtete Grillplatte aus Aluminiumguss (40 x 29 cm)
- abnehmbare, elektronische Temperaturregelungs-Einheit (Foto)
- genaue, variable Temperaturregelung
- entnehmbare Fettauffangschale mit Sicherheitsschalter



Grillspaß ohne Rauch & Kohle

Der neue Barbeque Power Elektrogrill von Unold bietet mit seiner großen Grillfläche (35 x 40 Zentimeter) Platz für jede Menge köstliches Grillgut, um die Familie wie Gäste zu verwöhnen. Mit einem stufenlos einstellbaren Temperaturregler wird die passende Hitze für empfindliches Fischfilet, lecker marinierte Steaks oder aromatische Folienkartoffeln denkbar einfach eingestellt. Ist der Grill in seinem Element, bläst er die Backen auf und kommt als ein echtes Powerpaket mit bis zu 2000 Watt daher.

Zusammen mit seinem Tischgestell wird der Barbeque Power Elektrogrill von Unold zum echten Genuss-Zentrum ...



Die Fettauffangschale ist bequem zu entnehmen.



HERZHAFT GEGRILLTES FLIRTET MIT FEINER FRUCHT

Klar, beim Grillen sind die Speisen auf dem Rost der Star. Dennoch sollte die Getränkeauswahl nicht vernachlässigt werden. Bei der Weinauswahl zum Grillen ist zu beachten, dass der Geschmack des Grillguts durch die Röst- und Raucharomen oftmals intensiver wird als in der Pfanne. Dann passt auch einmal ein Rotwein zum gegrillten Fisch oder zu hellem Fleisch.

Samtige Spätburgunder oder ein fruchtiger Saint Laurent wären hier die passenden Begleiter. Sie besitzen wenig Gerbstoffe und eine feine Frucht, so übertönen sie das helle Fleisch oder den Fisch nicht. Sind die Röstaromen des Grillfleischs intensiver, greift man

besser zu einem Lemberger oder Dornfelder, die von Natur aus gerbstoffbetonter sind. Wenn die Rotweine zudem noch im Barrique gereift sind, haben sie eine komplexere Struktur und angenehme Röstaromen. Sie harmonieren perfekt zum gegrillten Rindersteak oder mediterran gewürzten Lammkotelets.

Wer ein paar Tipps und Tricks beherzigt, dem wird die Weinauswahl, wie auch das Grillen bestens gelingen. Und darüber hinaus feststellen, dass die feinen, vielfältigen Nuancen der Weine insbesondere aus den heimischen Anbaugebieten ideale Begleiter eines Grillmenüs sind.



Was liegt auf?

Schnitzel, Schweinesteaks und Co. sind meist eingelagert in eine ölige Marinade mit Knoblauch, Kräutern und Gewürzen. Ideale Weinbegleiter sind herzhafte Rieslinge oder Weißburgunder, ebenso wie trockene Roséweine, etwa vom Spätburgunder.

Rindfleisch: Wer etwas Besonderes für seine Gäste auflegen möchte, greift zum Dry Aged Beef. Das trocken abgehangene Rindfleisch reift bei einer kontinuierlichen Luftfeuchtigkeit von 60% je nach Stück zwischen 7 und 28 Tagen. Kenner salzen das Steak etwa 15 Minuten vor dem Grillen, um mehr Röstaromen zu erhalten. Dann grillen sie es von jeder Seite eine Minute lang an und garen es bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Kerntemperatur. Erst zum Schluss wird gepfeffert - und mehr braucht so ein edles Stück eigentlich auch nicht, außer einem qualitativ ebenbürtigen Rotwein, etwa vom kräftigen Lemberger. Der sollte aus dem Barrique stammen und darf ruhig etwas gereifter sein, weil dann die Gerbstoffe samtiger werden.

Rinderfilet oder Entrecôte braucht auf dem Grill nicht so lange wie Rib Eye und bringt entsprechend weniger

Röstaromen mit. Ein samtiger Spätburgunder ist hierzu eine sehr gute Wahl.

Zum mediterran gewürzten und knusprig gegrillten **Lammkotelet** empfiehlt sich ein kräftiger Lemberger oder Dornfelder, der auch im Barrique ausgebaut sein darf.

Hähnchenbrust, Putenschnitzel oder Entenbrust: Das zarte Fleisch erhält auf dem Grill einen intensiveren Geschmack, der sehr gut mit einem trockenen Rosé harmoniert. Roséweine sind überhaupt gute Partner für das unbeschwerde Grillvergnügen.

Fisch in Folie, wie beispielsweise Forelle, Saibling oder Dorade sind meist milder und saftiger als direkt auf dem Rost zubereitet. Mit ihnen harmoniert Weißburgunder, Chardonnay und Silvaner perfekt. Auch ein leichter Mosel-Riesling mit feiner Frucht ist willkommen.

Fisch direkt auf dem Rost oder in einer Grillpfanne zubereitet, vielleicht noch mariniert oder kräftig gewürzt, sucht als Partner einen kräftigeren Riesling oder Chardonnay. Auch ein leicht gekühlter trockener Rotwein, beispielsweise zu herhaft gewürztem Fisch, ist ein angemessener Begleiter.



70

BBQ 4.0

Ganze Fische mit Kräutern vertragen einen saftigen Silvaner, der ebenfalls kräutige Aromen mitbringt oder auch schon einmal einen nicht zu kräftigen Rotwein.

Schalentiere wie **Scampi oder Garnelen** kommen ungeschält in eine Grillschale, das schützt sie vor Feuchtigkeitsverlust. Für alles aus dem Wasser gilt: Nicht zu lange und nicht zu heiß garen. Diese Meeresfrüchte mögen einen frischen Weißburgunder.

Zu **vegetarischen und veganen Leckereien** ist der Silvaner ein guter Begleiter, ebenso wie Müller-Thurgau oder Grauburgunder. Mit ihren dezenten Aromen holen sie das Beste aus dem Gemüse hervor. Und auch hier gilt: Trockener Rosé geht immer. Hervorragend zum Grillen geeignet sind zum Beispiel Auberginen oder Austernseitlinge, auf dem Teller mit Hummus oder Tsatsiki angerichtet. Ebenso Gemüsespieße, beispielsweise mit Kirschtomaten, dicken Zucchinischeiben, Paprikastreifen und Tofu.

Wer es am Grill lieber **asiatisch** mag, dem sei ein halbtrockneter Riesling empfohlen. Und wenn es richtig scharf wird, darf es ruhig auch ein lieblicher Riesling sein, denn die Süße im Wein mildert die Schärfe.



BBQ 4.0

71

Knusprig. Aromatisch. Vitaminschonend.

Zwei in einem ▶

Im Design Tischgrill Advanced Pro BBQ stecken zwei Geräte in einem. Es besteht die Wahl zwischen zwei unterschiedlichen Grillfeldern, die einzeln oder zusammen genutzt werden können – und das auch bei jeweils unterschiedlichen Temperaturen. Mit dem glatten Plancha erhält man eine gleichmäßige Bräunung. Im Unterschied zur Pfanne läuft der größte Teil des überschüssigen Bratensafts durch Ablaufschlitze in die Tropfschale. Dadurch bekommt man die typische Beschaffenheit von Gegrilltem. Mit dem geriffelten Grillfeld erhält man die typischen BBQ-Grillmarken auf dem Grillgut. Der Bratensaft kann gut ablaufen, dadurch wird das Grillgut knusprig und aromatisch. Besonders gut geeignet ist das geriffelte Grillfeld für viele Arten von Würstchen, Hamburger, Hot Dogs, alle Arten von Fleischscheiben und Brote.



◀ Grillen auf japanische Art

Mit dem Teppanyaki Grill von Gastroback werden die Speisen nach japanischem Vorbild direkt am Esstisch auf der heißen Grillplatte zubereitet. Auf zwei unabhängig voneinander regelbaren Grillfeldern und einem Warmhalte-Bereich lassen sich mit dem Teppanyaki Glas-Grill Advanced gleichzeitig zartes Gemüse, Fleisch oder auch Omelett, Reibekuchen und Bratkartoffeln zubereiten. Durch eine 6-stufige Touch-Screen-Temperaturkontrolle mit LED zur Steuerung der Grillfelder behält man den Grillfortgang immer gut im Blick. Ein leistungsstarkes Infrarot-Heizsystem braucht nur wenige Minuten, um die Grillfelder auf die erforderliche Temperatur zwischen 60 °C bis maximal 300 °C zu bringen. Da man zum Garen kein zusätzliches Fett benötigt, unterstützt der Teppanyaki Glas-Grill eine schnelle wie vitaminschonende Zubereitung.

Grillen unter Cowboys



Fotos: Travel Texas, Fredericksburg CVB, Jody Horton, Texas Tourism

Wer bei Texas vor allem an Barbecue denkt, liegt gewiss nicht falsch. Und dennoch gibt es auf unserer kulinarischen Rundreise durch den Lone Star State viel mehr Entdeckungen.

Texas kann nur Fleisch? Falsch! Insekten zum Frühstück, das mittägliche Grillfest in japanischer Gesellschaft und Chips im Open-Air-Saloon stehen hier auf der Tageskarte. Und ist die feste Grundlage erstmal geschaffen, profiliert sich Texas auch als Wein- und Bierproduzent – natürlich nicht ohne Zuhilfenahme deutscher Braukunst.

Von Mex nach Tex

So wie sich ein jeder gern von Omas Küche inspirieren lässt, hat sich Texas ein paar Küchenknife von den Mexikanern abgeschaut – damals, als der Lone Star State noch zu dem Land gehörte, mit dem es sich heute eine Grenze teilt. Was einst lediglich als Spitzname der texanisch-mexikanischen Eisenbahn diente, ist heute – im

wahrsten Sinne des Wortes – in aller Munde: Zu den bekanntesten Produkten der Tex-Mex-Küche zählen Mais- und Weizen-Tortillas, aus denen Enchiladas, Burritos, Fajitas und Flautas gezaubert werden, doch am berühmtesten ist wohl das Chili con Carne. Zwar ist der Geburtsort umstritten, jedoch wird eine Stadt auffallend oft mit dem feurigen Gericht verbunden: San Antonio, einst lediglich ein Ort für Durchreisende, die auf eine schnelle, günstige Mahlzeit an mobilen Verkaufsständen angewiesen waren.

Einige davon erregten durch ihre bunten Laternen und die „Chili Queens“ – meist mexikanischstämmige Verkäuferinnen – besonderes Aufsehen, und natürlich hatten sie das heute so beliebte Chili con Carne auf dem Speiseplan, das beim alljährlichen „Return of the Chili Queens“-Festival in San Antonio immer wieder auflebt. Seit 1977 ist es zudem das offizielle „State Dish“ des Bundesstaats Texas. Zahlreiche Kochwettbewerbe, die sogenannten „Chili Cookoffs“, bei denen das beste Chili prämiert wird, befeuern das Gericht zusätzlich.

Grillen mit Stäbchen

Gutes Essen verbindet – im wahrsten Sinne des Wortes. Seit Januar 2017 brilliert in der Hauptstadt Austin die Fusionsküche, verbinden die Eigentümer und Küchenchefs des Restaurants „Kemuri Tatsu-ya“ doch japanische Spezialitäten mit traditionellem Barbecue und setzen bei der Innenausstattung auf texanische Elemente inmitten einer urigen asiatischen Kneipe. Indes funkelt und leuchtet es in der Silberminen-Geister-stadt Terlingua im texanisch-mexikanischen Grenzgebiet. Mit seinen rund 100 Einwohnern ist es mit seinem „Starlight Theatre“, beheimatet in einem einstigen Open-Air-Gebäude mit Blick auf den Sternenhimmel, ein echter Geheimtipp für hungrige Romantiker.

Die Karte lockt mit typischen Tex-Mex-Gerichten und Burger-Kreationen. Von romantischen Sternstunden direkt in den Dschungel führt derweil das „Xochi Restaurant“ in Houston. Hier werden zu typisch mexikanischen Speisen wie dem Queso del Rancho nicht etwa Tortil-

lachips gereicht, sondern Heuschrecken, Zikaden und Würmer. Und wem das noch nicht proteinreich genug ist, der zieht weiter nach Amarillo in die „Big Texan Steak Ranch“: Wer das knapp zwei Kilogramm schwere Steak inklusive Beilagen in einer Stunde aufisst, muss nichts dafür bezahlen. Guten und vor allem großen Appetit!

Hopfen und Malz, Texas erhalt's!

Wer gut isst, muss auch ordentlich trinken. Tatsächlich tummeln sich in Texas, das eher nicht mit des Deutschen liebsten Getränks assoziiert wird, zahlreiche Brauereien mit Dutzenden Bieren vom Fass, Braumeistern, Bierrouten und innovativen wie kreativen Rezepten. Doch Bier wäre kein Bier, hätte nicht ein Deutscher seine Hände im Spiel – und in Texas gibt es sogar äußerst viele Braumeister mit deutscher Herkunft.

Die „Lone Star Brewery“ in San Antonio beispielsweise wurde bereits 1883 vom deutsch-amerikanischen Unternehmer Adolphus Busch gegründet und galt als die ers-



BBQ: Da muss man hin

1 | Coopers Old Time Pit Bar-B-Que

Seit 1962 serviert Cooper's einige der leckersten Grillgerichte im Hill Country. Es verfügt über sechs Standorte in ganz Texas, an denen jeweils köstliches Bruststück, Rippchen und Wurst serviert werden. Mit dem legendären „Big Chop“ kann man nichts falsch machen.

2 | Louie Mueller Barbecue

Mueller befindet sich seit 1949 in Familienbesitz und ist ein Synonym für Texas BBQ. Louie Mueller Barbecue serviert seit drei Generationen neben den „Dino“-Rindfleischrippen fabelhafte Bruststücke.

3 | Snow's BBQ

Snow's wird immer wieder als eines der besten Grilllokale in Texas ausgezeichnet - und bleibt konstant bescheiden wie köstlich.

Kreuz Markt

4 | Kreuz Market,

eine der ältesten Grilllokale, die es noch gibt, hat sich seit seinen Anfängen im Jahr 1900 natürlich verändert. Eine Sache ist geblieben: das köstliche Fleisch. Probieren Sie alles von Rinderbrust und Rindfleischrippen bis hin zu geräucherten Prime Ribs.

5 | Goode Company Barbeque

Goode Co. Barbeque ist seit 1977 ein BBQ-Hotspot in Houston für Grillen nach traditioneller texanischer Art. Die Fleisch-Qualität ist ausgezeichnet, aber vergessen Sie nicht, auch das wunderbare Jalapeño-Käsebrot zu probieren.

Spontan einsatzbereit



Ohne lange Vorbereitungszeit gelingen mit dem Steba BBQ Tischgrill VG 195 mit Glasdeckel leckere Steaks, Bratwürste, Fisch und Gemüse im Nu. Garant dafür ist u.a. eine massive Druckguss-Grillplatte mit eingegossenen Heizelementen.

Hier wurde mitgedacht: Der Fettauffang lässt sich als Aromaschale nutzen und gibt dem Grillgut bei geschlossenem Glasdeckel eine besondere Note. Mit der stufenlosen Temperaturregelung behält man stets die volle Kontrolle über den Grill. Die Hitze lässt sich immer konstant halten oder aber variabel an das Grillgut anpassen.

Nahezu geruchs- und qualmfrei

Eine Grillfläche mit einem Durchmesser von 40 x 29 Zentimeter bietet nicht nur Grillspaß in allen Facetten, sondern bereitet durch



1 | Grillvergnügen für draußen und drinnen: Steba BBQ Tischgrill VG 195. Fotos: Steba

2 | Die große Grillfläche mit einem Durchmesser von 40 x 29 Zentimeter bietet Grillspaß in allen Facetten.



Gib Gas!



Massive Grillroste aus Gusseisen, beleuchtete Drehknöpfe, Deckel mit Glaseinsatz und Deckelthermometer machen das Grillen mit Rösle zum Vergnügen.



Die neue Magnum-Grillserie von Rösle bietet jede Menge innovative Highlights.

Haushalte mit Garten können sich aktuell glücklich denn je schätzen und nutzen diesen auch mehr als je zuvor. Mit dem Grillzubehör und den BBQ-Stationen von Rösle wird der Garten zum Zentrum der Familie. Denn nichts ist im Sommer 2020 schöner, als einfach die Sonnenstrahlen zu genießen, gemeinsam leckere Gerichte zuzubereiten.

Grill & Chill

Die neue Magnum-Grillserie von Rösle bietet jede Menge innovative Highlights. So sorgen die Primezone mit emailliertem Gussrost im rechten Seitentisch für ein extra krosses Finish bei bis zu 800°C, ein Infrarot Backburner mit einer Leistung von 3,5 kW für Grillvergnügen mit lecker bestückten Drehspießen. Ob Gyros oder Hähnchen, damit gelingt einfach alles. Außerdem sind alle BBQ-Stationen der Magnum-Se-

rie mit einer Garraum-Innenbeleuchtung für das Grillvergnügen am späten Abend und einer Halterung für Müllbeutel, Küchenrolle sowie Besteck- und Saucenhalter ausgestattet.

Das Highlight: Mit dem neuen FatDrip-System hat Fett kaum eine Chance. Der Winkel des Grillrostes in Kombination mit einer Ablaufrinne verhindert, dass austretendes Fett auf die heißen Brenner gelangt, und Fettbrände erzeugt. Der Fettauffangbehälter lässt sich zudem im ausgekühlten Zustand sicher reinigen. Die Magnum-Serie besteht aus vier Geräten: Gasgrill BBQ-Station Magnum G3 oder G4 und der Gasgrill BBQ-Station Magnum Pro G3 oder G4. Sie zeichnet sich nicht nur durch das intelligente FatDrip-System aus, sondern auch die massiven Grillroste aus Gusseisen, beleuchtete Drehknöpfe, Deckel mit Glaseinsatz und Deckelthermometer lassen die hervorstechen.



Landmann Triton max X-Zone als Seitenbrenner. ▶



Bilderbuch-Branding

Barbecue-Fans können sich zudem auf eine neue Generation der Triton PTS-Gasgrillserie von Landmann freuen: Mit noch mehr Grillpower und jeder Menge Extras ist sie unter dem Namen Triton max X PTS zum Start der Grillsaison 2020 in den Handel gekommen. Die Auswahl reicht vom kompakten Zwei-Brenner bis zum großen sechsflammigen Gasgrillküchenwagen. Als Besitzer eines Triton max X PTS kann jeder auf Terrasse oder Balkon Steaks in Steakhausqualität zubereiten. Der deutsche Markenhersteller hat die komplette Triton PTS-Serie zusätzlich mit der neu entwickelten max X-Zone ausgestattet. Dort geben kraftvolle Infrarotbrenner konzentrierte Strahlungshitze ab, die sehr schnell sehr hohe Temperaturen erreicht, also eine rund doppelt so hohe Leistung wie beim klassischen Grillen. So bekommen Steaks in der max X-Zone ein Bilderbuch-Branding und eine herrlich schmackhafte Kruste.

Auf heißer Spur

Durch die hohe Strahlungshitze karamellisieren die Proteine an der äußeren Oberfläche, und die geschmacksintensiven Röstaromen können sich voll entwickeln. Wenn man das Fleisch in der max X-Zone kurz angrillt und dann bei niedrigen Temperaturen noch etwas weitergaren lässt, bleibt es innen wunderbar saftig und zart. Beim Grillen auf dem Hauptrost gewährleistet das PTS-System (Precision Temperature System), dass sich die Brennkraft auf dem Grillrost sehr gleichmäßig verteilt und damit Hitzeblöcke oder Kältezonen verhindert werden – und das auf jeder Temperaturstufe.



Hier gibt es noch mehr “Futter“ für die Küche!

Sie wollen alles über die **neuesten Elektrogrills** lesen, keinen Trend in der Küche verpassen, mehr über Technik & Trends wissen, in Testberichten stöbern, unsere anderen E-Magazine kennenlernen?

Wir können auch Kochen & Kaffee, Bodenpflege & Bügeln und alles, was den Alltag in Küche & Waschküche erleichtert.

Besuchen Sie uns auf

www.infoboard.de