

BBQ 4.0



Sommer 2021

TIPPS | TECHNIK | LIFESTYLE | WISSEN | INTERVIEWS | TRENDS

Mit Katharina Koch
im „Wurstehimmel“!

GANZ ENTSPANNT: ULTIMATIVE GRILL-TIPPS

VORTEIL ELEKTROGRILL: DAS WIRD IHR GRILL-SOMMER

SO SCHMECKT DER SOMMER: NEUE GRILL-REZEPTE

PERFEKTE GRILLERGEBNISSE GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Bekannt aus der
TV
Werbung



**MAXIMIEREN SIE IHR GRILLVERGNÜGEN MIT OPTIGRILL.
ER MISST DIE DICKE DER ZUTATEN UND PASST DEN GRILLZYKLUS AUTOMATISCH AN.**



MISST DIE
DICKE DES
FLEISCHES

BLUTIG



MEDIUM



DURCHGEBRÄTEN



www.tefal.de/optigrill • #optigrill



BBQ Lifestyle

Brrrrr ... der April war kalt. So kalt wie seit 40 Jahren nicht. Und dann auch noch die „Bundes-Notbremse“. Eigener Haushalt plus 1! Und um 22 Uhr Zapfenstreich! Da erlöscht jede Glut, erstickt jede Grillparty. Kein Wunder, dass es in diesem Jahr auf den Terrassen in der Nachbarschaft so ruhig und rauchfrei - wie viele, viele Jahre nicht - zuging. Kein Bratwurst-Dunst, keine Grillanzünder-Schwaden.

Doch damit ist es jetzt hoffentlich vorbei. Die Tage werden länger, wärmer, sonniger und genussvoller! Und vielleicht gibt es ja zum Sommer hin auch den von der Politik in Aussicht gestellten „Fahrplan zurück ins normale Leben“. Ob uns allen dann aber der Sinn nach ausgiebigen Urlaubsreisen ist? Der Sommer '21, da muss man kein Prophet sein, wird erneut ein Sommer daheim.

Hinter dem (**Bratwurst-**) Horizont geht's weiter

Und damit vor allem ein Grill-Sommer! Denn das Grill-Ritual gehört in den kommenden Monaten dazu wie Eis und Sonnencreme. Weil das Grill-Vergnügen, und es nur an einem Abend am Wochenende, eine kleine Auszeit, einen Kurz-Urlaub vom Alltag bietet, weil es die Kommunikation untereinander fördert und weil es jetzt prima in den Garten, auf die Terrasse und natürlich auch auf den Balkon passt. Eben mit Stecker. Das geht praktisch überall – ganz spontan, ganz ohne Rauchschwaden und garantiert ganz ohne Streit mit dem Nachbarn. Auf saftiges Fleisch, Würstchen mit krosser Haut und exotischen Gewürzen, frisches Gemüse und zarten Fisch vom Rost, ja sogar gegrillte Ananas oder Mango muss (auch in diesem eMagazin) niemand verzichten.

In diesem Sommer genießen die Menschen daheim, gönnen sich, ob beim Grill-Equipment oder beim Grillgut

gerne mal etwas ganz Besonderes. Für ein paar Euro mehr winkt eine stattliche Genuss-Rendite. Ob mit Gas oder Elektro, die Grill-Stationen sind stylisch wie selten und intelligent wie nie. Längst hat die (künstliche) Intelligenz auf dem Grillrost Einzug gehalten, verspricht Spareribs und gegrillten Wolfsbarsch mit Geling-Garantie. Smarte Grillassistenten führen Regie und via Anleitungen auf dem Smartphone durch alle Zubereitungsschritte – beginnend bei der Einrichtung des Grills bis hin zum Wenden, Servieren und Genießen des Grillguts. Da werden aus Grill-Fans im Handumdrehen Grill-Profis.

Das gilt auch bei der Zubereitung des Grillguts. Immer mehr schwören daheim auf einen Fleischwolf, machen ihre Bratwürste selbst. Damit man weiß, was drin ist. Genuss ohne Reue, Chemie-Baukasten und Konservierungsstoffe eben. In Zeiten des „stay@home“, des Cocconings steht das Kochen, aber auch der regionale wie saisonale Bezug von Lebensmitteln so hoch im Kurs wie nie zuvor. Davon profitieren alle: die Grill-Hersteller, Bauern aus der Region, Metzger aus dem Ort – und vor allem wir, die wir den Genuss in den vergangenen Monaten wiederentdeckt haben.

Längst hat sich das Grillen über den Bratwurst-Horizont hinweg zu einem ziemlich entspannten BBQ-Lifestyle entwickelt. All' das lässt uns auf den Grillsommer freuen.

Matthias M. Machan

Matthias M. Machan
Chefredakteur BBQ 4.0





Editorial
BBQ Lifestyle

3



21

Cevapcici
Einfach mal selber machen



32

Grillen wie die Profis
Mit cleverer Technologie geht das Grillen fast von alleine



40

Das wird Dein Grill-Sommer
Jede Menge innovative Geräte-Neuheiten mit cleveren Features



74

Die Grill-Beichte
Detlef Schultze (Rösle) hat uns erzählt, wie er ganz persönlich zum Thema Grillen steht

Inhalt

So gelingt jede Grillparty
Checkliste mit Tipps rund um das Grillen



24



12

Grillen ist kein Hexenwerk
Fleischermeisterin Katharina Koch über Traditionalisten und Verrückte am Grill



30

Kein Qualm, kein Geruch, kein Ärger
Ganz entspannt Grillen



38

Ran an die Wurst
Selbst gemachte Bratwurst ist schnell hergestellt und schmeckt am besten



56

Das Auge isst mit
Alternativen als Unterlage für Würstchen und Steaks



78

Hot Couture
Es ist das Reise-Accessoire in diesem Sommer. Ein kompakter, leichter und stylischer Grill zum Mitnehmen für unterwegs



88

Zum Reinlegen

Kaufen Sie ihr Fleisch unmariniert beim Metzger des Vertrauens. Und machen Sie die Marinaden doch einfach mal selber. Wir zeigen, wie es geht.



96

Fett raus - Geschmack rein

Die Grillido-Erfolgsstory der beiden Sandkastenfreunde Manuel Stöffler und Michael, die schmackhafte Alternativen für ernährungsbewusste Grill-Fans kreiert haben.



ZASSENHAUS

STEAK-/SERVIERTELLER
WORKER

Die Steak- und Servierteller WORKER sind perfekt für echte Kerle, Grillmeister und DIY-Helden. Saftiges Fleisch, leckere Burger, aber auch Fisch und Gemüse lassen sich auf den einzigartigen Tellern stilvoll servieren. Das innovative Design sowie die rustikale, rau Haptik machen die Steak- und Servierteller WORKER zum idealen Geschirr für eine gelungene BBQ-Party mit Freunden und Familie. Ob zum Zubereiten oder Warmhalten, die robusten Keramikteller „Made in Portugal“ lassen sich auch hervorragend im Ofen oder auf dem Grill bei indirekter Hitze einsetzen.





Fleisch & mehr ...

Wenn es aus allen Gärten, allen Balkons herrlich nach gegrillten Köstlichkeiten duftet, kann das nur eins bedeuten: Die Grillsaison hat begonnen! Längst landet mehr als nur Fleisch und Würstchen auf dem Rost.

Die Klassiker

Für viele Grillfans bleiben Steaks und Würstchen beliebte Klassiker vom Grill. Damit diese besonders saftig bleiben, sollte das Fleisch nur einmal gewendet und nicht mit Messer oder Gabel hineingestochen werden. Grillen ist übrigens eine der fett- und kalorienärmsten Garmethoden. Natürlich kommt es darauf an, was auf dem Grill liegt.

„Auch bei Fleisch gibt es fettarme Varianten. Dazu zählen wenig marmorierte Steaks und Filets vom Schwein, Kalb oder Geflügel. Viele dieser Sorten sind meist mager und haben dadurch weniger Kalorien“, weiß Ernährungswissenschaftlerin Dr. Annette Neubert. Doch auch bei magerem Fleisch ist die Menge entscheidend. Die

Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt Erwachsenen wöchentlich nicht mehr als 300 bis 600 Gramm Fleisch und Wurst zu essen.

Leckere Würze

Marinaden machen das Grillgut besonders würzig. Grundzutaten sind Wein, Buttermilch, Zitronensaft, Apfelwein, Essig oder Bier und ein hitzebeständiges Öl, beispielsweise Olivenöl, sowie frische oder getrocknete Kräuter. Für geschmackliche Highlights sorgen Thymian, Rosmarin und Oregano. Knoblauch verfeinert die Marinade zusätzlich.

Aber je mehr Kräuter eine Marinade enthält, desto schneller verbrennt sie auch. „Vor allem Marinaden, die frische Kräuter enthalten, gehören erst kurz vor Ende der Garzeit auf das Fleisch“, rät Dr. Annette Neubert. Besondere Vorsicht ist bei gepökeltem Fleisch geboten. Bei hohen Temperaturen können aus dem Nitrit des Pökelsalzes und Abbauprodukten des Fleischeiweißes

Nitrosamine entstehen. Diese wiederum können gesundheitsschädlich wirken. Wer alternativ eine gesunde, kalorienarme Marinade herstellen möchte, der greift zu Magerjoghurt, vermischt mit Gewürzen oder Knoblauch. Zitronensaft, Senf und Sojasauce eignen sich ebenfalls.

Das Meer auf den Rost

Wie wäre es mal mit Fisch statt Steak und Würstchen? Besonders Seefische wie Hering, Makrele und Lachs enthalten wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Ein Fischkorb eignet sich am besten, um ganze Fische oder Fischfilets zu grillen. Eine Alternative zu Fischsteaks sind Meerfrüchte, wie Scampis, Tintenfisch oder Garnelen, die einen besonders geringen Fettanteil haben. Wenn Krustentiere in der Schale gebrillt werden, bleibt das Fleisch saftig und trocknet nicht aus.

Vegetarischer Grill-Spaß

Wer auf Fleisch verzichtet oder seinen Fleischkonsum reduzieren möchte, für den gibt es vegetarische und vegane Alternativen – zum Beispiel Bratwürstchen und Burgerpatties auf Weizen-, Soja- oder Linsenbasis. Die fleischlosen Varianten enthalten weniger gesättigte Fettsäuren und Cholesterin. Auch Gemüse und Kartoffeln stellen leckere vegetarische Alternativen dar, die nur wenig Fett und Kalorien, aber dafür viele Vitamine, Mineralstoffe, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe enthalten. Zum Grillen eignen sich vor allem



„Da Vitamine sehr hitzeanfällig sind, darf die Grilltemperatur nicht zu hoch sein“, verrät Ernährungswissenschaftlerin Dr. Annette Neubert.

saftige Gemüsesorten, wie Tomaten, Zucchini oder Auberginen. Maiskolben, Champignons oder Fenchel sind ebenfalls gerne auf dem Grill gesehen.

Süße Grillspezialitäten

Auch der Nachtisch kann vom Grill kommen. Obst mit festem Fruchtfleisch wie Birnen, Bananen, Pfirsiche oder Ananas, ob einzeln oder als Spieß, geben dem Grillabend ein köstliches Ende. Zuvor kann das Obst mit Fruchtsaft und Gewürzen, wie Vanille, Zimt, Muskat oder Nelken, abgerundet werden.

SEVO
SMART CONTROL

**HEISSER ALS GAS.*
SCHNELLER ALS KOHLE.***

Wunsch-Name
Boost
Information
52°
54°
500°
Einstellung

SEVERIN
Friends for Life

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

ANDROID APP ON Google play
Download on the App Store

Ananassteaks mit Ceasar Salad

Foto/Rezeptur: Rösle

Foto & Rezept: Weber



Zugegeben, gegrillte Ananas ist immer wieder ein Erlebnis. Am besten schmecken reife, süße Früchte, die ordentlich Fruchtzucker enthalten, der dann beim Grillen karamellisiert. Eine reife Ananas duftet fruchtig, hat eine goldbraune Oberfläche und der Strunk in der Mitte lässt sich leicht herausziehen.

Zutaten für 4 Personen

Ananassteaks

- 1–1,4 kg Ananas
- 3–4 EL Öl
- 5–6 EL brauner Rohrzucker
- ½ TL grobem Meersalz
- 4 EL Honig

Salat

- 2–3 Römersalatherzen
- 1 frische Knoblauchzehe
- 2 Eigelb
- Abrieb und Saft von ¼ Bio-Zitrone
- 1 TL Worcestersauce
- 1 TL feiner Senf
- 100 ml Olivenöl
- 50 g Parmesan
- Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- Den Grill für direkte starke bis sehr starke Hitze (240–260°C) vorbereiten. Die ungeschälte Ananas der Länge nach in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Ränder der beiden äußeren Scheiben ganz abschälen.
- Auf einem Backblech die Scheiben auf beiden Seiten mit Öl einreiben, mit dem Rohrzucker bestreuen und mit Meersalz würzen. Das Blech mit Frischhaltefolie abdecken, die Ananasscheiben 10 bis 15 Min. marinieren.
- Inzwischen den Salat putzen, waschen, trocken schleudern, in Stücke zupfen und in eine Salatschüssel geben. Für das Dressing den Knoblauch schälen und sehr fein hacken. In einer kleinen Schüssel Knoblauch mit Eigelben, Zitronenabrieb und -saft, Worcestersauce, Senf und 30 ml Wasser verrühren, anschließend das Öl zuerst tropfenweise, dann fließend mit einem Schneebesen unterrühren. Dressing nach Geschmack mit Meersalz und Pfeffer würzen. Den Parmesan über den Salat reiben.
- Die Ananassteaks über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 8 bis 10 Min. grillen, dabei einmal wenden, bis sie auf beiden Seiten schön gebräunt sind. Nach dem Wenden die Steaks mit dem Honig einpinseln. Vom Grill nehmen, ein wenig abkühlen lassen, dann mit Frischhaltefolie abdecken und vor dem Servieren 5 bis 8 Min. ruhen lassen.
- Zum Servieren die Ananassteaks in Tranchen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Den Salat mit dem Dressing vermengen und die Ananassteaks mit dem Salat servieren.



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,2)
Caso
VRH 690 advanced
 Im Test: Vakuumierer der Oberklasse
 Ausgabe 4/2020 · www.haus-garten-test.de

CASO Design Vakuumierer als Allround-Talent

Vakuum erhält Aroma und Würze

Mit dem starken **CASO Design Vakuumierer VRH690 advanced** gelingt das Marinieren von Fleisch, Fisch oder Gemüse jetzt schnell und einfach. Durch den entstehenden Unterdruck werden die Aromen der Marinade nicht nur schneller, sondern auch intensiver vom Grillgut aufgenommen. Das Vakuumiergerät ist sofort einsatzbereit und punktet mit intuitiver Bedienbarkeit. Zum Lieferumfang gehören zwei Folienrollen (20x300cm und 28x300cm) sowie ein Vakuumierschlauch für das Vakuumieren von Behältern.

Optimale und sichere Lagerung #savefood

Um das Entsorgen wertvoller Lebensmittel und übrig gebliebener Grillstücke zu vermeiden, ist der CASO Vakuumierer VRH690 advanced ein zuverlässiger Helfer. Ausgestattet ist das starke Vakuumiergerät mit einer doppelten 30 cm breiten Schweißnaht sowie mit einer kraftvollen Doppel-Kolbenpumpe für bis zu 20 Liter/Min.

Hier kommt ein schnelles und einfaches Rezept für eine herrlich frische Sommermarinade.

Sommermarinade

Zubereitungszeit: 10 Minuten,
 Lagerung empfohlen: 12-24 Stunden

Die Zutaten:

- Saft einer Zitrone
- 3-4 TL Senf
- eine Handvoll Basilikum (gehackt)
- eine Knoblauchzehe (gehackt)
- 100ml Olivenöl
- 1 TL Honig
- Salz und Pfeffer

Die Zubereitung:

- Basilikum und Knoblauchzehe fein hacken, Saft der Zitrone auspressen. Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen.
- Grillgut in einen CASO Vakuumierbeutel legen und die Marinade in den Beutel einfüllen. Offenes Beutelende in die Vakuumkammer legen und den Vakuumiervorgang für feuchte Lebensmittel starten.
- Im Anschluss den vakuumierten Beutel idealerweise 12 Stunden im Kühlschrank lagern.
- Damit die Grillmarinade nicht verbrennt, ist es wichtig, dass das Grillgut keinen direkten Kontakt zur Flamme oder zur Glut hat.
- Unser Tipp: Es muss nicht immer Fleisch sein. Auch Fisch oder Gemüse lassen sich mit dem CASO Vakuumierer VRH690 advanced ganz einfach marinieren.



TESTSIEGER
Haus & Garten Test
sehr gut
(1,3)
Caso
FW2000
 Im Test: elektrische Fleischwölfe
 Ausgabe 1/2020 · www.haus-garten-test.de

Der **CASO Fleischwolf FW2000** aus der **BEEF!-Edition** eignet sich auch als „Fleisch/los/wolf“.

Hier kommt ein einfaches veganes Rezept:

Kichererbsen-Bratlinge

Die Zutaten:

- 2 Dosen Kichererbsen (Abtropfgewicht 240 g)
- 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 75g eingelegte getrocknete Tomaten
- 100g blanchierte Mandeln
- 1 TL Salz, Pfeffer, Majoran, Paprikagewürz
- 1 TL Olivenöl

Die Zubereitung:

- Kichererbsen abbrausen und abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und grob schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten nach und nach in den Einfüllbereich des Fleischwolfs geben und verarbeiten. Im Anschluss die Gewürze zugeben. Einen Teelöffel Olivenöl unterheben und aus der Masse fünf gleichgroße Bratlinge formen.
- Die Bratlinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und von beiden Seiten mit etwas Öl bestreichen. Für 20 Minuten bei 180°C in den Ofen schieben. Dabei nach zehn Minuten einmal wenden. Alternativ können die Bratlinge auch in der Pfanne gebraten werden.

Vegane Kichererb- sen-Bratlinge aus dem **BEEF! Fleisch- (los)wolf**

Beim Grillen dreht sich schon lange nicht mehr alles nur um saftige Steaks und knackige Würstchen. Vegetarisch grillen liegt voll im Trend, die bunte Auswahl an Gemüse im Sommer macht es uns leicht, leckere Grillrezepte ohne Fleisch zu probieren. Der **CASO Fleischwolf FW2000 aus der BEEF!-Edition** macht nicht nur aus Fleisch, sondern auch aus Kichererbsen saftige Bratlinge für auf den Grill.

Mehr Infos unter www.caso-design.de



Katharina Koch hat Politikwissenschaft studiert, kennt sich also bestens aus mit Aristoteles und Macchiavelli. Doch 2018 übernahm sie die elterliche Landmetzgerei im nordhessischen Calden. Die 35-Jährige Fleischermeisterin mit einem Abschluss in Politikwissenschaft will das traditionelle Gewerbe zukunftsfähig machen.

Ihr Rezept: das klassische Handwerk, den Betrieb führt sie in 5. Generation, mit Innovation verbinden. **Der Erfolg gibt ihr Recht.** Im Interview mit Matthias M. Machan spricht sie über Traditionalisten und Verrückte am Grill, das Revival des Fleischerhandwerks, wie man Fleisch besonders zart und saftig grillt und wer an einem Grillabend ihre liebsten Gäste sind.

Sie haben vor drei Jahren den Traditionsbetrieb Ihrer Eltern übernommen. Eine Fleischermeisterin kann man vermutlich wie die Nadel im Heuhaufen suchen. Eine Fleischermeisterin, die zudem Politikwissenschaft studiert hat, ist vermutlich ein Unikat ...

„Grillen ist kein Hexenwerk.“

Von Matthias M. Machan

schermeisterinnen auf hundert Fleischermeister. Auch in unserer Familie war es selbstverständlich, dass einer der beiden Söhne und eben nicht ich als jüngste Tochter die Nachfolge antreten sollte. Deshalb habe ich mich zunächst ganz anders orientiert, denn die Übernahme des Familienbetriebs war ja keine Option für mich. Als sich meine Brüder schließlich gegen die Nachfolge entschieden haben, kam doch alles anders.

Politikwissenschaft als Beruf, aber Fleischermeisterin als Berufung? War das eine jeweils der Plan-B des anderen? So würde ich es nicht beschreiben. Die Politik hat mich bis heute nicht losgelassen. So bin ich auf lokaler Ebene

Das Berufsbild des Fleischers hat sich in den letzten Jahren stark gewandelt und mit ihm auch die Menschen, die im Fleischerhandwerk arbeiten. Trotzdem kommen auch heute noch nur zehn Flei-



nach wie vor ehrenamtlich aktiv. Darüber hinaus darf ich als Mitglied im Mittelstandsbeirat unseres Bundeswirtschaftsministers beraten. Genauso hat mich aber auch das Fleischerhandwerk immer begleitet. Auch während des Studiums habe ich immer im Familienbetrieb ausgeholfen und mich viel mit den Themen Handwerk, Ernährung und Landwirtschaft beschäftigt. Ich bin also weiterhin beiden Welten verbunden, habe mich aber für eine in Vollzeit entschieden.

Für Katharina Koch kann ein gutes Stück Fleisch nur von einem vernünftig gehaltenen und gefütterten Tier stammen.

Spielen Aristoteles oder Macchiavelli in ihren heutigen Leben noch eine Rolle oder konzentriert sich alles auf Steak und Sülze, Aufschnitt und Bratwurst? Wir waren schon immer eine politisch interessierte Familie. Über Gesellschaft und Politik haben wir uns sehr viel mit unseren Eltern unterhalten. Die Wahl meiner Studienfächer ist sicher davon beeinflusst. Ebenso die Art, wie ich über unser Unternehmen, das Fleischerhandwerk oder Ernährung im Allgemeinen denke, die ja zunehmend politisiert und oft leider auch ideologisiert wird.

Ich finde, dass wir als kleine Lebensmittelunternehmen gerade im ländlichen Raum eine Aufgabe erfüllen, die über den Verkauf von Wurst und Fleisch hinausgeht. Wir verbinden zum Beispiel die kleinen Landwirte mit den Menschen vor Ort, schaffen Arbeits- und Ausbildungsplätze und erhalten regionale Wertschöpfungsketten. In vielen Fällen halten die kleinen Metzger und -bäcker die Dorfgemeinschaft am Leben. Auch wenn das Online-Geschäft sicherlich stetig wachsen wird: Die Funktion unseres Landgeschäftes als Nahversorger möchte ich nicht aufgeben.

BBQ Time

TESTERGEBNIS

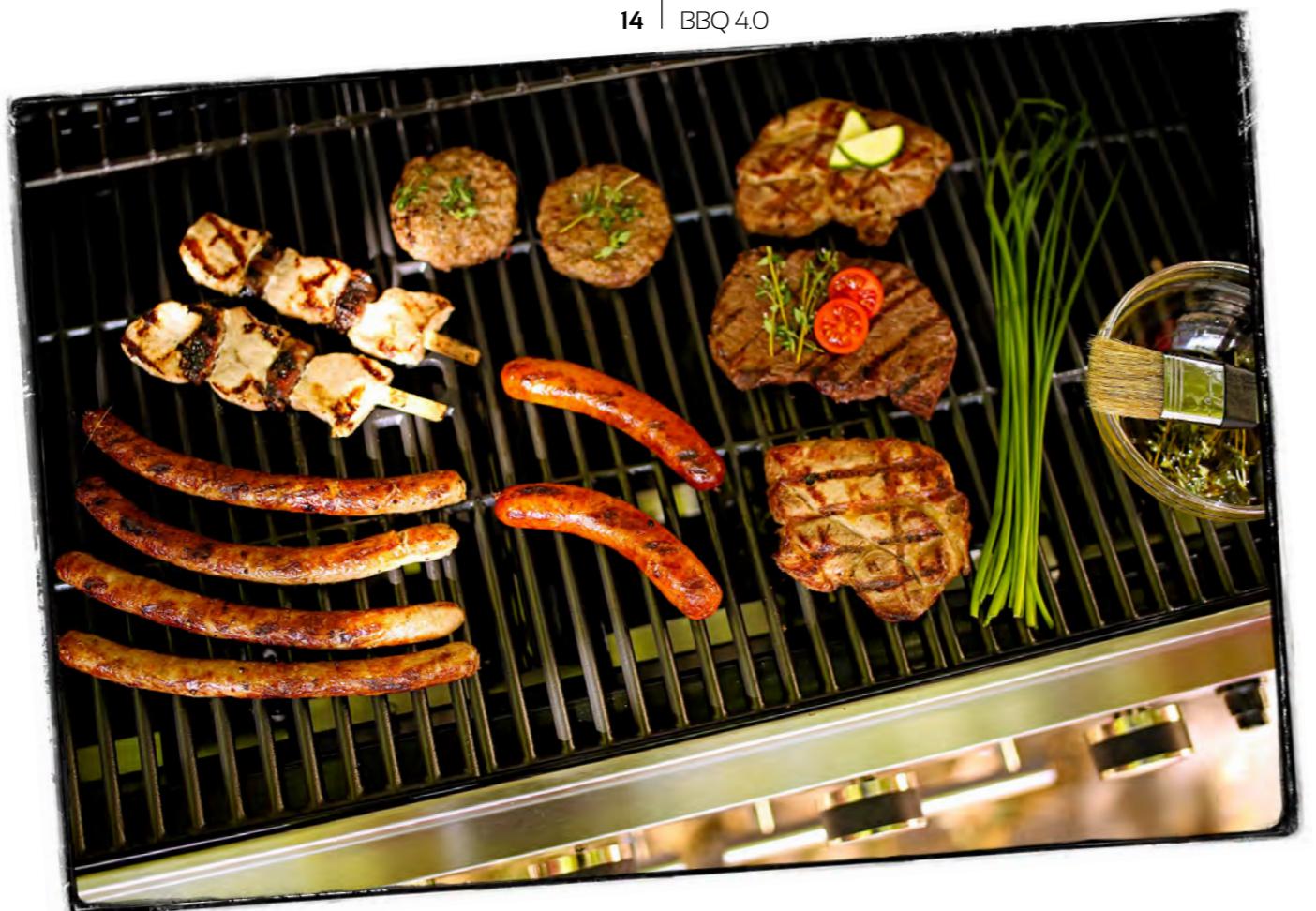
Stiftung Warentest	GUT (2,3)
test	Barbecue-Grill 6789
	Ausgabe 05/2020
	www.test.de
	20AG90

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



Was gab letztlich den Ausschlag, den elterlichen Betrieb in 5. Generation zu übernehmen?

Es war eine Entscheidung, mit der ich mich sehr intensiv beschäftigt habe. Ich hatte schon erste Berufserfahrung gesammelt, als mich mein Vater auf das Thema angesprochen hat. Danach hat mich der Gedanke einfach nicht mehr losgelassen. Je mehr ich darüber nachdachte, desto klarer wurde mir, dass ich lieber Unternehmerin mit eigenem Betrieb sein wollte als Angestellte in einer großen Organisation.

Gab es Momente, in der Sie diese Entscheidung bereut haben?

Nein. Auch wenn ich hin und wieder gefragt werde, ob mein Leben in einem anderen Beruf nicht vielleicht einfacher oder bequemer wäre, kann ich immer nur antworten, dass es gerade die täglichen, sehr abwechslungsreichen Herausforderungen und die spannende Verbindung aus Freiheit und Verantwortung sind, die ich am Beruf der Unternehmerin so sehr schätze.

Was genau hat es mit dem „Wurstehimmel“ auf sich?

Der Wurstehimmel ist der Name unserer Reifekammern im Dachgeschoss unseres Betriebes. Dort hängen und reifen die traditionellen nordhessischen Ahlen Würste bis zu zwölf Monate lang. Man muss sich das

ungefähr so vorstellen wie ein Weinkeller, nur hängen die Würste in Gestellen an der Wand oder unter der Decke – daher auch der Begriff Wurstehimmel.

In unseren Reifekammern herrscht, wie in einem Weinkeller, ein besonderes Raumklima, das für die perfekte Reife nötig ist. Trotzdem brauchen die Würste, wie Wein- oder Champagnerflaschen, besondere Pflege, sie wandern im Verlauf des Reifeprozesses durch verschiedene Kammern, müssen auch regelmäßig abgewaschen werden.

Sie führen den Betrieb in 5. Generation. Wie schafft man den Spagat zwischen der Bewahrung der Tradition, insbesondere der handwerklichen Tradition und dem Blick auf das neue, das digitale Zeitalter?

Meine Zielvorstellung ist, die ganz traditionellen und bewährten Herstellungsweisen unserer Produkte weitestgehend beizubehalten und gleichzeitig das Unternehmen sowie die Prozesse zukunftsfähig zu gestalten. Seit meiner Übernahme habe ich stark in unsere digitalen Vertriebswege investiert und auch die Organisation der Abläufe im Betrieb sowie das Produktsortiment angepasst. Aber die Ahle Wurst, die handgemachte, luftgetrocknete Rohwurst, für die wir berühmt sind, stellen wir bewusst noch immer so her wie zu Zeiten meines Großvaters.



Katharina Koch hat vor drei Jahren die Landfleischerei von ihrem Vater Thomas übernommen.

Für den Hessischen Gründerpreis waren Sie im vergangenen Jahr in der Kategorie „zukunftsähige Nachfolge“ nominiert. Wie zukunftsähig ist Ihr Handwerk, und was macht Ihren Betrieb konkret zukunftsähig?

Es gibt meiner Ansicht nach einen Wandel in der Gesellschaft, von dem mein Unternehmen und auch das ganze Fleischerhandwerk profitieren können. Regionalität, Nachhaltigkeit und Ressourcenschutz einerseits, hochwertige Lebensmittel und die Suche nach besonderem Genuss auf der anderen Seite sind Themen, die in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen haben.

Handwerkliche Hersteller von hochwertigen Lebensmitteln haben hier, auch mit Hilfe neuer digitaler Vertriebskanäle, sehr gute Chancen, sich am Markt zu etablieren und langfristig gegen Wettbewerber aus Handel und Industrie zu behaupten.

Was ist für Sie ein gutes Stück Fleisch und wie erkenne ich als Verbraucher ein wirklich gutes Stück Fleisch?

Gute Fleischqualität zu erkennen, erfordert Erfahrung. Ein gutes Stück Fleisch kann meiner Ansicht nach nur von einem vernünftig gehaltenen und gefütterten Tier stammen. Das Tier und später sein Fleisch müssen fachkundig und mit Wertschätzung behandelt werden. Hinzu kommt ein wenig Grundlagenwissen, welche Stücke für welche Art der Zubereitung geeignet sind. Dann lässt sich aus beinahe jedem essbaren Teil vom Tier etwas Köstliches zubereiten.

Gibt es denn das perfekte Stück Fleisch vom Grill?

Am leichtesten zu grillen ist Fleisch, das leicht marmoriert ist. Wenn es dann auch ausreichend dick geschnitten ist, verzeiht so ein Steak die Minute län-

Grillt wie ein Großer



PLUS X AWARD®

ausgezeichnet als:

BESTE
MARKE
DES JAHRES
2021

www.plusxaward.de

Die neuen Modelle sind da!
VIDERO G2 oder VIDEROG2-S
mit klappbaren Seitentischen,
Vario+ Grillrostsystem und
vielen weiteren Highlights!



ger auf dem Rost. Aber im Grunde genommen lässt sich beinahe jedes Teilstück mit ein wenig Übung perfekt auf dem Grill zubereiten.

Und welche Würstchen eignen sich idealerweise besonders für den Grill?

Die meisten Würstchen lassen sich auf allen Arten von Grills sehr gut zubereiten. Am besten bei mittleren Temperaturen, bei zu großer Hitze können vor allem frische grobe Bratwürste oder feine Grillwürstchen schnell platzen. Diesen Würsten sollte man auf jeden Fall eine Aufwärmphase gönnen. Aber auch mittelgrobe oder vorgebrühte Würstchen müssen nicht auf die heißeste Stelle über der Glut gelegt werden, sonst verkohlen sie schnell.

Worauf sollte der Verbraucher beim Fleisch-Einkauf generell achten? Nicht jeder hat mehr das Glück einer Metzgerei mit eigener Schlachtung im Ort..

Beim Einkauf in einem Fachgeschäft erwarte ich fachgerechte Beratung und besonderen Service. Das ist in einer Metzgerei nicht anders. Ich muss mich als Kunde wohl und wertgeschätzt fühlen. Auf meine Fragen –

zum Beispiel nach der Herkunft des Fleisches bzw. der Tiere - möchte ich fundierte Antworten. Die Qualität der Produkte und die Art ihrer Präsentation muss überdurchschnittlich sein.

Als normaler Kunde bin ich nicht unbedingt in der Lage, die Qualität der angebotenen Produkte nur nach ihrem Aussehen zu bewerten, also muss ich auch probieren können, wenn ich möchte. Letztendlich hängt viel vom Bauchgefühl ab, also dem Vertrauen in die Menschen, die in dem Betrieb arbeiten. Wenn es vor Ort keine Metzgerei mehr gibt, kann man online fündig werden. Viele handwerkliche Betriebe bieten mittlerweile einen Versandservice an.

Es ist die Glaubensfrage beim Grillen: Holzkohle, Gas oder Elektrogrill? Welche Vorteile hat aus Ihrer Sicht der Elektrogrill?

Für einen Elektrogrill spricht, dass er leichter zu transportieren und zu handhaben ist als ein Gas- oder Kohlegrill. Vorteile hat dieser sicherlich in Situationen, in denen man schnell und ohne großen Aufwand zum Beispiel ein paar Würstchen heißmachen möchte.

Das Grillen über Holzkohle kann durchaus stimmungsvoll sein, man muss sich aber auch über den höheren Aufwand bei der Reinigung im Klaren sein. Beim Kauf eines Elektrogrills sollte man auf jeden Fall darauf achten, dass er ausreichend Hitze erzeugen kann, sodass man – gerade bei Steaks – auch ausreichend Röstaromen bekommt. Jeder Grill sollte die Möglichkeit bieten, die Temperatur zu regeln. Wenn dies möglich ist, macht es eigentlich keinen großen Unterschied wodurch die Hitze erzeugt wird.

Welches Gericht sehen Sie viel zu selten auf deutschen Grills?

Während meiner Zeit in Frankreich habe ich oft hervorragendes Geflügel vom Grill gegessen, was aber auch daran liegt, dass Geflügel in Frankreich insgesamt von höherer Qualität ist. Wobei man sagen muss, dass es auch in Deutschland exzellentes Geflügel von sehr guten Züchtern und Mästern gibt, allerdings muss man länger danach suchen. Aber wer einmal ein richtiges Hähnchen vom Grill gegessen hat, der möchte sich nicht mehr mit einem gewöhnlichen Hähnchenfilet oder Putensteak zufrieden geben.

Wie grillt man Fleisch besonders zart & saftig?

Die Fleischqualität ist ganz entscheidend, sie ist die Grundlage jedes guten Grillergebnisses. Ein einfacher Trick für Grillanfänger ist, nicht zu dünne Stücke zu grillen, denn die sind schnell durchgegart und werden dann trocken. Also statt zwei kleiner lieber ein dickes Steak grillen, das man dann quer in kleine Scheiben, also wie eine Tagliata, aufschneidet.

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

Leider noch weit verbreitet ist der Glaube, man könnte den Geschmack von Grillgut dadurch verbessern, indem man während des Grillens Bier darüber gießt. Gerade beim Holzkohlegrill entsteht dann eine Wolke aus Dampf, Fett und Asche, die das Endergebnis sicher nicht verbessert. Das Bier ist im Magen des Grillmeisters auf jeden Fall besser aufgehoben.

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

Beides geht. Ich persönlich salze hinterher, ich mag das Mundgefühl von knusprigen Salzflocken.

Auf was kommt es beim Grillen an? Technik, Thermik, Temperatur?

Wenn man dann einen Grill hat, mit dem man die Temperatur einfach und über die ganze Garzeit hinweg zuverlässig regeln kann, dann ist Grillen kein Hexenwerk. Und, wie gesagt, größere Stücke sind generell leichter zu grillen als kleine. Im Zweifel hilft auch ein Kerntemperaturfühler, um festzustellen, ob mein Stück gar ist.

"Aber am liebsten haben wir zum Grillen auch ein paar Freunde dabei."

Welche Beilagen gehören für Sie zum Grillen unbedingt dazu?

Leckere Salate sind für mich die ideale Ergänzung zu Steaks und Würstchen, dann eigentlich nur noch Salz, Pfeffer, Baguette und ein wenig selbstgemachte Sauce. Meiner Meinung nach sollten der Eigengeschmack des gegrillten Fleisches bzw. die Würzung der Wurst im Vordergrund stehen. Von der Verwendung extremer Soßen, Marinaden oder Rubs, bei denen der ursprüngliche Geschmack des Grillguts überdeckt wird, rate ich also ab.

Gutes Fleisch ist die Grundlage für ein gutes Grillergebnis. Was früher selbstverständlich war - qualitativ hochwertige Fleischstücke von heimischen Erzeugern und traditionellen Rassen - ist heute immer schwerer zu finden. Feiern lokale Betriebe, auch angesichts der Corona-Pandemie ein jetzt Comeback, quasi als „local hero“, authentisch und regional?

Glücklicherweise findet in diesem Bereich ein Umdenken statt. In Deutschland wird zwar nach wie vor auch sehr viel Fleisch und Wurst aus industrieller Fertigung verzehrt, aber das Fleischerhandwerk scheint tatsächlich eine Art „Revival“ zu erleben. Es gibt eine stetig wachsende Gruppe von Menschen, die sich zunehmend für die Qualität der Produkte, deren Herkunft und die Haltungsbedingungen der Tiere interessieren. Diese Bewegung hat sich durch die Corona-Pandemie tatsächlich verstärkt.



„Wir sitzen oft lange draußen, essen, trinken, reden und haben eine gute Zeit zusammen. Das ist doch der Ursprung des Grillens, das gemeinsame Sitzen um die Feuerstelle“, Katharina Koch.

Die Menschen haben mehr Zeit, sich mit ihrer Ernährung und den Anbietern vor Ort zu beschäftigen. Zudem gehen sie nicht ins Restaurant, sondern kochen mehr zu Hause und kaufen ihre Zutaten dafür häufiger im Fachgeschäft ein.

Was sind bei Ihnen die Fleisch- und Wurst-Trends im Grill-Sommer 2021?

Meine Stammkunden für Grillsachen kann man in zwei Gruppen aufteilen: Die Traditionalisten und die Grillverrückten. Bei den Traditionalisten stehen die ganz klassischen Grillartikel wie Bratwurst oder Steak hoch im Kurs. Wichtig sind vor allem die handwerkliche Qualität und der traditionelle Zuschnitt. Unsere Grillkoteletts haben zum Beispiel einen schönen Speckrand mit Schwarze, so wie früher bei den Großeltern.

Die Grillverrückten sind experimentierfreudiger, sie lieben nord- und südamerikanische Steak-Cuts und ausgefallene Bratwurstsorten. Ganz allgemein stelle ich fest, dass bei meinen Kunden das Qualitätsbewusstsein steigt, sie kommen gezielt zu uns, weil sie handwerk-

liche Produkte und besonderes Fleisch von regionalen Bauernhöfen haben möchten.

Was grillen Sie für sich privat am liebsten und warum?
Mein Lieblingsstück ist Côte de Boeuf, also Rinderkotelett am Knochen. Das isst man am besten zu zweit, in feine Scheiben geschnitten. Meine bevorzugten Beilagen dazu sind ganz klassisch selbstgemachte Sauce Béarnaise und französische Pommes Julienne.

Welche Gäste sind Ihnen bei einem Grillabend am liebsten?

Mein Partner und ich grillen gerne zu zweit und machen uns dann einen schönen Abend auf der Terrasse. Nicht zuletzt ist Grillen ja auch eine schöne und unkomplizierte Abwechslung zum täglichen Kochen. Aber am liebsten haben wir zum Grillen auch ein paar Freunde dabei. Die bringen Wein, Salate und Desserts mit und wir sitzen dann oft lange draußen, essen, trinken, reden und haben eine gute Zeit zusammen. Das ist doch der Ursprung des Grillens, das gemeinsame Sitzen um die Feuerstelle!

Einfach mal selber machen: Cevapcici

Jeder, der in der Balkan-Region Urlaub gemacht hat, schwärmt danach von leckeren Cevapcici, die es dort nach Original-Rezept in vielen Restaurants zu essen gibt. Cevapcici sind gegrillte, etwa 5 Zentimeter lange und rund ein bis zwei Zentimeter dicke Hackfleisch-Röllchen. In Kroatien, Bosnien-Herzegowina, Nordmazedonien und Serbien gelten sie als Nationalgericht und werden dort zumeist zusammen mit Tomatenreis und einer würzigen Soße gereicht. Doch auch im Fladenbrot schmecken die Hackfleisch-Röllchen einfach nur köstlich.

Zubereitungsfotos & Rezeptur: Gastroback

Zutaten für 8 Personen

- 1 kg Rinderschulter
- 4 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 EL Semmelbrösel
- 2 EL Paprikapulver, rosenscharf

Den Fleischwolf mit einer großen Lochscheibe in Betrieb setzen, die Rinderschulter in kleine Stücke schneiden, Knoblauch und Zwiebeln grob hacken.



Aus dem Fleischteig fingerdicke, ca. 5 cm lange Röllchen formen und zum Grillen vorbereiten.



Die Cevapcici bei mittlerer Hitze knusprig braun grillen.

Dann wird das Fleisch gewolf, anschließend mit allen anderen Zutaten in einer großen Schüssel miteinander vermengt.

Nach dem ersten Vermengen wechseln Sie die Lochscheibe im Fleischwolf auf die mittlere Größe und geben die gesamte Mischung noch einmal durch den Fleischwolf.

Kenwood Cooking Chef XL: Smart inspiriert, meisterhaft kreiert



Die Küchenmaschine Cooking Chef XL von Kenwood ist ein starker Küchenpartner für Grill-, Back- und Kochfans.

Die Temperaturen steigen, die Sonne strahlt jeden Tag ein wenig länger, der Sommeranfang nähert sich in schnellen Schritten. Das kann nur eins bedeuten – die Grillsaison steht vor der Tür!

Doch kein Grund zur Panik. Wer noch Rezept-Inspirationen braucht, um seine Liebsten beim nächsten Grillabend zu beeindrucken, muss nicht länger suchen. Wie wäre es beispielsweise mit selbst gemachten Schweinsbratwürsten alla Caprese mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella? Dank des Fleischwolfaufsatzes der Kenwood Cooking Chef XL ist die Zubereitung ein Kinderspiel. Vor allem: Sie wissen immer genau, welche Zutaten enthalten sind und können diese perfekt ihrem eigenen Geschmack anpassen.

Selbstgebackene Baguette zum Grillvergnügen

Natürlich sind die Beilagen beim Grillen mindestens ebenso wichtig. Deshalb darf es gerne auch mal ein knuspriges, selbstgebackenes Tomaten-Oliven-Baguette - anstatt dem üblichen Kräuterbaguette aus der Kühl-



Auf Fingertipp spielt die Cooking Chef XL von Kenwood ihre Stärken mit einem von 13 voreingestellten Programmen voll aus.

warenabteilung sein. Die Cooking Chef XL von Kenwood wiegt hierfür die Zutaten präzise ab und zerkleinert die Tomaten und Oliven mit Leichtigkeit. Der Aufgehprozess wird durch eine integrierte Wärmefunktion unterstützt, sodass Sie die perfekte Teigkonsistenz – luftig und knusprig – nicht mehr nur ersehen, sondern genießen können. Damit haben Sie den Duft von frisch gebackenem Brot vermutlich schon vor den Grillaromen in der Nase. **Mehr erfahren unter <https://www.kenwoodworld.de>**

MultiQuick9 von Braun: Qualität für kreative Herausforderungen

Advertisorial



Ein Alleskönner: Der MQ9 von Braun kann Hacken, Schneiden, Mahlen, Würfeln, Pürieren oder auch Teig Kneten – kein Problem für Brauns Premium-Stabmixer!



Der MQ9 von Braun wartet mit uneingeschränkter Vielseitigkeit – dank des weltweit größten Zubehörsystems – auf.

Hamburger sind ein wahrer Klassiker – und die perfekte Mahlzeit für einen warmen Sommerabend! Mit dem MultiQuick9 Stabmixer von Braun und seinem umfangreichen Zubehör können Sie jetzt die Patties im Handumdrehen selberherstellen.

Hierfür müssen lediglich alle Burger-Zutaten in den Mix-Becher gegeben werden – den Rest macht die Maschine mit ihrem hocheffizienten 1.200 Watt Motor beinahe wie von alleine. Dank innovativer „ActiveBlade“-Technologie bietet der MultiQuick9 mehr aktive Schnidezone bei weniger Kraftaufwand und kann so auch die härtesten Lebensmittel fein pürieren – Burger sind also ab sofort kein Problem!

Einfach köstlich: Hausgemachter Ketchup

Was auf einem guten Burger natürlich nicht fehlen darf, ist eine leckere Soße, die den Geschmack des Fleisches komplimentiert. Wie wäre es da also mit hausgemachtem Ketchup aus sonnengetrockneten Tomaten? Wer jetzt Angst vor roten Spuren in der Küche hat, ist mit dem MultiQuick9 genau richtig ausgestattet: Er bietet mit seiner „SplashControl“-Technologie einen verbesserten Spritzschutz für sauberere Küchen. Und seine imode Technologie sowie „Advanced SmartSpeed“ sorgen für eine intuitive Handhabung mit individueller Geschwindigkeitseinstellung sowie präzisen Ergebnissen ganz nach Wunsch, sodass das Ketchup genau die Konsistenz Ihrer Vorstellung erreicht.

Passend dazu hat der MultiQuick9 ebenfalls einen Pommeschneider mit an Bord – die nächste Burgermahlzeit kann also kommen!

Mehr erfahren unter <https://www.braunhousehold.de>

NEU

GASTROBACK®

Infos & Fotos: Bosch

7 Tipps: So gelingt die Grillparty

Eigener Hausstand plus 1? Das ist im Sommer hoffentlich vorbei. Zeit für die ultimative Grillparty. Doch was meist als spontaner Einfall beginnt, kann schnell in Stress ausarten. Wer also ein geselliges Zusammensein rund um den Rost veranstalten möchte, muss an einiges denken. Mit dieser Checkliste gelingt Ihre nächste Grillparty.

1. Den Grill bereits vor der Party checken

Man glaubt es kaum, aber ein funktionierender Grill ist tatsächlich das Wichtigste bei einer Grillparty. Nehmen Sie das Gerät daher lieber nicht erst am Partyabend selber in Betrieb, sondern testen Sie den Grill einige Tage vorher. So bleibt im Notfall Zeit, ein Ersatzgerät zu besorgen oder eine Reparatur durchzuführen.

Überprüfen Sie bei einem Kohlegrill, ob genügend Kohle und Grillanzünder vorhanden sind. Bei einem Elektrogrill sind Stromversorgung und eventuell ein Verlängerungskabel für den Garten wichtig. Und falls Sie mit einem Gasgrill grillen, sollte auch dieser rundum einsatzbereit sein. Prüfen Sie dafür, ob noch genug Gas in der Flasche ist – oder haben Sie eine zweite Gasflasche in petto.

Sicherheit geht beim BBQ immer vor. Steht der Grill sicher und kann keinesfalls kippen? Funktionieren alle Einstellungen? Und zu guter Letzt: Haben Sie Grill und Rost gereinigt? Denn nichts ist ärgerlicher, als Ihre Gäste warten zu lassen, um sich dem Saubermachen zu widmen.

2. Wer isst was?

Vegan, vegetarisch, allergisch? Damit Ihre Gäste alle satt und glücklich werden, fragen Sie am besten schon vor dem Grillen nach speziellen Essgewohnheiten. So können Sie sich bereits beim Einkaufen und Zubereiten von Fleisch, Salaten und Brot auf jedes Bedürfnis einstellen.

So können Sie beispielsweise für Vegetarier einen leckeren Grillkäse oder mariniertes Gemüse für die Grillparty planen. Und notfalls dürfen sich Ihre Gäste ihre Lieblingsspeise selber mitbringen und so gleichzeitig für kulinarische Abwechslung auf dem Grillbuffet sorgen.

3. Dips selber vorbereiten

Dips verleihen gegrillten Köstlichkeiten, Gemüse und Brot eine frische und raffinierte Note. Die würzigen Soßen aus



DESIGN BBQ ADVANCED SMART

Art.-Nr. 42542





Ob Dips oder Marinaden: eine gute Vorbereitung ist die halbe Miete.



Checken Sie Ihren Grill bereits vor der Party. Foto: Rösle



Haben Sie Grill und Rost gereinigt? Dann steht einem kulinarischen Vergnügen nichts im Wege. Foto: Rösle

Quark, Joghurt oder Frischkäse eignen sich auch deshalb perfekt für Ihre Grillparty, weil sie sich prima am Vorabend zubereiten lassen. Aus wenigen frischen Zutaten zaubern Sie selbst im Nu Kräuter-dips, Gemüsecremes oder orientalischer Hummus.

4. Brot geht immer

Wenn Sie eine Grillparty planen, darf Brot nicht fehlen – schließlich stillt es den ersten Hunger, bevor das Fleisch gar ist.

5. Dem Wetter trotzen

Draußen lacht die Sonne? Perfekt! Wenn Sie aber eine Grillparty an einem festen Termin planen, sollten Sie vorher einen Wetter-Check durchzuführen und für den Notfall eine Indoor-Alternative (oder einen Regenschutz) zur Verfügung stellen. Stellen Sie den Grill grundsätzlich an einen witterungsgeschützten Ort. Dann kann der „Grillmeister“ auch bei schlechtem Wetter brutzeln, während die Gäste es sich drinnen gemütlich machen. Oder wählen Sie einen Elektrogrill als indoor-Alternative.

6. Die kleinen Gäste beschäftigen

Falls bei einer Grillparty auch Kinder anwesend sind, freuen sich die Kleinen immer über etwas Beschäftigung. Denn langes Sitzen am Tisch gefällt nur den wenigsten jungen Grillfreunden. Für Spaß bei der Grillparty planen Sie Malbücher, eine Frisbeescheibe oder einen Fußball mit ein – aufwendiges Spielzeug muss es nicht sein.

7. Musik!

Die passende musikalische Untermalung macht eine gute Grillparty noch besser. Deshalb sollten Sie sich schon vorab überlegen, wie Sie Musik abspielen können und wo Sie gegebenenfalls eine Musikbox aufbauen. Für kleine, spontane Partys sind Bluetooth Boxen toll. Sie nehmen nicht viel Platz weg und lassen sich einfach mit dem Handy verbinden. Bei größeren Feiern empfiehlt sich im Vorfeld eine Playlist zusammenstellen.

ESGE-Zauberstab® M 200 BBQ



It's Grill-Time!

Mit wahlweise 12.000 U/min oder 17.000 U/min zerkleinert, hackt, püriert oder verquirlt der ESGE-Zauberstab® M 200 BBQ die Zutaten für Marinaden, Dips und Dressings. Dafür sorgen sein robuster, langlebiger AC-Motor „Made in Switzerland“ und der Soft-Touch-Membranschalter.

Das Zubehör umfasst Multimesser, Schlagscheibe und Fleischmesser sowie ein Becher-Set und ein exklusives Rezeptbooklet. Zusätzlich gibt es den praktischen ESGE-Zauberstab® Processor. Er zerkleinert oder mahlt Gewürze oder Nüsse und werden kleinere Mengen benötigt, kommt seine Pulverscheibe zum Einsatz. Artikel-Nr. 98215.





Mit WMF mehr erleben: Die 360° BBQ-Offensive!

Das Teilen kulinarischer Momente ist und bleibt ein wesentlicher Bestandteil des menschlichen Zusammenseins – deswegen bietet WMF pünktlich zum Start in die Grill-Saison innerhalb der „World of Social Dining“ das ultimative 360° BBQ-Erlebnis für unvergessliche Grill-Momente. Die neuen „Gäste“ auf Terrasse, Balkon oder auch indoor, wenn es plötzlich regnet: der WMF Profi Plus Kontaktgrill Perfection, der WMF Profi Plus Plancha Grill sowie der WMF Profi Plus Fleischwolf.

Unter dem Motto „gemeinsam mehr erleben“ unterstreicht die Premium-Marke WMF ihre Kompetenz im Segment des weiter wachsenden Trends Social Dining. Kochen und Essen mit Familie und Freunden, egal ob drinnen oder draußen, sind überall auf der Welt und zu jeder Jahreszeit vielseitige und emotionale Ereignisse – mit der „World of Social Dining“ liefert die Marke WMF ein ganzheitliches Produktsortiment für unvergessliche kulinarische Koch- und Essmomente.

So wird beispielsweise das Grillen auch in der Stadt immer beliebter; aber viele vorhandene Produkte sind entweder sehr begrenzt hinsichtlich Größe und Anwendung, oder können nur mit Holzkohle und anderen Brennstoffen

betrieben werden, die in städtischen Wohnhäusern oft nicht erlaubt sind. WMF indes bietet allen Genussfreunden mit seinem umfangreichen Sortiment an Elektrogrills und der WMF BBQ-Kollektion – bestehend aus passendem Grillhelper-Zubehör für die Zubereitung – ein 360° BBQ-Erlebnis vom Feinsten.

World of Social Dining

BBQ bei WMF bedeutet nicht nur die Zubereitung von Fleisch und Fisch, sondern umfasst auch Gerichte aus oder mit Gemüse, Käse, Salaten und vielem mehr. Dadurch wird Grillen zu einer der individuellsten Zubereitungsarten – denn jede(r) kann selbst entscheiden, was auf den Grill kommt, passend zur (Genuss-)Stimmung des Tages. Eine perfekte Ergänzung zu den drei neuen Elektroprodukten aus dem Grill-Segment ist die WMF KÜCHENminis Fritteuse & Kartoffel-Schneider (Foto 4, rechte Seite), schließlich sind klassische Pommes frites eine beliebte Beilage bei diversen Social Dining Gerichten. Die außergewöhnliche Kombination aus Fritteuse und dazu passendem Kartoffel-Schneider sorgt als Dream-Team dafür, dass hausgemachte Pommes frites zuerst gleichmäßig geschnitten und danach knusprig zubereitet werden können.

Die Grill-Helden im Überblick



1 | Premium-Design trifft perfekte Grillergebnisse

Der neueste WMF Tischgrill Profi Plus Kontaktgrill Perfection ist ein echtes Hochleistungsgerät und vereint hochwertiges Design und erstklassige Technologie mit umfangreicher Funktionalität unter Einhaltung höchster Sicherheitsstandards. Dank automatischer Sensortechnologie sorgt der WMF Kontaktgrill für perfekte Grillergebnisse unabhängig von Dicke und Größe des Grillguts. (ab Juni erhältlich)



3 | Das heiße BBQ-Eisen

Mit dem WMF Profi Plus Plancha Grill wird ein neues Level an vielseitigen Grillmöglichkeiten erreicht. Von leckeren spanischen Plancha-Rezepten bis hin zum köstlichen japanischen Teppanyaki – der Plancha Grill sorgt stets für hervorragende Ergebnisse. Dem WMF-eigenen Anspruch folgend, hält auch dieses Gerät höchste Sicherheitsstandards ein und ist zudem für den Außeneinsatz zertifiziert. (ab Juni erhältlich)



2 | Höchstleistung für Küchen-Profis

Mit dem neuen WMF Profi Plus Fleischwolf wird es möglich, auch daheim selbst Hackfleisch zu produzieren. Der neue Fleischwolf ist nicht nur robust und erstklassig konstruiert, er bietet auch beste Ausstattung mit hochwertigem und umfangreichem Zubehör. Gemacht für die höchsten Ansprüche von Küchen-Profis. (ab Juli erhältlich)



Hochleistung

Hier die Produktdetails des **WMF Tischgrills Profi Plus Kontaktgrill Perfection**:

- Elegantes Design: Gehäuse aus hochwertigem Cromargan matt.
- Hochwertiges Material: Antihaltbeschichtete Aluminium-Druckguss-Grillplatten.
- Einfache Steuerung: Intuitives LED-Touch-Display aus WMF Qualitätsglas.
- High Performance: Kraftvolle 2.000 Watt Leistung.
- Umfangreiche Funktionalität: 6 voreingestellte Garprogramme, 1 manueller Modus und Auftaufunktion.
- Perfekte Garergebnisse: Automatische Sensor-Technologie, die Temperatur und Garzeit der Größe und Dicke des Grillguts anpasst.
- Mühelose Reinigung: Abnehmbare und spülmaschinengeeignete Grillplatten und Fettauffangschale.

4 | Die Kombination aus Fritteuse und Kartoffel-Schneider sorgt als Dream-Team dafür, dass hausgemachte Pommes frites zuerst gleichmäßig geschnitten und anschließend knusprig zubereitet werden können.

Gaaaaanz entspannt ...



01 Kein Qualm, kaum Geruch, kein Ärger: Steigen Sie doch mal von Holzkohle auf einen leistungsfähigen Gas- oder Elektrogrill um. Gerade beim Letzteren hat sich in den vergangenen zwei Jahren unheimlich viel getan. Hitze, Hitze, Hitze ist das Zauberwort. Und das geht immer öfter auch mit leistungsfähigen Elektrogrills. Der Name eBBQ kommt also nicht von ungefähr. 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 gesundheitsgefährdenden Dämpfe.

03 Absolut flexibel. Ein unschlagbarer Vorteil ist die Flexibilität des Elektrogrills. Viele Modelle passen sogar auf den Wohnzimmer- oder Balkontisch. Einfach Stecker rein und los! Sie müssen nicht erst warten, bis die Kohle durchgeglüht ist.

04 Für Kontrollfreaks. Je nach Modell lässt sich die Grilltemperatur beim Elektrogrill mehr oder minder genau regulieren. Das ist ideal für Grillspezialitäten und das Grillen mit Deckel. Und für ganz Neugierige sind mehr Modelle mit einem Glasdeckel versehen, der volle Durchsicht auf das Grillgut erlaubt.

05 Das Vorspiel. Wer sitzt schon gern die ganze Zeit im Kühlschrank? Bringen Sie das Fleisch und ihre Würstchen daher vor der Zubereitung auf Zimmertemperatur. So gewährleisten Sie eine gleichmäßige Garung.

06 Ruhe bewahren! Gönnen Sie Ihren Steaks nach dem Garen ein paar Minuten Ruhe. So kann sich der Fleischsaft wieder ganz entspannt verteilen.

07 Nicht anfassen! Fleisch, Fisch oder auch Würstchen immer mit der Zange oder einer Lang-Pinzellette anfassen. Auf keinen Fall mit der Gabel einstechen.

08 Immer schön sauber bleiben. Arbeiten Sie auf einem sauberen Grill. Unabhängig vom Anblick: Eingebranntes Fett und Fleischsaft mindern das Geschmackserlebnis beträchtlich.

09 Weniger ist auch beim Grillen mehr. Daher Hände weg von vormariniertem Fleisch aus dem Discounter. Wie es ruckzuck selber geht, erfahren Sie in diesem Magazin. Und: Verzichten Sie mal auf das tägliche Stück Fleisch – investieren Sie lieber in eine erstklassige Fleisch- und Steakqualität. Ach ja, anstatt Marinaden reicht bei guter Fleischqualität oftmals Pfeffer und Salz – und natürlich eine gute BBQ-Sauce.

10 Das hat Wumms. Entgegen aller Grill-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 gemörsern und nach persönlicher Vorliebe nach dem Grillen zum Fleisch gereicht.

11 Hitze, Hitze, Hitze. Nie bei schwacher Temperatur grillen. Die gewünschten Röstaromen bilden sich nur bei großer Hitze.

12 Prost! Kein Bier oder anderes in die Glut schütten. Denn außer Asche am Fleisch wird das keinen Einfluss aufs Ergebnis haben. Zudem bleibt auch weniger Bier zum Trinken übrig.

**UNSERE 12
ULTIMATIVEN
GRILLTIPPS**

Grillen wie die Profis!



Einer für alles: Tefal OptiGrill Elite XL. Fotos: Tefal



Die Zukunft des Grillens ist da! Auch wenn Sie vielleicht noch nie zuvor gegrillt haben, gelingen Ihnen mit den Geräten von Tefal im Nu Ergebnisse wie beim Profi. Eine höchst clevere Technologie misst beispielsweise beim Tefal OptiGrill die Dicke des Fleischs, während ein Lichtindikator den Garzustand des Grillguts anzeigt. Da kann von „blutig“ bis „well-done“ nicht mehr viel schiefgehen.

Ein intuitiver Grill-Assistent der Sie Schritt für Schritt anleitet, der Sie beim Grillen begleitet, informiert und benachrichtigt? Gibt es! Sowohl für Grill-Anfänger als auch für eingefleischte Grill-Profis bietet der Tefal OptiGrill Elite XL wirklich einmal alles, was das Griller-Herz begehrts. Neben der automatischen Anpassung von Grilltemperatur und -dauer an die Dicke und Art des Grillguts, hat die XL-Variante des neuen OptiGrills von Tefal einige Neuerungen in petto.

Präzises Grillergebnis

Mit einer erhöhten Leistung von 2.200 Watt heizt der Tefal OptiGrill Elite XL jeder Grillparty so richtig ein. Und mit der auf 800 Quadratzentimeter vergrößerten XL-Grillfläche

lassen sich auch sechs bis acht Portionen gleichzeitig komfortabel zubereiten, um auch größere Gruppen mit einem präzisen Grillergebnis zu beeindrucken. Gleich vier neue Programme stehen im intuitiven Menü zur Verfügung: Lamm, Schwein, vorgegarte Wurst (wie Rostbratwurst oder Rindswurst) sowie Veggie-Steak. Diese sind ab sofort standardmäßig auswählbar, wodurch Garzeit und Temperatur dieser Gerichte nicht mehr über den manuellen Modus eingestellt werden müssen.

Die neuen Funktionen erweitern hervorragend die zwölf bereits integrierten Grillprogramme: Steak, Burger, Hähnchen, Sandwich, Würstchen, Bacon, Fisch, Meeresfrüchte, Kartoffel, Aubergine, Paprika und Tomate. Was uns besonders gefällt: Für den Fall, dass man sich spontan für ein anderes Programm entscheiden sollte, wurde für eine bessere Navigation durch die Menüpunkte eine Zurück-Taste auf dem Touchscreen integriert.

16 Grillprogramme

Wie der „Klassiker“, der Tefal OptiGrill Elite wartet auch das XL-Modell mit einer Technologie auf, die die Dicke und



Mit der 800 Quadratzentimeter großen XL-Grillfläche lassen sich sechs bis acht Portionen gleichzeitig zubereiten.



Eine Neigung der Grillplatten um sieben Grad befördert flüssige Grillrückstände einfach und zuverlässig in den Saftauffangbehälter.

Ein Alleskönner

- **16 voreingestellte Grillprogramme** (Steak, Burger, Hähnchen, Würstchen, Bacon, Fisch, Meeresfrüchte, Sandwich, Kartoffel, Aubergine, Paprika, Tomate, Lamm, Schwein, vorgekochte Wurst und Veggie-Steak)
- **Automatische Anpassung von Grilltemperatur** und -dauer an Dicke und Art des Grillguts
- **Intuitive Bedienung** mit Schritt-für-Schritt-Anleitung und Countdown
- **Extras:** Grillgut-Messfunktion, Grillboost-Funktion, manueller Modus, Auftau-Modus hochwertiges Rezeptbuch
- **Leichte Handhabung**

An Komfort kaum zu überbieten

Der Tefal OptiGrill Elite XL kommt im Premium-Design mit hochglanzpoliertem Edelstahl-Deckel ins Haus. Die Sieben-Grad-Neigung der Grillplatten befördert flüssige Grillrückstände einfach und zuverlässig in den extragroßen Saftauffangbehälter. Sowohl Grillplatten als auch Auffangschale sind antihaftbeschichtet, herausnehmbar und spülmaschinengeeignet, was die Säuberung nach dem Grill-Vorgang umso komfortabler macht. „On top“ gibt es ein hochwertiges Rezeptbuch mit 26 Rezepten für köstliche Grillgerichte.

Nach Beendigung des Grillvorgangs sorgt eine automatische Warmhaltefunktion für die Erhaltung der Grillqualität – auch wenn Fleisch oder Gemüse nicht sofort serviert werden.

Nichts für
schwache Nerven ...



Smarter BBQ Booster

Mit dem neuen **BBQ Booster Tischgrill** von Tefal hält ein leistungsstarker, vielfältig einsetzbarer Grillhelfer Einzug in die Küchen. Sein großes Plus ist eine separate Boost-Zone, um verschiedenes Grillgut bei unterschiedlicher Temperatur perfekt zu grillen.



Der **BBQ Booster Tischgrill** von Tefal hat eine Grillfläche von 1.300 cm² für extragroßes, Grillen und Anbraten. Fotos: Tefal



Hohes Maß an Grillvielfalt: In der Boost-Zone können Steaks optimal gegrillt werden, während auf der anderen Hälfte das Gemüse schonend vor sich hin gart.



Über das Thermostat lassen sich sechs verschiedene Grilltemperaturstufen für die gesamte Fläche einstellen.



Nicht immer ist das Grillen mit einem klassischen Kohlegrill möglich. Schon gar nicht in den eigenen vier Wänden. Deshalb erfreuen sich elektrische Tischgrills großer Beliebtheit, wenn die Lust auf gegrilltes Fleisch und Gemüse nicht auf die Suche nach einem geeigneten Grillplatz warten kann. Oftmals erreicht die Grillqualität nur bedingt die eines „echten“ Grills. Der **BBQ Booster** von Tefal bringt jetzt diese Power an den Esstisch: Der Tischgrill im schicken schwarz-silbernen Design besitzt eine Grillfläche von 1.300 cm² für extragroßes, perfektes Grillen und Anbraten sowie eine Leistung von bis zu 2.200 Watt. Über das abnehmbare Thermostat lassen sich ganz einfach sechs verschiedene Grilltemperaturstufen für die gesamte Fläche einstellen – der Thermospot fungiert dabei als Indikator dafür, wann diese ausreichend vorgeheizt ist.

Sauber, sicher, komfortabel

Die Besonderheit: Dank der Boost-Funktion lässt sich die markierte Boost-Zone separat mit einem Knopfdruck noch stärker beheizen. Dies verspricht ein noch höheres Maß an Grillvielfalt: So können in der Boost-Zone Steaks bei optimaler Temperatur gegrillt werden, während auf der anderen Hälfte das Gemüse bei geringerer Hitze schonend vor sich hin gart. Einfach perfekt und komfortabel.

Neben der Power, die er zum Grillen aufbringt, überzeugt uns der **BBQ Booster** mit seiner intelligenten Konstruktion: Die Grillplatte ist leicht geneigt, sodass beim Grillvorgang entstehende Flüssigkeiten sicher über die Fettablauftrille in die herausnehmbare Auffangschale abfließen können. Und dank der Antihaftbeschichtung sämtlicher Komponenten werden Anbrennrisiko sowie Rauchentwicklung minimiert.



- Teuflisch hotter Oberhitzegrill für Ihr perfektes Steak
- stufenlose, elektronische Temperaturregelung von 400 – 850 °C
- sehr hohe Heizleistung von 2600 W
- elektronische Kerntemperatur-Messsonde
- sehr großer Garraum
- 9 Einschubebenen
- umfangreiches Zubehör



Mehr Infos und News finden Sie auf Facebook, Instagram und YouTube.



1 Auch Miele zieht's nach draußen

Immer mehr Menschen begeistern sich für das gemeinsame Zubereiten von anspruchsvollen Gerichten an der frischen Luft – und investieren in hochwertige Grillgeräte oder sogar in ganze Outdoor-Küchen.

Kein Wunder also, dass jetzt auch Miele, der Premium-Hausgeräte-Hersteller aus Gütersloh in das Geschäftsfeld des Outdoor-Cookings einsteigt. Erster Schritt ist der Erwerb von 75,1% der Anteile des Düsseldorfer Start-ups Otto Wilde Grillers.

Gegründet wurde Otto Wilde 2015 in Düsseldorf. Namensgeber und technischer Kopf ist der Bergbau-In-

Die modulare Outdoor-Küche von Otto Wilde mit Gasgrill G32 und O.F.B.-Oberhitze-grill verspricht höchsten Grillgenuss. (Foto: Otto Wilde Grillers)

genieur und Ex-CEO einer Maschinenfabrik, Ulrich Otto Wilde, der das Start-up mit Sohn Nils, Schwiegertochter Julia und Alexander Luik gemeinsam aufgebaut hat. Sie alle eint die Begeisterung für gutes Essen – und dass sie eine Zeitlang in den USA gelebt und dort gelernt haben, wie das perfekte Steak schmecken muss. Das Kochen und Grillen im Freien zu revolutionieren – so lautet die selbstbewusste Vision des Quartetts. Flaggschiff des Portfolios ist der Oberhitze-grill O.F.B. Die Temperatur lässt sich bei bis zu 900 °C stufenlos regeln. Für beste Ergebnisse bei Fleisch und Geflügel in allen Variationen, Seafood, Grillgemüse und sogar Desserts.



2 Kontrolliertes Durchdrehen

Selbstgemacht schmeckt einfach am Besten – und man weiß, was drin ist. Mit einer guten Küchenmaschine inklusive Fleischwolf-Aufsatz – unser Foto zeigt das Modell „OptiMUM“ von Bosch – lassen sich Grillwürstchen oder Burger-Patties im Handumdrehen zubereiten. Ob Rind, Lamm oder Geflügel, ob feurig-scharf oder exotisch, man führt auch bei den Gewürzen stets selbst Regie. Wie eine Bratwurst unkompliziert selbst hergestellt wird, erfahren Sie auf Seite 36.



3 Burger-Genuss

Mit Gefu werden Burgerträume (auf dem Grill) wahr. Mit dem neuen 3-teiligen Burger-Set, bestehend aus Burgerpresse, Burger-Ring und Burger-Spieß, wird jeder zum King of burgers – und das zu 100 % selbstgemacht! Mit dem Burger-Ring aus hochwertigem Edelstahl lassen sich selbstgemachte Buns kinderleicht formen. Wenn es dann um den Bratling geht, kommt die Burgerpresse ins Spiel. Die ermöglicht gleich zwei

Bratlinggrößen für 120 g oder King-Size mit 180 g für den großen Hunger. Besonders praktisch: Die Rillen im Bratling sorgen für eine geringere Bratzeit auf dem Grill. Und weil nach der Zubereitung bekanntlich der Genuss kommt, darf auch ein Burger-Spieß nicht fehlen. Er fixiert die gestapelten Türme aus Buns, Patties, Salat, Tomaten und Saucen und sorgt so für den perfekten Burger-Genuss.

**BLITZSCHNELL
KÖSTLICHES
MIT DEM
KONTAKTGRILL
PRESIDENT
ZAUBERN!**



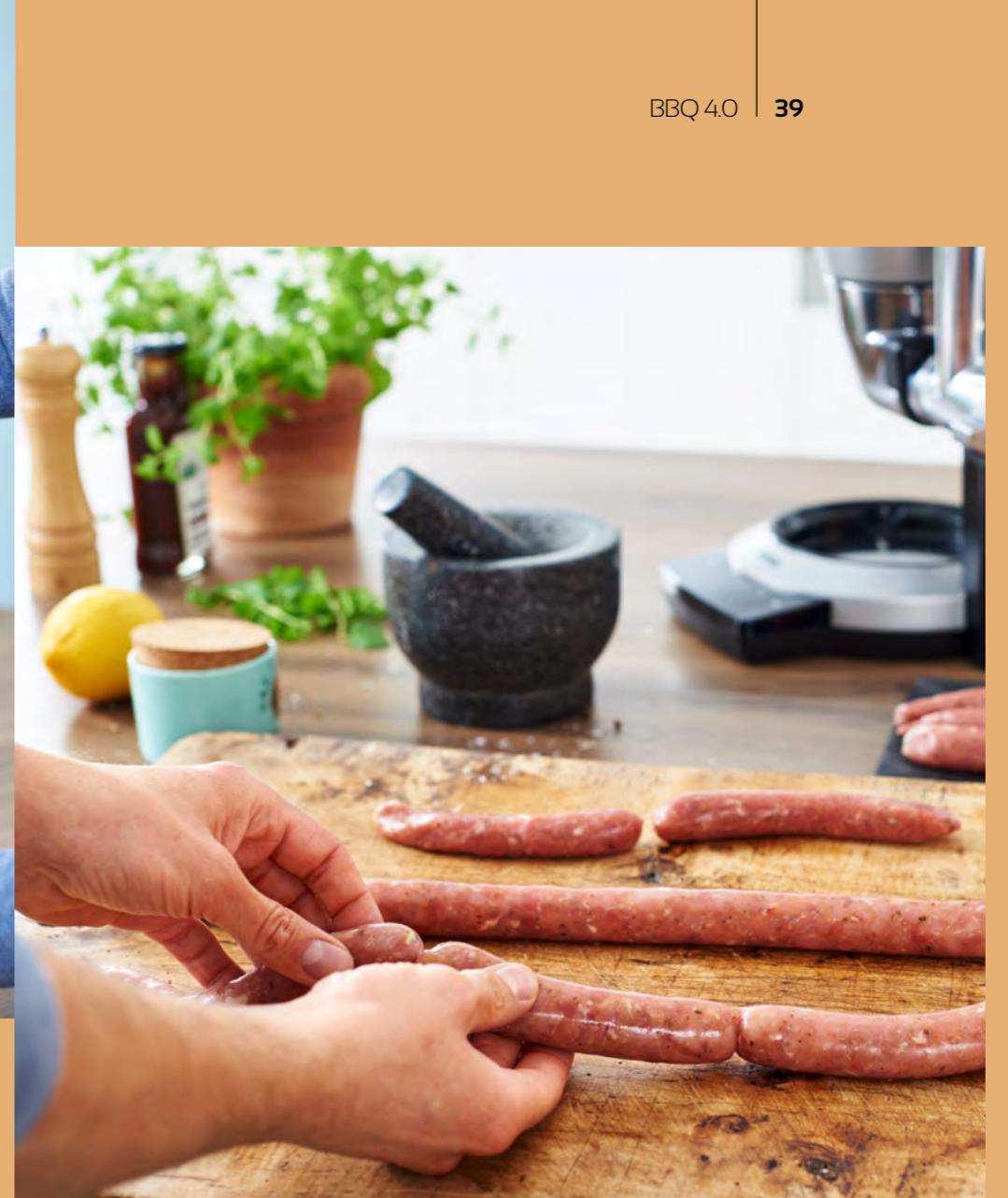
RAN AN DIE WURST

**Ob zum Grillen oder Braten in der Pfanne: Selbst
gemachte Bratwurst ist schnell hergestellt und schmeckt
einfach unvergleichlich gut. Und so geht's:**

- Suchen Sie sich eine Fleischsorte aus. Oft wird Bratwurst aus Schwein hergestellt, es eignen sich aber auch Rind, Wild, Schaf oder Ziege. Rohes Geflügelfleisch ist hingegen eine Gefahrenquelle für Salmonellen. Es sollte daher vor dem Verzehr immer vollständig durchgegart werden und nicht roh gegessen werden. Auch bei der Zubereitung von Geflügelfleisch gelten höchste Hygieneanforderungen. Unser Tipp: Ein hoher Anteil von Schweinefleisch in der Wurst erhöht den Fettanteil und macht sie weniger trocken.
- Das Fleisch grob vorschneiden. Sehnen, Fasern und Silberhäute entfernen.
- Die Fleischstücke in einen Fleischwolf geben. Das Fleisch wird „gewölft“ und kommt, je nach Aufsatzscheibe, als feines oder grobes Fleischbrät heraus.

- Fleischbrät mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und Paprika oder nach Belieben würzen.
- Setzen Sie einen Wurststopfer-Vorsatz auf den Fleischwolf.
- Schieben Sie einen Naturdarm oder eine künstliche Wursthülle auf den Wurststopfer-Aufsatz und machen Sie am vorderen Ende des Darms oder der Hülle einen Knoten.
- Füllen Sie das Fleischbrät oben in den Fleischwolf und starten Sie die Küchenmaschine. Füllen Sie das Fleischbrät langsam und gleichmäßig in den Natur- oder Kunstdarm. Ist die Masse vollständig in den Darm gedrückt, knoten Sie auch das andere Ende zu. Nun können Sie einzelne, kleinere Würstchen in der gewünschten Länge abdrehen.

Weil es sich bei Bratwurst um Rohwurst handelt, ist sie nur begrenzt haltbar und sollte möglichst noch am selben Tag verzehrt werden. Also ab auf den Grill damit!



Hygiene das A und O

Beim Umgang mit rohem Fleisch beim Wurst selber machen ist Hygiene das A und O. Deshalb sollten folgende Tipps unbedingt beachten:

- Kaufen Sie nur frisches Fleisch und transportieren Sie es schnellstmöglich in einer Kühltafel nach Hause, um es auch dort gleich wieder zu kühlen.
- Im Kühlschrank ist Fleisch, je nach Sorte, bei 0 bis 4 Grad Celsius zwei bis drei Tage haltbar.
- Reinigen Sie vor und nach der Wurstherstellung Ihre Hände, alle Geräte und Arbeitsplatten gründlich mit warmem Wasser und Seife. Nutzen Sie ggf. Einweghandschuhe.
- Benutzen Sie nur Bretter mit glatter Oberfläche und verwenden Sie diese nach dem Kontakt mit rohem Fleisch nur nach einer Reinigung weiter.



**Leistungsstarker
Kontaktgrill**
mit schneller Erreichung
der Betriebstemperatur.
Die obere Grillfläche ist
höhenverstellbar, der Grill
kann ganz geöffnet
werden und die Grillfläche
ist damit doppelt. Mit
einem Thermostat und
einem Kurzeitmesser für
perfektes Grillergebnis.

Tescoma GmbH
Wingertstr. 18
35510 Butzbach-Griedel



Endlich! Die Temperaturen steigen merklich an, die warme Jahreszeit kommt zurück. Im eigenen Garten oder auf dem Balkon werden die Grills angeworfen. Der Familie wie Nachbarn und guten Freunde werden neue Grillrezepte präsentiert und die ein oder andere Neuanschaffung rund ums Grillen gezeigt. Gastroback punktet auch in diesem Jahr mit durchdachten Geräte-Neuheiten und allerlei cleveren Features.

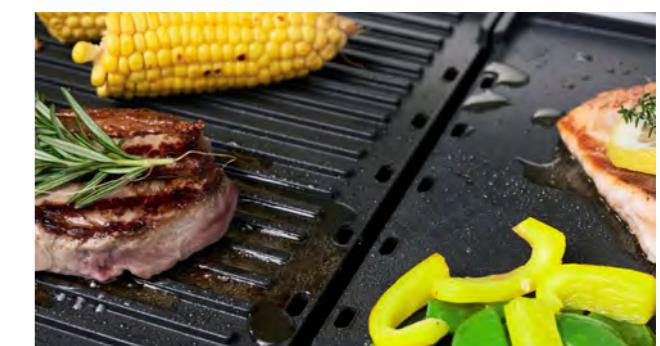
Der BBQ-Champion

Kein Grill ist so schnell einsatzbereit, lässt sich so einfach reinigen und auch so gut verstauen wie ein elektrischer Kontakt-Grill. Wer sein Steak grillmeisterlich auf den Punkt gegart haben möchte, sollte sich den Design BBQ Advanced Control von Gastroback einmal anschauen. Durch die sechs vorinstallierten Grillprogramme und das integrierte Grillthermometer lassen sich Steaks zuverlässig rare, medium oder well done zubereiten.

Was noch für ihn spricht: Dem Design BBQ Advanced Control wurde jüngst der Kitchen Innovation Award 2021 verliehen. Sowohl von den Konsumenten wie auch von einer Experten-Jury wurde den Machern von Gastroback eine überzeugende Gesamtleistung bescheinigt. Als Zei-



chen höchster Wertschätzung für eine herausragende Verbraucherorientierung bekam Gastroback die begehrte Auszeichnung in den Kriterien Funktionalität, Innovation, Produktnutzen und Design verliehen. Mit dem Kitchen Innovation Award 2021 erhält der Kontaktgrill Design BBQ Advanced Control seine siebte Auszeichnung für Design, Innovation und Funktionalität. Damit dürfte er BBQ-Champion auf dem Markt sein.



Design BBQ Advanced Smart

Die Macher des Testmagazins „Haus & Garten Test“ haben genau hingeschaut: Gerade erst ist der Design BBQ Advanced Smart von Gastroback mit der Top-Testnote 1,3 (sehr gut) bewertet worden. Mit automatischer Anpassung der Grillzeit an die Dicke des Fleisches und vier einprogrammierten Garstufen für ein perfektes Steak sorgt der Design BBQ Advanced Smart für optimale Grillergebnisse. Als Unterschied zu den meisten anderen Kontaktgrills im Test wiesen die Autoren darauf hin, dass die Heizelemente direkt in die Grillplatten integriert sind. Ein weiteres Plus ist die Bedienung per Touchscreen und die separate Temperatursteuerung beider Platten im offenen Betrieb. Unser Eindruck: Die Bedienung ist einfach und nachvollziehbar, die Ergebnisse übertreffen dank perfekt aufeinander abgestimmter Programme die Erwartungen.

Weitere Informationen zu den Produkten von Gastroback, Videos und viele Rezepte wurden in einem Themen-Special unter dem Motto „Das wird Dein Sommer“ gebündelt:

www.gastroback.de/themenspecial-grillen/

Design Tischgrill Plancha & BBQ

Der neue Design Tischgrill Plancha & BBQ von Gastroback verspricht diese Saison den perfekten Grillgenuss. Zwei professionelle Grill-Wendeplatten aus massivem Alu-Druckguss, getrennt regelbar in sechs Stufen, erlauben auf einer extra großen Grillfläche von ca. 1300 cm² (2 x 650 cm²) Temperaturen von 90° bis zu 240° C. Der Clou dabei, jede Grillplatte ist mit einer glatten Plancha-Seite und einer geriffelten BBQ-Seite ausgestattet, sie lassen sich nach Belieben drehen und wenden.

Damit sorgt der Design Tischgrill Plancha & BBQ für vielfältige Grillmöglichkeiten, zum Beispiel mit der glatten Plancha-Grillfläche für mediterrane Grillrezepte, Fischfilets, Meeresfrüchte oder Gemüse und auch für Pancakes, French Toast, Bacon, Spiegelei, Omelett oder Bratkartoffeln. Auf der geriffelten BBQ-Grillfläche, die für eine feine Zeichnung des Grillguts sorgt, haben Fisch, Steaks, Burger und Würstchen ihren großen Auftritt.

Übrigens: Wie man es von Gastroback kennt, sind die Grillplatten antihaftbeschichtet. Der Vorteil: Zum Grillen muss nur wenig, mitunter gar kein zusätzliches Fett hinzugegeben werden. Die Reinigung nach dem Grillen ist schnell und unkompliziert, beide herausnehmbaren Grillplatten sind spülmaschinengeeignet.

WAS EIN GRILL SO ALLES KANN ...

So ein Grill ist heutzutage ein echter Alleskönner – auf ihm kann man nicht nur Würste brutzeln, sondern auch leckeres Popcorn oder knackige

Maroni zubereiten. Dafür und für noch vieles andere mehr gibt es das richtige Equipment. Einiges davon finden Sie hier.



Aus der Pelle

Früher, ja früher, als man noch vorm Lagerfeuer saß, da packte man die Kartoffeln in die heiße Glut. Heute nimmt man den Kartoffelbräter von Petromax – den kann man ins Feuer oder auf den Grill stellen. Und die Schale ist auch nicht verkohlt. Funktioniert auch mit Gemüse oder Fleisch. www.petromax.de



Zum Anknabbern!

Goldgelber Mais, sanft gegrillt, mit Butter bestrichen, leicht gesalzen. So lecker! Um das Korn auch unfallfrei zu genießen, spießt man es einfach mit den Pieksern von Homiez auf. www.homiez.com



Heiße Nascherei

Nach dem Sommer kommt irgendwann da ganz hinten der Herbst. Und damit die Maroni. Wer also dann mal etwas Anderes auf den Grill legen will, der kann zum Beispiel Esskastanien nehmen. Riess sorgt mit seiner Maronipfanne aus Emaille dafür, dass sie auch gelingen. www.riess.at



Kontrolle per App

Ist der Grill heiß genug? Hält er die Hitze? Wer bislang auf sein Gefühl gesetzt hat oder ständig zum Grill gerannt ist, der kann das jetzt lassen. Traeger hat eine App für die Apple-Watch entwickelt, mit der man diese und noch viele andere Funktionen bequem steuern kann. Ganz bequem von überall. www.traegergrills.com



Rundum gebräunt

Leckeres Gemüse. Ob als Beilage oder als Hauptgericht. Mit dem biegsamen Wender von de Buyer kann man das auf dem Grill perfekt wenden – damit nichts ansetzt. www.debuyer.com



Fisch in Form

Nichts gegen Fischzangen. Aber an denen bleibt immer die Haut kleben ... Darum kommt bei uns der Fisch jetzt in den Edelstahlhalter von Gefu, da steht er aufrecht. Forelle, Saibling & Co fühlen sich hier wohl und garen sanft, so wie sie es mögen. www.gefu.com



Süß oder salzig?

Huch, was knallt da? Der Mais in der Popcorn-Pfanne von Rösle! Ein schöner Abschluss eines Grillabends. Ob man Salz oder Zucker drauf macht, das bleibt Ihrem Geschmack überlassen. www.roesle.com

Ganz schön spießig ...

Ein Stück Zucchini, eine Cocktailltomate, ein Streifen Fisch – oder doch andersum? Das Stecken von Grillspießen macht viel Spaß, das Abknabbern noch mehr. Auf die Edelstahlspieße der WMF passt ordentlich was drauf. Und wer sie nicht abknabbern will, sondern das Abstreifen bevorzugt – auch das ist erlaubt. www.wmf.com



Schont das T-Shirt

Fettspritzer oder Funkenflug vom Grill haben schon so manches T-Shirt ruiniert. Die Lederschürze von Monkano schützt davor. Sie ist größenverstellbar im Nacken und in der Hüfte, zudem ist sie im Nackenbereich gepolstert. Für besonders lange Sessions. www.monkano.de



Must-have

Zack – und es ist passiert! Kurz das heiße Rost berührt und schon sind die Brandblasen da. Muss nicht sein: Einfach den BBQ-Grillhandschuh anziehen. Der von Sagaform ist doppelt gefüttert und hat zum leichteren Arbeiten eine Handfläche mit Grip. www.sagaform.com



Hitze. Hitze. Hitze.

Begonnen hat alles in den 1920er Jahren mit Futterdämpfern für die Landwirtschaft. Heute gehört Steba – inzwischen in 3. Generation geführt und nach Strullendorf im Landkreis Bamberg gezogen – zu den Blue Chips der Elektrokleingeräte, insbesondere wenn es um das Thema Grillen (BBQ-Grills & Kontakt-Grills) geht. Wir haben uns die Neuheiten für Sie angesehen.



Der Vielseitige

Auch der Kontaktgrill FG 120 von Steba ist immer spontan einsatzbereit. Mit den individuell regelbaren Thermostaten bis 230°C kann die Temperatur der oberen und unteren Grillplatte getrennt voneinander reguliert werden. 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 nicht nur Grillspaß in allen Facetten, sondern bereitet durch seine Antihaftbeschichtung auch Spaß bei der Reinigung, nicht zuletzt auch durch die abnehmbaren Grillplatten.

Der FG 120 ist vielseitig einsetzbar: Er kann zum klassischen Kontaktgrillen wie zum offenen Grillen auf der doppelten Fläche verwendet werden.



Der Power-Steakgrill PS E2600 XL „Devil's Heaven“ von Steba ist mit teuflisch heißen 850°C ein Muss für Grill- und Fleischliebhaber.

Teuflisch heiß, verführerisch zart

Der Steba Power-Steakgrill PS E2600 XL „Devil's Heaven“ ist ein Muss für Grill- und Fleischliebhaber. Spontan einsatzbereit und ohne lange Aufheizzeit gelingen im großen Garraum bei teuflisch heißen 850°C zarte Steaks, Fisch und anderes Grillgut. Durch die intensive Hitze karamellisiert der Zucker auf der Oberfläche sofort. Die Folge: Das Grillgut bekommt in Minuten schnelle eine krosse Kruste mit Röstaromen, das Innere bleibt indes saftig und zart. Kleiner Trost für alle die es nicht ganz so heiß mögen: Die Temperaturregelung von 400°C bis 850°C bietet auch die Möglichkeit einer „Devil's-light“-Variante. Diese eignet sich beispielsweise zum Überbacken.

Der elektrisch betriebene Power-Steakgrill hat mit 2.600 Watt ordentlich Leistung unter der Haube. Alle wichtigen Parameter wie Temperatur und Zeit sind im Panel ablesbar. Mit seinem umfangreichen (Edelstahl)-Zubehör ist der Power-Steakgrill für jeden Einsatz gerüstet. Nicht zuletzt auch durch eine elektronische Kerntemperatur-Messsonde, die die Überwachung der Kerntemperatur ermöglicht. Wichtig zu wissen: Dank einer integrierten Kühlung bleibt das Gehäuse „cool-touch“, so dass die Temperatur da bleibt wo sie hingehört – im Inneren des PS E2600.



Mit dem Piza-Raclette RC 6 Bake & Grill von Steba gelingen kreative Kombinationen vom Steak bis zur Mini-Pizza.



Auch für Pizza-Bäcker

Lust auf etwas anders zu besonderen Anlässen, oder einem gemütlichen Abend mit Freunden und Familie? Erstellen Sie mit dem Steba Pizza-Raclette RC 6 Bake & Grill kreative Kombinationen Ihrer Lieblingszutaten und werden Sie zum Mini-Pizzabäcker. Zwei getrennt schaltbare Heizspiralen sowie eine wendbare antihaftbeschichtete Alu-Druckguss Grillplatte bieten unterschiedliche Grillmethoden für drinnen und draußen. Die Raclette-Pfännchen eignen sich perfekt zur Zubereitung von vielfältigen überbackenen Köstlichkeiten und knusprigen Mini-Pizzen.

Ob klassisches Raclette grillen, backen oder überbacken – mit dem RC 6 Bake & Grill von Steba bleiben keine Wünsche offen! Auf der antihaftbeschichteten wendbaren Grillfläche von 35,5 cm x 22 cm lässt sich in kürzester Zeit problemlos Fleisch, Fisch, Gemüse und vieles mehr grillen und braten. Überbacken Sie Gemüse, Kartoffeln, Nudeln und vieles mehr in den sechs antihaftbeschichteten Pfännchen.



Mit der Sevo-Range hat Severin im vergangenen Jahr eine neue Epoche des Grillens unter dem Motto „eBBQ by Severin“ eingeläutet. Zum Frühsommer geht jetzt mit dem „Sevo Smart Control“ ein neuer Grill an den Start, der mit einer smarten App-Steuerung ganz neue Möglichkeiten am Rost bietet.

Die App-Steuerung beim Sevo Smart Control hat mehrere Vorteile: Einmal eingerichtet, kann man sich insbesondere bei längeren Garprozessen problemlos vom Grill entfernen, denn man hat ja die volle Kontrolle immer mobil dabei. So kann man mit der App-Steuerung die Grill-Temperatur einstellen und sogar über den Temperaturfühler präzise die Kerntemperatur des Grillguts überwachen. Gäste begrüßen, weiter Kochen und Grillen oder im Winter draußen grillen und drinnen bleiben ... ein ganz neues Grillgefühl.

Die App hat außerdem eine Rezept-Datenbank: Der von den Sauerländern entwickelte „Grillmaster“ führt durch längere und komplexe Gerichte wie beispielsweise Pulled Pork. Damit kann jetzt jeder grillen wie ein Profi: Die App sendet eine Nachricht, wenn der nächste Zubereitungsschritt nach Rezept erfolgt.

Maximale Röstaromen

Technisch stehen die Topmodelle der eBBQ-Range für 500 °C direkt am Grillgut in nur zehn Minuten, eine Temperatursteuerung in 10-Grad-Schritten, ein hochwertiges Display und durchdachte Details wie die SafeTouch-Oberfläche. Beim neuen Sevo Smart Control wurde zusätzlich das Heizsystem weiter perfektioniert. Die neue LowZone, bei der eine weitere, außenliegende Heizspirale aktiviert ist, ist mit einem Temperaturbe-



Beim Sevo Smart Control kann man mittels App-Steuerung die Grill-Temperatur einstellen. Über den Temperaturfühler lässt sich zudem die Kerntemperatur des Grillguts überwachen.



500 °C direkt am Grillgut, punktgenaue Temperatursteuerung und viele durchdachte Details machen den Sevo von Severin zum „Must-have“ in der Grillsaison 2021.



Gegrillter Lachs mit Avocado Salsa

**Frischer Lachs auf Limetten
gegrillt und dazu eine leckere
Salsa - das perfekte Rezept
für den Grill-Sommer!**

Rezeptfotos & Rezepturen: Severin

Zutaten für 4 Portionen

Für den Fisch

- 1 kg Lachs
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver

Für die Avocado Salsa

- 1 Avocado
- 1 Roma-Tomate
- $\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel
- 115 g Mais
- Saft einer $\frac{1}{2}$ Limette
- 2 EL fein gehackter Koriander
- Prise Salz

Zubereitung

- Salz, Chilipulver, Paprika, Zwiebelpulver, Knoblauchpulver und schwarzen Pfeffer vermischen.
- Lachfilets mit Olivenöl und Gewürzmischung einreiben.
- Den Lachs auf Limettenscheiben auf dem Grill auslegen, dies erleichtert das Herunternehmen vom Grill und sorgt für intensiveren Geschmack. Für ca. 10 Minuten bei mittlerer (ca. 220 °C) Hitze grillen.
- Unser Tipp: Der Lachs kann auch auf einer Holzplanke (z.B. Zedernholz) zubereitet werden. Dafür die Holzplanke vor dem Grillen für mind. 1 h in Wasser legen. Den Lachs leicht einschneiden und Limettenscheiben in die Schnitte stecken. Den vorbereiteten Lachs zum Grillen auf die Holzplanke legen.
- Für die Avocado Salsa die Avocado, Zwiebel und Tomaten stückeln und mit Salz, Koriander und Limettensaft vermischen. Lachs anschließend mit Avocado-Salsa anrichten.



Philly Cheese Steak Sandwich

Wie wäre es mit einem saftigen Sandwich frisch vom Grill? Mit einem leckeren Mix aus Paprika, Zwiebeln, Käse und Fleisch? Direkt auf die Hand gereicht, ist es im Nu schon wieder weg. Und: In Brot Papier oder Alufolie eingerollt, ist es auch prima als Mitnehm-Variante einsetzbar.

Zutaten für 2 Portionen

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ 225 g Flank Steak ▪ 6 Scheiben Cheddar Käse ▪ 1 Baguette (kein Vollkorn) | <ul style="list-style-type: none"> ▪ 2 Zwiebeln ▪ 2 Paprika ▪ Salz, Pfeffer, Öl |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Zubereitung

- Fleisch auf einem Schneidebrett ca. 20 Min. einfrieren.
- Zwiebeln schälen, Paprika entkernen und beides in dünne Streifen schneiden. Das Fleisch in möglichst dünne Streifen schneiden.
- Eine gusseiserne Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und einen Spritzer Öl hinzufügen. Zwiebeln und Paprika dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. anbraten bis sie weich sind. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und Grillen. Mit zwei Holzspateln das Fleisch auf dem Grill „schlagen“. Dies hilft, das Fleisch weich zu machen.
- Durchgegrilltes Fleisch in zwei Reihen aufteilen, Zwiebeln und Paprika gleichmäßig auf die Reihen verteilen. Käse darüber geben, Hitze herunterschalten und schmelzen lassen.
- Baguette in zwei gleiche Sandwiches schneiden und der Länge nach halbieren. Brot nicht ganz durchschneiden, sondern eine Längsseite zu lassen. Baguette mit der Schnittseite bei mittlerer bis hoher Hitze (230 °C) auf den Grill legen. Brot nur aufwärmen, nicht rösten. Auf einen Teller geben und Fleisch, Zwiebeln, Paprika sowie Käse darauf verteilen.

Grillsaison ist immer!

Grillen mit netten Menschen bereitet Freude und – ganz wichtig – es ist einfach unkompliziert. Jeder bringt das mit, was er mag: Gemüse, Spieße, Pilze, Fleisch oder Fisch, Obst & Co. Ausgesprochen unkompliziert wird das Ganze dann mit einem Elektrogrill.

Ein Elektrogrill steht schnell zur Verfügung, heizt schnell auf, steht sicher, qualmt nicht, das freut auch den Nachbarn. Gerade auf dem Balkon, der Terrasse oder auch in der Gartenküche überzeugen Elektrogrills durch ihren hohen, nahezu unschlagbaren Komfortfaktor – und dass zu jeder Jahreszeit. Cloer, der Elektrokleingerätehersteller aus dem sauerländischen Arnsberg, bietet mit dem Barbecue-Grill 6789 einen Genuss-Verstärker mit leichter Handhabung an. Dank einer großen Aluminium-Druckguss-Grillplatte wird die Wärme optimal bis in den Rand verteilt. Das Heizelement ist dabei direkt in die Grillfläche integriert. Daher kann kein Fett auf das Heizelement tropfen, die Geruchs- und Qualmbildung – und damit auch die Entwicklung schädlicher Stoffe – wird so weitestgehend reduziert.

Volle Kontrolle

Ein ungemein praktisches Detail des Barbecue-Grills 6789 ist das Thermometer im abnehmbaren Deckel. Die erforderliche Temperatur kann so auch bei geschlossenem Deckel mühelos überwacht werden, erforderliche Garzeiten vor allem für Fleisch und Fisch lassen sich damit perfekt kontrollieren. Mit bis zu 2.400 Watt erzielt der Grill schnell eine gute Heizleistung für ein optimales Grillergebnis. Der stufenlos verstellbare Temperaturregler erlaubt darüber hinaus eine bedarfsgerechte Wärmezufuhr und -reduzierung. Hier verbrennt nichts, individuelle Wünsche für das Steak oder das Gemüse lassen sich selbst für ungeübte Grillmeister mühelos erfüllen.

Das Beste von zwei Hälften

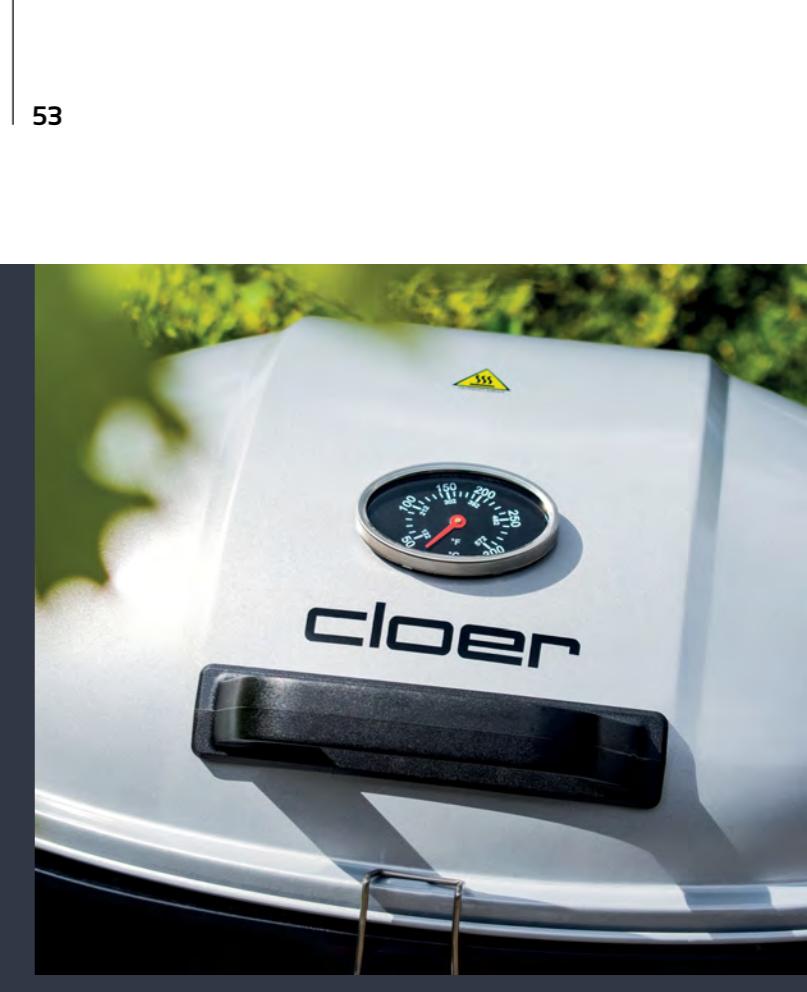
Weitere Pluspunkte: Der Standgrill 6789 hat eine antihaftbeschichtete Oberfläche, auf den Einsatz von Fett oder Öl darf hier weitestgehend verzichtet werden.



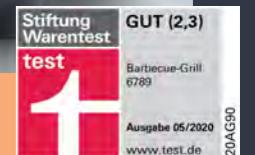
Ein Genuss-Verstärker mit leichter Handhabung: Barbecue-Grill 6789 von Cloer. Foto: Gabriel Wagner



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

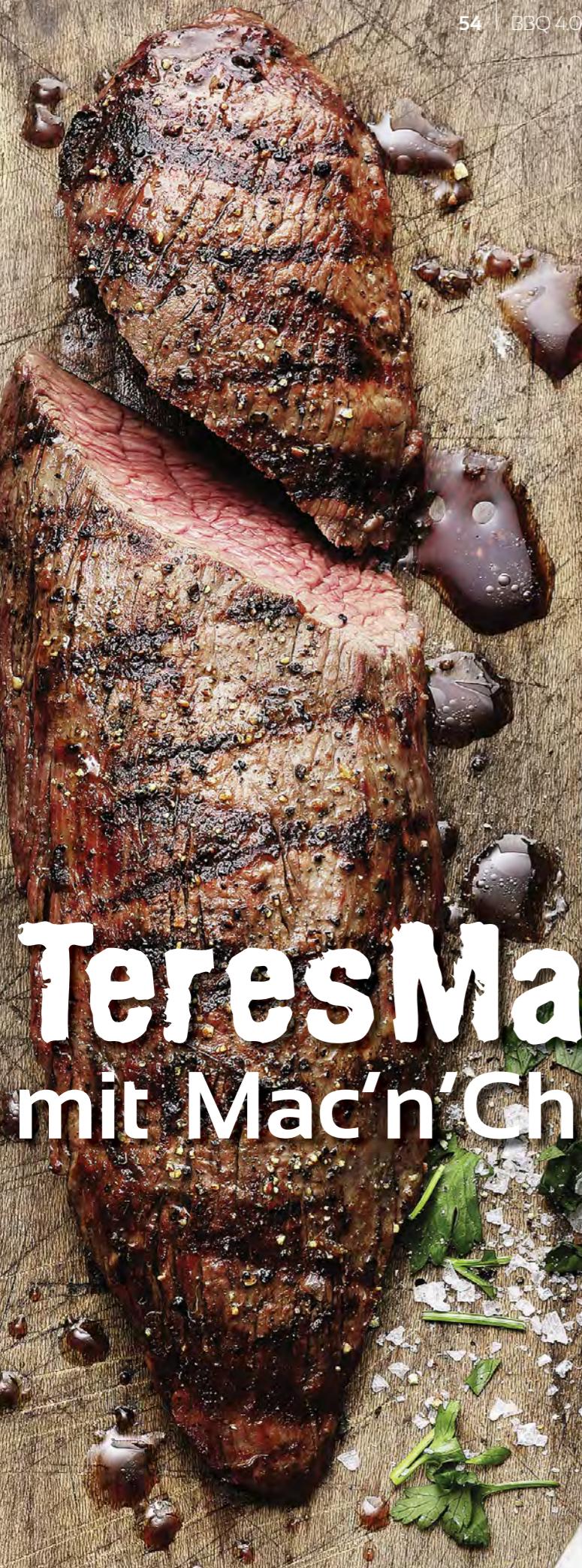


Praktisches Detail: Die Temperatur kann auch bei geschlossenem Deckel mühelos überwacht werden.



Barbecue-Grill 6789

- Leistung: 2000 bis 2400 Watt
- in die Grillplatte integriertes Heizelement
- Grillfläche oval: Breite 38,5 x Länge 52,5 cm
- optimale Wärmeverteilung durch Aluminium-Druckguss-Grillplatte
- stufenloser Temperaturregler
- Antihaftbeschichtung, Fettauffangschale/Fettauffangschublade
- abnehmbarer Deckel mit Halterung und Thermometer zur Temperaturüberwachung
- zerlegbar und platzsparend verstaubar



Teres Major mit Mac'n'Cheese

Foto & Rezept: Weber



Teres Major ist eine der Wiederentdeckungen der letzten Jahre. Dieses zarte Muskelfleisch von besonderer Güte sitzt am hinteren Teil der Rinderschulter. Falls Ihrem Metzger **Teres Major** kein Begriff ist, dann nach flachem Filet, **Metzgerstück** oder **Petite Tender** fragen. Dazu gibt's den US-amerikanischen Käse-Nudel-Auflauf „**Macaroni and Cheese**“. Er wird traditionell mit kurzen Hörnchen nudeln zubereitet. Mit langen Makarroni schmeckt der Auflauf aber genauso gut.

Zutaten für 4 – 6 Personen

- 2 Teres Major-Steaks (ca. 400 g und 2–3 cm dick), pariert
- 1–2 EL Öl zum Einreiben
- 2 TL grobes Meersalz
- Meersalzflocken
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

Mac'n'Cheese

- 200 g Makarroni
- 1 EL Butter
- 200 g Sahne
- 200 ml Milch
- 2 EL Worcestersauce
- $\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver
- 40 g Parmesan, gerieben
- 40 g Bergkäse, gerieben
- 100 g Cheddar, gerieben
- Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 50 g weiche Butter
- 75 g Semmelbrösel
- 1 EL fein geschnittene glatte Petersilie

Zubehör

- 1 BBQ Keramik-Backform

Zubereitung

- Die Steaks trocken tupfen, rundherum mit Öl einreiben und gleichmäßig mit grobem Meersalz bestreuen. Mit Backpapier abgedeckt 25 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.
- Inzwischen für die Mac 'n' Cheese die Makarroni nach Packungsanweisung bissfest garen und abseihen. Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten.
- Die BBQ Keramik-Backform mit 1 EL Butter ausreiben. Die gegarten Makarroni mit Sahne, Milch, Worcestersauce, Paprikapulver und dem gesamten Käse vermengen, nach Geschmack mit Meersalz und Pfeffer würzen und gleichmäßig in der Form verteilen. Weiche Butter und Brösel locker auf den Nudeln verteilen. Über indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel 20 bis 25 Min. garen. Die Form vom Grill nehmen und mit Backpapier, dann mit Alufolie abdecken.
- Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (200–230 °C) vorbereiten. Die Steaks über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 3 bis 4 Min. angrillen, dabei einmal wenden. Anschließend in die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel 4 bis 6 Min. weitergrillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 bis 54 °C erreicht hat.
- Steaks mit einer Grillzange auf ein Schneidebrett heben und vor dem Servieren 3 bis 5 Min. ruhen lassen.
- Das Fleisch quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nach Geschmack die Schnittflächen mit Meersalzflocken und Pfeffer würzen, mit Olivenöl verfeinern. Mac 'n' Cheese mit Petersilie bestreuen und zu den Steaks reichen.

DAS ISST MIT ...



Für die Garnelen, das Gemüse oder den Fisch: In den gusseisernen Pfannen von Küchenprofi lassen sich die Köstlichkeiten zubereiten und servieren. Dann kommt der Untersetzer aus Pinienholz zum Einsatz. Für die Garnelen, das Gemüse oder den Fisch: In den gusseisernen Pfannen von Küchenprofi lassen sich die Köstlichkeiten zubereiten und servieren. Dann kommt der Untersetzer aus Pinienholz zum Einsatz.

Man kann Steaks und Burger natürlich auf einem Porzellanteller servieren. Viel cooler ist es aber, dafür eine Schaufel zu nehmen. Natürlich keine richtige, sondern eine aus Keramik. Oder Servierpfännchen aus Gusseisen für die kleinen Naschereien.

Zassenhaus und Küchenprofi haben hier so einiges im Angebot, was bei Tisch ganz sicher für ein Aha-Erlebnis sorgen wird! Bleiben wir doch gleich einmal bei der Schaufel, die bei Zassenhaus „Worker“ heißt. Die Keramikteller haben eine rauhe Oberfläche, dadurch entsteht eine Gusseisen-Optik. Toller Effekt. Den „Worker“ bietet Zassenhaus in rund oder eckig an. Gut, dass man sich in dem Fall nur den Teller vollschaufeln muss ...



„Worker“ heißt die Schaufel aus Keramik von Zassenhaus, auf der sich Burger und Steaks rustikal servieren lassen.



Da fällt nichts durch – nicht nur für filigrane Teile ist die Grillplatte von Küchenprofi aus Gusseisen ideal.



Ab aufs Brett! Das hier ist von Zassenhaus, aus Akazienholz gefertigt und bietet auch für Megaportionen viel Platz.

Oder warum nicht einmal vom Holzbrett essen? Das hier ist aus Akazie – dieses Holz zeigt nicht nur eine schöne honigfarbene Tönung, sondern ist noch dazu besonders schnittfest. Das Steakbrett von Zassenhaus ist 36 x 23 Zentimeter groß, damit auch ideal für richtige große Teile, wie beispielsweise ein T-Bone-Steak.

Bevor Steak, Garnelen oder Gemüse auf dem Teller landen, muss das alles erst einmal auf den Grill. Gerade die kleinen Teile haben nicht selten die Neigung, durchs Rost zu rutschen. Die packt man dann einfach aus die Grillplatte aus Gusseisen von Küchenprofi. Die ist mit

38 x 23 Zentimeter richtig groß und dank hochwertiger wie robuster Emaillierung auch lange haltbar.

Wer es noch ein wenig individueller mag – zum Beispiel die Krabben mit Knoblauch zubereiten oder für den veganen Partner eine absolut fleischfreie Grillzone schaffen – der greift zu den Grill- und Servierpfannen von Küchenprofi. Die sind aus Gusseisen, können auch in den Backofen oder auf den Herd (denn leider ist jede Grillsaison einmal vorbei) und kommen dann direkt auf den Tisch. Keine Sorge: die Tischfläche bekommt keine Brandflecken – ein Untersetzer aus Pinienholz wird mitgeliefert.

Grill & Chill



58

BBQ 4.0



Fotos: Rösle

Das gemeinsame Kochen mit der Familie in den eigenen vier Wänden ist in den vergangenen zwölf Monaten genauso in den Fokus gerückt wie das BBQ mit Freunden im Garten oder auf der Terrasse. Und auch wenn keiner weiß, wie lange uns die Pandemie noch in Atem halten wird, steht fest: Der Trend geht wieder zurück in die heimischen Küchen und Gärten geht. Dafür hat Rösle für die BBQ Saison 2021 viele innovative Neuheiten auf den Markt gebracht.

Innovation, Flexibilität und Vielseitigkeit sind die Themen, mit denen sich die Produkte von Rösle in der BBQ-Saison 2021 durchsetzen werden. So stehen platzsparende Gasgrill BBQ-Stationen mit cleverem Vario+ Grillrostsystem und einer intelligenten Schlauchbruchsicherung in den Startlöchern. Zubehör wie Drehspieße oder die neuen Plancha Utensilien lassen einem das Wasser schon beim Blick auf die Fotos im Mund zusammenlaufen, machen einfach Lust aufs Grillen. Für die Grillsaison lautet das Motto „Geht nicht, gibt's nicht“. Mit den neuen BBQ Stationen und dem passenden Zubehör sind der Kreativität am eigenen Grill keine Grenzen mehr gesetzt.

Klein, aber grillt wie ein Großer!

Wenn sich die neuen Familienmitglieder der „Videro“-Familie von Rösle mit einem Satz beschreiben ließen, dann wäre das „Klein, aber oho“. Die neuen Videro G2 und G2-S sind die kleinen, noch cooleren Brüder der bekannten Videro Gasgrillstationen. Ob Grillen mit den Kommilitonen auf dem Balkon der eigenen Studenten-WG oder auf der kleinen Terrasse im eigenen Garten mit den Nachbarn. Die kleinen Videros machen Grillen auf kleinem Raum zu einem köstlichen Erlebnis.

Von Fleisch über Gemüse bis hin zu Soßen: Das neue Familienmitglied von Rösle ist ein Allesköninger. Der Grill besteht aus zwei starken Brennern mit einer Leistung von je 3,5 kW. Der Seitenbrenner im rechten Seitentisch eignet sich perfekt für die Zubereitung von Soßen, Beilagen oder Popcorn. Hier kommt jeder auf seine Kosten. Der Videro G2-S ist zusätzlich mit einer Primezone im linken Seitentische und Dem Vario+ Grillrostsystem ausgestattet. Der Kleine grillt eben wie die Großen...



Der neue Videro G2 ist der kleine, coole Bruder der Videro Gasgrillstationen.

Apropos Vario+: Für noch mehr Grillmöglichkeiten sind alle Videro-S Modelle jetzt standardmäßig mit dem neuen Vario+ Grillrostsystem ausgestattet. Die passenden Einsätze eröffnen hier viele neue Grill-Möglichkeiten und passen sowohl für das VARIO als auch für die VARIO+ System. Ob Wok, Dutch Oven, Pizzastein oder die unterschiedlichen Grillroste sowie Grillplatten – hier lässt sich so ziemlich alles zubereiten. Und dass alles aus einer (Anbieter-)Hand.

An alles gedacht

Der Videro G2/G2-S bietet neben seiner Kompaktheit einen Stauraum für eine Gasflasche bis zu 5kg. Der Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung sorgt für die nötige Sicherheit beim Grillen. Für uns megawichtig: Der Deckel mit Glaseinsatz gewährleistet Einblicke in den Garraum des Grills. So hat man immer ein Auge auf das brutzelnde Fleisch oder Gemüse, ohne den Deckel dabei öffnen zu müssen. Ein zusätzlicher Besteckhalter und die klappbaren Seitentische des Grills sorgen für zusätzlichen Komfort.



Ungemein praktisch und platzsparend: Die Seitenteile sind einklappbar.

Ab nach draußen!

Nein, wir essen nicht vom Pappteller! Aus dem Alter sind wir raus. Denn wenn der Grill schon Premium-Class ist, dann soll auch das Gegrillte stilvoll, wie auf einer Bühne gleich, serviert werden. Aber weil wir eben draußen essen, dürfen Teller, Gläser und Co. durchaus ein wenig rustikaler sein. Schönes dafür gibt es genug.



Wärmt und sieht cool aus

Ein eigener Kamin und noch dazu zum Mitnehmen. Wer träumt nicht davon? Dank Philippi wird dieser Traum wahr und sorgt garantiert außer für Wärme auch noch für ordentlich Gesprächsstoff. Befeuer wird er mit Paraffin, garantiert rauchfrei.

<https://www.philippi.com>



Ein Teller macht blau

Steinzeug liegt im Trend. Der rustikale Scherben kann aber auch elegant. Das zeigt Rosenthal mit seiner Serie Junto. Die gibt es in vielen Farben und jetzt auch in Aquamarin. Passt zum Sommer, denn Blau ist die Farbe schlechthin für die warme Jahreszeit.

<https://www.rosenthal.de>



Ein kühles Blondes ...

... noch dazu aus einem Superglas! Denn genau so heißt die Serie von Koziol. Der Clou: sie sieht aus wie Glas, ist aber aus einem unkapputbaren High-tech-Material. Für viele, viele Grillabende ...

<https://www.koziol.de>



In Reih und Glied

Leckere Dips oder Gläser für den Weingenuss. Sie alle passen perfekt auf das Tablett Serve Slim von Ad Hoc aus Akazien- bzw. Wallnussholz. Dort reihen sie sich brav auf ... <https://www.adhoc-design.de>



Weich gebettet

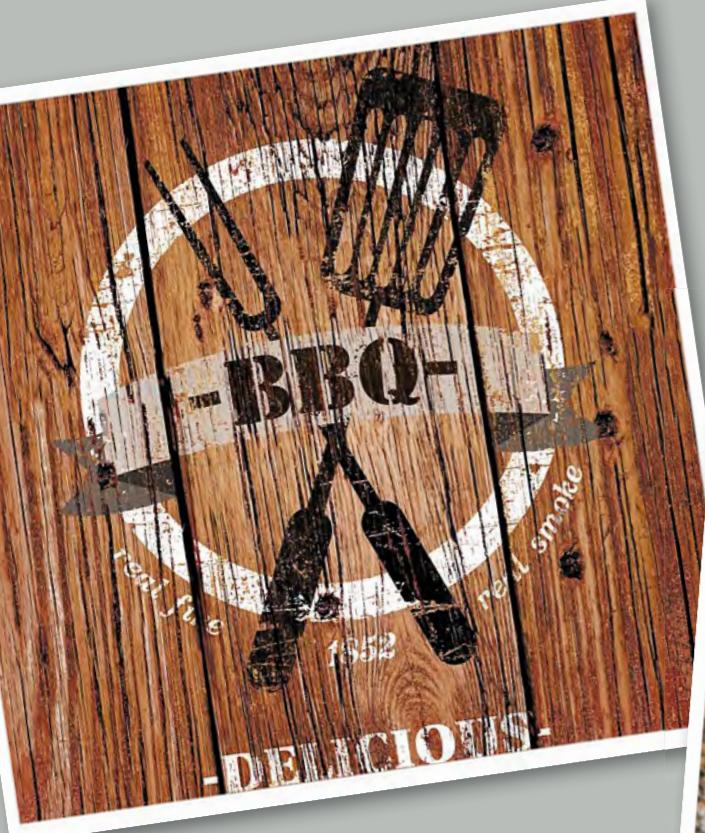
Wer Gartenstühle aus Holz hat, der freut sich über eine weiche Unterlage. Da kommen die Sitzkissen von Södahl genau recht. Sie sind aus 100% Baumwolle, und es gibt sie in vielen schönen gedeckten Naturfarben. <https://www.soedahl.design.de>



Veganes Licht

Wenn der Abend schön ist, dann sitzt man schon mal länger ... Also muss ein Windlicht her! In dem ist das Kerzenlicht geschützt. Das hier heißt Hygge und kommt natürlich – wie der Name schon verrät – von dem dänischen Unternehmen Rig-Tig. Die Kerzen gibt es dazu, sie sind aus Pflanzenfett und damit vegan.

<https://www.rig-tig.com>



Kleckern erlaubt

Eine Serviette muss sein. Gekleckert wird immer, und wer will schon mit fettigen Lippen ans Bierglas – da fällt der Schaum gleichzusammen. <https://www.ambiente.eu>



Sauer macht lustig ...

... und das ganz besonders, wenn man in den Lemon-Krug von Sagaform nicht nur Limonade reinpumpt, sondern vielleicht eine leckere Bowle
<https://byondesign.de/>



Pures Understatement

Manchmal muss es etwas Besonderes sein. Dann serviert man die Burger auf LAB von KPM Berlin. Edler geht nicht. Das puristische Porzellan ist Laborgeschirr aus dem 20. Jahrhundert nachempfunden und ist von Hand gefertigt. Finden wir cool.

<https://www.kpm-berlin.com>

Grill-Genuss fürs ganze Jahr!

Der vierte Band der Bestseller-Reihe „Das Gute leben“ aus dem Tretorri Verlag trumpft mit allerlei Köstlichem rund ums Grillen auf! Für alle Liebhaber des Grillens - egal ob vegetarisch, klassisch mit Bratwurst und Baguette oder mit dem etwas anderen Grillgut wie Ananas oder Fisch.

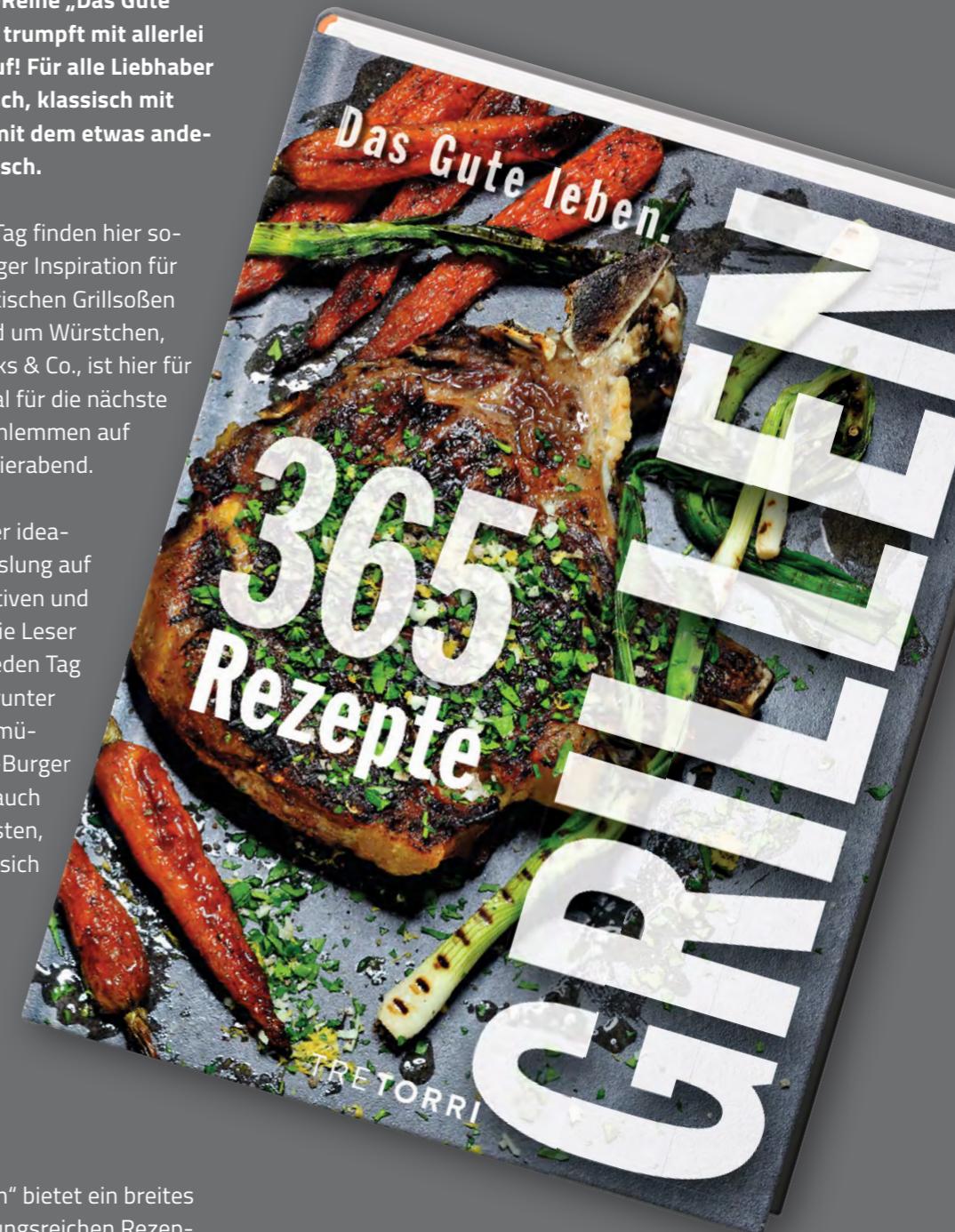
Mit 365 Rezeptideen für jeden Tag finden hier sowohl Grillprofis als auch Einsteiger Inspiration für das nächste Barbecue. Von exotischen Grillsoßen über heißgeliebte Klassiker rund um Würstchen, köstliche Veggie-Gerichte, Steaks & Co., ist hier für jeden das Passende dabei - ideal für die nächste Grillparty oder das spontane Schlemmen auf dem heimischen Balkon zum Feierabend.

„Grillen – Das Gute leben“ ist der ideale Begleiter für alle, die Abwechslung auf dem Grillrost lieben. Mit innovativen und praktischen Rezepten können die Leser so richtig einheizen und dabei jeden Tag neue Kreationen entdecken, darunter Dry-Aged-Burger, Halloumi-Gemüse-Spieße, asiatische Garnelen-Burger und Eistörtschen vom Grill. Und auch Vegetarier kommen auf ihre Kosten, sodass die vielfältigen Gerichte sich perfekt in den Alltag integrieren lassen und zum Ausprobieren, Schlemmen und Genießen einladen.

Bestseller-Reihe: „Das Gute leben“

Die Erfolgsreihe „Das Gute leben“ bietet ein breites Themenspektrum an abwechslungsreichen Rezepten für jeden Schwierigkeitsgrad: Low Carb Gerichte, Hausmannskost und Grillrezepte sorgen für die nötigen Ideen und maximalen Genuss – und das an 365 Tagen im Jahr!

Wir stellen exklusiv auf den folgenden Seiten unsere drei Lieblingsrezepte aus dem Buch vor:



- Sate-Spieße mit Erdnüssen
- Fisch im Strudelblatt
- Mango vom Grill

„Grillen – Das Gute leben“ - 365 Rezepte für jeden Tag, 384 Seiten | zahlr. Farbfotos 21 x 28 cm | Hardcover € 14,95 (D) | € 15,40 (A) ISBN 978-3-96033-110-0



Foto: Meike Bergmann,
Berlin (Grillen – Das Gute leben)

Saté-Spieße mit Erdnuss-Sauce

Zutaten für 12 Spieße

Saté-Spieße

- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 4 cm Ingwer
- 1 TL Chilipaste oder Ajvar
- 160 ml Kokosmilch
- 4 EL Sojasauce
- Erdnussöl zum Bestreichen

Erdnuss-Sauce

- 100 g ungesalzene gerostete Erdnüsse
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Erdnussöl
- 1 EL brauner Zucker

Zubereitung

- Für die Spieße die Hähnchenbrustfilets waschen, trocken tupfen und in fingerbreite Streifen schneiden.
- Ingwer schälen, auf einer Reibe fein reiben und dann mit Chilipaste, 4 EL Kokosmilch und Sojasauce zu einer Marinade verrühren. Die Filetstreifen darin ca. 1 Stunde gekühlt marinieren.
- Für die Sauce Erdnüsse, Limettensaft, Erdnussöl und Zucker in einem Blitzhacker oder einer Küchenmaschine zu einer Paste verarbeiten. In einem kleinen Topf den Rest der Kokosmilch erwärmen, die Erdnusspaste einrühren und erwärmen, jedoch nicht kochen lassen.
- Das Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen und auf 12 gewässerte Holzspieße stecken. Mit ein wenig Erdnussöl bestreichen und in einer heißen Grillpfanne oder auf dem heißen Grill knusprig grillen. Die Spieße mit der Erdnuss-Sauce servieren.

Unser Tipp

Mit großen Salatblättern lassen sich auch sehr gut Saté-Salat-Taschen bauen. Dafür ein großes Salatblatt nehmen und das Fleisch von den Saté-Spießen mit ein wenig Erdnuss-Sauce auflegen. Dann aufrollen und alles zusammen wie einen Wrap mit den Händen essen.



Fisch im Strudelblatt mit Tomaten-Salsa

Zutaten für 4 Personen

Tomaten-Salsa

- 5 reife Tomaten
- $\frac{1}{2}$ Salatgurke
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 getrockneter Peperoncino
- 5 EL Kapern
- 3 Stängel Petersilie
- 2–3 EL Balsamico
- 6–8 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Fisch

- 2 Bund Basilikum (ca. 150 g)
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan
- 200 ml Olivenöl
- 2 EL geröstete Pinienkerne
- Salz, Pfeffer
- 50 g Butter
- 8 Blatt Filo- oder Strudelteig
- 4 dicke Kabeljaufilets (a ca. 150 g)

Zubereitung

- Für die Salsa die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, die Strünke entfernen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
- Die Salatgurke schälen, längs halbieren, mit einem Esslöffel entkernen, das Fruchtfleisch fein würfeln.
- Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoncino und Kapern fein hacken. Petersilie waschen, trocken

schütteln, Blättchen abzupfen und auch fein hacken.

- Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen, Balsamico und das Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Für den Fisch zunächst das Pesto zubereiten. Dazu Basilikum waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stängeln zupfen und klein schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und grob zerteilen. Parmesan reiben.
- Die vorbereiteten Zutaten in einen Mixer geben. Olivenöl und Pinienkerne zufügen und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Butter zerlassen. Die Teigblätter damit einstreichen. Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen. Dann dick mit Pesto einstreichen und auf zwei übereinandergelegte Teigblätter setzen. Die Blätter darüberlegen und so zusammenfalten, dass ein Päckchen entsteht. Die Päckchen gut mit zerlassener Butter bestreichen und auf dem heißen Grill von beiden Seiten ca. 8–10 Minuten knusprig grillen.
- Die Fischpäckchen zusammen mit der Tomaten-Salsa servieren.

Unser Tipp

Durch das Einstreichen der Strudelblätter mit Butter verbrennen sie nicht so schnell, wichtig ist es jedoch, immer ein Auge darauf haben.



Foto: Christoph Herdt, Frankfurt
(Grillen – Das Gute leben)

Gegrillte Mango mit Süßkartoffeln und Basilikumöl

Zutaten für 4 Personen

Basilikumöl

- 1 Schalotte
- 1 kleiner Bund Basilikum
- 100 ml Olivenöl
- Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 20 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer

Mangos & Süßkartoffeln

- 2 Süßkartoffeln (ca. 500 g)
- Salz
- 1 EL Kokosöl
- Pfeffer
- 3 reife Mangos

Zubereitung

- Für das Basilikumöl die Schalotte schälen und würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Einige Blätter für die Dekoration beiseitelegen, den Rest in feine Streifen schneiden.

Unser Tipp

Dieses Dessert schmeckt nicht nur mit Mango, sondern schmeckt auch prima mit Papaya oder Kaki.

- Olivenöl mit Zitronensaft, Pinienkernen und Basilikum vermischen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Süßkartoffeln schälen, der Länge nach halbieren und in Würfel schneiden. In ausreichend Salzwasser bissfest kochen, abschütten und ausdampfen lassen.
- Eine Pfanne mit etwas Kokosöl erhitzen und die Süßkartoffelwürfel darin kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in großen Stücken vom Kern schneiden. Auf dem Grill so grillen, dass die Mangos ein schönes Muster erhalten. Zum Anrichten die gebratenen Süßkartoffeln mittig auf Tellern anrichten und die Mangos darauf geben. Mit dem Öl beträufeln und mit den Basilikumblättern dekorieren.



Foto: Christoph Herdt, Frankfurt
(Grillen – Das Gute leben)

Für Foodies & Genießer



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

Mit seinen Siebträger-Espressomaschinen hat Sage Appliances das Herz vieler Kaffee-Liebhaber erobert. Das Unternehmen bietet neben Kaffeemaschinen aber auch eine umfangreiche Palette an weiteren Küchengeräten für Genießer und Foodies an, darunter leistungsstarke Geräte für das Grill-Vergnügen daheim.

Im BBQ-Modus

Ist das Fleisch schon durch? Kann der Fisch vom Grill genommen werden? Das integrierte Fleischthermometer beim Smart Grill Pro verrät es. Das High-Class-Modell unter den Sage-Grills 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.



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

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 Überbaren verhindert. Ziemlich clever!

Burger-Liebe

Mit fünf voreingestellten Programmen werden zarte Steaks oder perfekter Fisch fast 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. Der 2.400 Watt starke Grill lässt sich im

Der BBQ & Press Grill ist mit 1.800 Watt und 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!



BBQ 4.0 | 71

Für Marinaden & mehr!



Ein zweiteiliges Becher-Set und ein Rezeptbooklet runden das Genuss-Paket des Esge-Zauberstab M 200 BBQ ab.



Mit einem langlebigen, robusten AC-Motor, natürlich „Made in Switzerland“, püriert, hackt und zerkleinert der Esge-Zauberstab M 200 BBQ alle Zutaten vom Frischfleisch für den Burger bis hin zur Avocado für die leckere, unverzichtbare Guacamole. Per Soft-Touch-Membranschalter stehen zwei Geschwindigkeitsstufen zur Auswahl: 12.000 U/min und 17.000 U/min. Besonders komfortabel: Das rund 60 Zentimeter lange Spiralkabel ist bis zu 1,50 Meter ausziehbar und sorgt so für jede Menge Bewegungsfreiheit bei der Zubereitung.

Praktisches Genuss-Paket

Der Esge M 200 BBQ hat jede Menge Zubehör mit an Bord: Ein Multimesser, eine Schlagscheibe und ein Fleischmesser sind durch ihre praktische Aufsteckzentrierung im Handumdrehen einsatzbereit. Und damit auch Gewürzmischungen schnell zubereitet sind, gibt

es den Esge-Zauberstab Processor. Er zerkleinert oder mahlt Gewürze, Nüsse & Co. Die Pulverscheibe gewährleistet das optimale Verarbeiten kleinerer Mengen. Ein zweiteiliges Becher-Set mit dichtschließenden Deckeln und das exklusive Rezeptbooklet sowie die Bedienungsanleitung mit Rezepten runden das praktische Genuss-Paket ab.



Aufgeklappt gart und grillt der „President“ mit doppelter Grillfläche Fleisch, Fisch und Gemüse.

Wenn der „President“ gart und grillt ...

Tescoma, ein 1992 gegründeter, tschechischer Hersteller von Küchenutensilien und Haushaltsgeräten mit deutscher Dependance in Butzbach, macht mit durchdachten Produkten von sich reden, die den Alltag in der Küche spürbar erleichtern. Das gilt natürlich auch für das Thema Grillen.

Unser Produkt-Hero ist ein Kontaktgrill namens „President“. Er eignet sich nicht nur zum Erhitzen von Sandwiches und Toasts, sondern auch zum Grillen von Fleisch, Fisch oder Gemüse. Das praktische Alltags-

gerät erreicht im Handumdrehen die voreingestellte Temperatur und schaltet sich dank einer integrierten Zeitschaltuhr nach dem Grillen automatisch ab. So wird das Anbrennen der Speisen verhindert und Energie gespart.

Große Klappe ...

Ausgestattet mit einem 3-Stufen-Thermostat kann der „President“ bei 80 bis 150 Grad das Grillgut wärmen, bei 150 bis 200 Grad ist er optimal für Sandwiches und



Clever: Die höhenverstellbare, obere Grillplatte.



Leistungsstarker Kontaktgrill: der „President“ von Tescoma“.



In die Falle gegangen!

Die Wespenfalle von Tescoma kommt ganz ohne Chemikalien aus und ist eine clevere Lösung für ungestörtes Grillen auf der Terrasse, oder dem Balkon. Das Gefäß kann mit einem beliebigen süßen Getränk gefüllt werden, das die Wespen anlockt. Gut zu wissen: Die gefangenen Wespen werden durch die Falle nicht getötet und können zu einem späteren Zeitpunkt wieder freigelassen werden.

„Einfach zum Niederknien ...“

Interview von Christine Dicker

Seit 2012 gibt es bei Rösle auch Grills – und was für welche! Wir wollten wissen, wie dieses Segment bei dem Allgäuer Unternehmen gelebt wird. Detlef Schultze, verantwortlich für den Bereich Vertrieb BBQ bei Rösle, hat uns erzählt, wie er ganz persönlich zum Thema Grillen steht:

Es ist ja fast eine Glaubensfrage: Holzkohle, Gas oder Pellets? Welche Heizquelle bevorzugen Sie und welcher Grill kommt bei Ihnen zuhause zum Einsatz?

Bei uns zuhause nutzen wir überwiegend einen Gasgrill. Es geht einfach sehr schnell im Vergleich zu einem Holzkohlegrill – auch wenn wir mal spontan Gäste bekommen oder wir als Familie Lust aufs Grillen haben ist man einfach flexibel. Wenn wir nur zu zweit sind, reicht manchmal auch nur die Primezone. Das Grillen mit einem Gasgrill ist zudem absolut unkompliziert. Und: Mit dem Zubehör aus unserem Hause lassen sich viele neue Rezepte ausprobieren.

Grillen Sie ganzjährig? Und wie oft werfen Sie den Grill an?

Grillen ist für mich eine Ganzjahresaktivität! Aber es ist natürlich schon gemütlicher, im Sommer bei schönem Wetter auf der Terrasse direkt neben dem Grill den Abend zu verbringen. Es ist einfach das Gesamt-Sommer-Feeling. Im Sommer grillen wir zwei- bis dreimal in der Woche.

Aber: Auch im Winter zu grillen, mit einem Glühwein aus dem Dutch Oven oder einem Pulled Pork, was lange auf dem Grill liegen kann, hat natürlich seinen Reiz.

Wer steht denn bei Ihnen zu Hause am Grill?

Da ich für den Verkauf bei Rösle zuständig bin, liegt das Grillen selbst auch meist bei mir. Aber die Auswahl, also was auf den Grill kommt, die treffen wir gemeinsam.



Detlef Schultze ist bei Rösle verantwortlich für den BBQ-Vertrieb.

Frauen mögen Gemüse, Männer Fleisch. Dieses Stereotyp hält sich hartnäckig – ist das wirklich so?

Das sehen wir nicht so eng. Über unser vielseitiges Zubehör lassen sich ja auch ganz viele neue Gerichte grillen – weitaus mehr als nur die klassischen Steaks oder der Grillkäse. Unser Zubehör bietet Raum für Pizza, die je nach Gusto belegt werden kann, oder Burger, die auch nicht mehr nur aus Hackfleisch bestehen müssen. Auf den Räucherplanken lässt sich auch ein feines Fischfilet vom Grill zaubern und im Wok ist mit Garnelen, Gemüse oder Nudeln schnell und einfach ein ganz neues Gericht zubereitet.

Auf dem heimischen Grill gibt es uns immer wieder Neues. Wir wollen ja auch die Produkte ausprobieren, die Rösle im Sortiment hat. Einer meiner persönlichen Favoriten ist der Kartoffelhalter – auch ohne Alufolie werden die Kartoffeln einfach perfekt. Er sieht zwar unscheinbar aus, ist aber ein wirklich tolles Produkt, das man nicht mehr hergeben möchte.

Verraten Sie uns Ihr Lieblingsrezept?

Meine Lieblingsrezepte sind Lachsfilet auf der Planke und ein schönes T-Bone Steak, medium gegrillt mit „reschen“ Bratkartoffeln. Mein Highlight für die Nachspeise ist der Kaiserschmarren in einer Eisenpfanne von uns auf dem Seitenbrenner zubereitet – einfach zum Niederknien....

Woher bekommen Sie Ihre Inspirationen?

Natürlich probieren wir auch Neues aus. Überwiegend basierend auf den Produkten, die wir jedes Jahr neu in unser Sortiment aufnehmen. Die wollen natürlich getestet werden. Ideen gibt es aber auch aus dem Produkt-Entwicklungsteam, von Kollegen oder Freunden oder auch aus Magazinen. Ich bin beim Thema Grillen offen für alles.



Bei Familie Schultze kommt ein Gasgrill zum Einsatz: der neue Videro.

Auch von der Grillzange schwärmt unser Interviewpartner. Weil sie sich so einfach bedienen lässt ...



Tolle Idee: Detlef Schultzes Favorit unter den Grill-Accesoires ist der Kartoffelhalter von Rösle – auf ihn möchte er nicht mehr verzichten.



Pizza vom Grill? Dank Pizzastein gelingt auch das perfekt. Fotos: Rösle



Nachbarschaft mitversorgt werden kann. Die machen schon richtig viel Spaß.

Welche Grilltrends sehen Sie?

Die Küche und damit das Kochen verlagert sich immer mehr auch nach draußen. Auch das klassische Kochen mit mehreren Gängen lässt sich beispielsweise auf unseren Gasgrillgeräten einfach umsetzen. Der vegetarische und vegane Trend breitet sich ebenfalls aus und vermischt sich mit dem klassischen Grillen. Gerade auf dem Grill können derzeitige und zukünftige Trends neben- und miteinander ganz einfach bestehen.

Und was gibt es zum Grillen zu trinken?

Entweder einen gekühlten Prosecco oder später auch einen vollmundigen Rotwein. Je nachdem, was auf dem Grill liegt ...

Smarter war grillen (wohl) noch nie



Auch auf der Terrasse hat die Digitalisierung längst Einzug gehalten: Mit „Weber Connect“ präsentiert der amerikanische Grillhersteller seinen ersten KI-gestützten Grillassistenten, der Grillwissen per App mit smarter Technologie und passender Hardware verknüpft.

Weber verändert mit der Einführung seines „Weber Connect Smart Grilling Hub“ die Art und Weise des Grillens signifikant: Der KI-gestützte Grillassistent führt über Anleitungen auf dem Smartphone durch alle Zubereitungsschritte – beginnend bei der Einrichtung des Grills bis hin zum Wenden, Servieren und Genießen des Grillguts. Damit macht „Weber Connect“ jeden Grillenthusiasten zum echten Grillprofi.

70 Jahre Erfahrung trifft künstliche Intelligenz

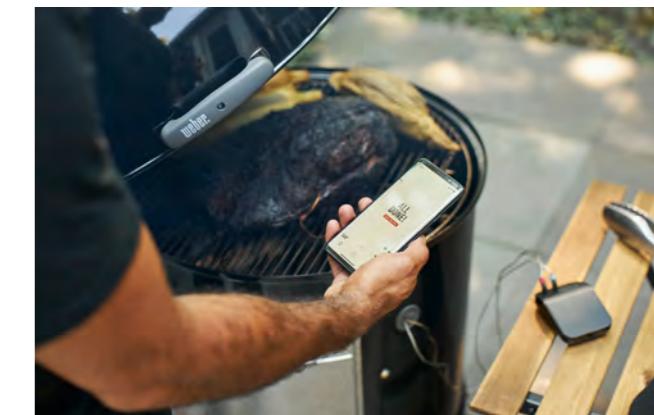
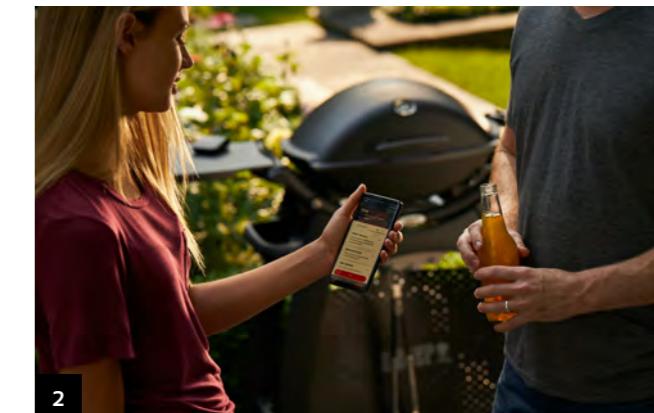
„Weber Connect“ ist der digitale Ratgeber für jeden Grillabend und positioniert sich als die Geheimwaffe für perfekte Grillergebnisse. Damit Steaks, Würstchen, Gemüse & Co. garantiert immer gelingen, bündelt Weber 70 Jahre Erfahrung in der Entwicklung von Premiumgrills und Wissen über deren optimale Verwendung. Das Resultat: Eine intelligente Software, die sich kinderleicht mit der mitgelieferten Hardware verbinden lässt. 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.



„In jedem Moment des Grillvorgangs genau zu wissen, was zu tun ist, ist der Schlüssel für perfekte Grillergebnisse. Das Weber Connect Smart Grilling Hub macht so aus jedem Grillenthusiasten einen wahren Profi am Rost“, verspricht Hans-Jürgen Herr, Geschäftsführer von Weber-Stephen Deutschland. Um die ideale Grillzeit zu bestimmen, muss man einfach am Gerät die favorisierte Garstufe einstellen, die Temperaturfühler ins Grillgut stecken und den Countdown abwarten. Selbst bequem per Sprachassistent lässt sich das smarte Weber Connect steuern. Gäste versorgen und gleichzeitig das Grillgut im Auge behalten? Kein Problem mehr.

Cleveres Accessoire

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. Das Smart Grilling Hub kann mit bis



1 | „Weber Connect“ ist der neue digitale Ratgeber für jeden Grillabend.

2 | Gäste versorgen und gleichzeitig das Grillgut im Auge behalten? Kein Problem mehr mit dem KI-gestützten Grill-Assistenten von Weber.

3 | Um die ideale Grillzeit zu bestimmen, muss man am Gerät die Garstufe einstellen, die Temperaturfühler ins Grillgut stecken und den Countdown abwarten.

zu vier Fühlern gleichzeitig verbunden werden und so vier verschiedene Fleischstücke zur Perfektion garen. Weitere Infos finden Sie auf www.weber.com.

Hot Couture für unterwegs

Der neue Weber Traveler ist das **It-Piece** für alle mit Reisehunger.

Nicht ohne meinen Weber Grill: Der neue Weber Traveler ist das Reise-Accessoire in diesem Sommer. Kompakt, handlich, leicht, und stylisch, kann sich der Weber Traveler an den Stränden und Campingplätzen dieser Welt mehr als sehen lassen. Aber auch im Urlaub Zuhause auf dem heimischen Balkon macht der Grill von Weber eine überaus gute Figur. Mit seinem stabilen, zusammenklappbaren Rollwagen lässt er sich leicht verstauen und transportieren. Der Grill ist fest im Wagen verbaut und hat ein geringes Eigengewicht. So kann man ihn ganz einfach hinter sich herziehen, bis der optimale Grillplatz gefunden ist.

Mit nur einem Handgriff ist er dann aufgebaut. Die Gaskartusche anschließen und das Grillabenteuer kann beginnen. Grillfans werden begeistert sein, denn auf der großen Grillfläche des Weber Traveler finden Würstchen, Fleisch, Fisch und Gemüse ausreichend Platz und garen gleichmäßig bei konstanter Hitze bis zur Perfektion.

Schöne Schale, heißer Kern

Der kompakte Weber Traveler sieht nicht nur schick aus, er hat es auch so richtig in sich und punktet neben seiner Optik mit seinen inneren Werten. Scharfes An-



Der kompakte Weber Traveler sieht nicht nur schick aus, er punktet auch mit seinen „inneren Werten“.

braten von Steaks & Co., Low & Slow Grillen und vieles mehr meistert das Leichtgewicht mit links: Bei hoher Hitze erlangt kleineres Grillgut wie Minutensteaks, Garnelen oder Spargel auf dem großen Grillrost in nur wenigen Minuten den idealen Gargrad. Lieber einen klassischen Burger? Auch diese Aufgabe meistert der Traveler mit Bravour.

Größere Fleischstücke müssen langsamer zubereitet und bei niedrigerer Temperatur indirekt gegrillt werden. Bei geschlossenem Deckel hält der Weber Traveler die Hitze im Inneren konstant und verspricht so optimale Ergebnisse. Dabei hat man alles im Blick: Das Deckelthermometer zeigt die Temperatur im Inneren des Grills präzise an. Anbrennen ist also ausgeschlossen.



1



2



3



Ein Meister seines Fachs

Nur Würstchen grillen war gestern, denn der neue Weber Summit Kamado ist heiß auf mehr. Mit diesem Meister seines Fachs ist alles möglich. Das verdankt der Grill seiner besonderen Konstruktion: der doppelwandig isolierte, porzellanemaillierte Stahl speichert die Hitze optimal. Und sein zweifach verstellbarer Holzkohlerost ermöglicht noch mehr Vielfalt beim Low & Slow-Grillen bei niedrigen Temperaturen sowie das scharfe Anbraten bei hoher Hitze.

Durch sein Design herrschen im Inneren des Grills stets ideale Temperaturen für die Spezialität des Weber Summit Kamado: edles Grillgut wie Entrecôte oder geräucherter Lachs. Aber auch langsam gegartes Roastbeef gelingt hier perfekt. Denn die luftisolierende Diffusorplatte erzeugt ein nahezu hundertprozentiges indirektes Hitzefeld und hält es über etliche Stunden konstant. Dafür, dass alles stets bei perfekter Hitze gart, sorgt der Deckellüfter: Er fördert den Luftstrom im Inneren des Grills und bringt ihn so richtig auf Touren.

1 | Was ist das denn? Etwas ein futuristischer Golfcaddy?...

2 | ... nein, der neue Weber Traveler

3 | Mehr Platz, mehr Möglichkeiten: Die Seitentisch-Erweiterung bietet ausreichend Platz, um das Grillgut vorzubereiten.

Dorade a la Bordelaise

**Die Dorade Royale ist ein sehr beliebter Fisch:
Ihr Fleisch ist fest, aromatisch und eignet sich
damit perfekt zum Grillen im Ganzen, gefüllt
oder auch als Filet.**

Zutaten für 4 Personen

- 1 Dorade Royale (1–1,2 kg), küchenfertig ausgenommen und geschuppt
- 1–2 EL Olivenöl
- Fisch & Meeresfrüchte-Würzmischung

Bordelaisekruste

- ½ Zwiebel, fein gewürfelt
- 3 EL fein geschnittene glatte Petersilie
- 50 g Semmel oder Pankobrösel (asiat. Semmelbrösel)
- 40 g geriebener Parmesan
- 1 Ei (M)

- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- 50 g weiche Butter

Zubehör

- Räucherbrett aus Zedernholz, mind. 1 Std. gewässert

Zubereitung

- Den Grill für direkte starke bis sehr starke Hitze (240–260 °C) vorbereiten. Die Schwimm- und Rückenflosse der Dorade abschneiden. Mit einem V-Schnitt den Kopf abschneiden.

- Mit einem scharfen Messer oberhalb der Mittelgräte einschneiden und das Filet ablösen. Den Fisch wenden und mit der Grätenseite auf ein Küchenbrett legen. Erneut oberhalb der Mittelgräte einschneiden und das Filet ablösen.

- Mit dem Messer vorsichtig unter die Gräte der Bauchseite fahren und abschneiden. Restliche Gräten mit einer Grätenzange ziehen.

- Die Filets mit Öl einreiben und mit 1 EL der Meeresfrüchte-Würzmischung bestreuen. Mit Backpapier abgedeckt im Kühlschrank 10 bis 15 Min. marinieren. Für die Kruste die Zutaten miteinander verrühren und mit ½ TL Würzmischung abschmecken.

- Das Zedernholzbrett über direkte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel von jeder Seite 4 bis 6 Min. anköhlen. Anschließend ein wenig auskühlen lassen. Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200°C) vorbereiten. Die Filets mit der Hautseite nach unten auf das Räucherbrett legen und die Bordelaise-Kruste auf den Fischfilets verteilen.
- Die Filets auf dem Räucherbrett über indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel 10 bis 12 Min. grillen, bis die Kerntemperatur 58–64 °C beträgt. Vom Grill nehmen und vor dem Servieren auf dem Brett 3 bis 5 Min. ruhen lassen.



Prima (Wein-) Klima!

falstaff
SPECIAL EDITION



Bereits seit dem Jahr 2003 entwickelt und vertreibt das Arnsberger Familienunternehmen Braukmann unter der Marke „Caso Design“ innovative und intelligente Küchentechnik. Ob Induktionskochplatten, Weinkühlschränke oder Vakuumierer: Das Unternehmen aus dem Sauerland hat es sich zur Aufgabe gemacht, Produkte zu entwerfen, die mehr Bedienkomfort und Freude in die Küche bringen. Dies gelingt vortrefflich durch den Einsatz moderner Technologien, einer konsequenten Design-Strategie und intuitiven Bedienkonzepten. Zwei Kooperationen lassen jetzt aufhorchen.

Die Expertise ist zweifellos vorhanden: Die ersten hochwertigen Weinkühlschränke hat Caso Design schon im Jahr 2008 entwickelt. Das Ziel: allen Weinliebhabern besondere Genussmomente zu schenken. In einer gemeinsamen Kooperation mit dem renommierten Weinmagazin Falstaff wurde jetzt die exklusive Weinkühlschrank-Serie „WineExclusive“ in gleich vier verschiedenen Größen entwickelt und auf den Markt gebracht.

Zugegeben, das außergewöhnlich edle Design der Falstaff-Sonderedition von „Caso Design“ ist ein echter Eyeatcher in den heimischen vier Wänden. Das elegante, schwarze Design mit Glasfront und eine integrierte LED-Beleuchtung setzen die Weinflaschen nicht nur perfekt in Szene, sondern sorgt auch für eine optimale Lagerung von Alltagsweinen wie edlen Tropfen für besondere Anlässe. Eine laufruhige Kompressor-technik mit zwei getrennten Temperaturzonen ermöglicht eine gleichmäßige Kühlung aller Lieblingsweine. Besonders komfortabel: Die integrierte Smart-Steuerung erlaubt die Bedienung der beiden unabhängigen Temperaturzonen und der LED-Beleuchtung via der Caso Control App.

Genuss, Wein, Essen und Reisen: Falstaff ist ein High End-Magazin mit der perfekten Kombination aus Lifestyle und fundierter Information, hohem journalistischen Niveau und einem besonderen Anspruch an Stil, Ästhetik und Design – eben wie geschaffen als Partner für „Caso Design“. **Mehr Infos unter <https://caso-design.de/de/info/falstaff/>.**

Nicht nur für Fleisch-Fans



BEEF!
MÄNNER KOCHEN ANDERS

GROß, SMART,
GUT GEBAUT -
WAS WILL
MAN(N) MEHR

Der BEEF! Weinkühlschrank

CASO
DESIGN



Für Männer, die es kantig, smart und gutaussehend mögen, hat „Caso Design“ zudem zusammen mit BEEF! eine Weinkühlschrank-Kollektion für die unterschiedlichsten Bedürfnisse entwickelt. BEEF! ist ein Magazin für Männer (und auch Frauen), das sich mit Leidenschaft allen Themen rund ums Kochen, Genießen und Lifestyle widmet. Insbesondere spricht BEEF! Aber den bewussten Fleischgenießer an und zelebriert die unterschiedliche Zubereitung kostbarer Fleischstücke.

BEEF! legt Wert auf Qualität, Herkunft und Humor – dies ist in Kombination mit den hochwertigen Produkten von „Caso Design“ gereadezu perfekt für Genießer, die mehr wollen.

Der Tropfen geht dahin,
wo er hingehört

Edle Tropfen gehören einfach in eine coole Umgebung – mit der neuen Weinkühlschrank-Serie WinePremium von Caso und BEEF! können Weinliebhaber ihr Lieblingsgetränk gradgenau auf den Punkt temperieren und genießen. Das Schöne ist: Dank des schnittigen Designs machen die drei Weinkühlschränke auch eine sehr gute Figur in jedem wohnlichen Umfeld.

Eine Geschmacks-explosion

Nichts geht über einen Grillabend mit Familie oder Freunden. Perfekt gegrillte Steaks und auf den Punkt gegartes Gemüse sind dann echte Highlights. Doch was ist, wenn spontan Gäste hinzukommen? Mit den Vakuumiergeräten und dem Vakuumier-Zubehör von Caso Design ist man am Grillrost auch da auf der sicheren Seite. Der Einkauf für das anstehende Grill-Event darf dann im Vorfeld ruhig auch größer und vielfältiger ausfallen, weil das Grillgut portioniert, vakuumiert und kühl gelagert werden kann. Vakuumiertes Fleisch bleibt auf diese Weise bis zu achtmal länger frisch und dass ganz ohne Konservierungsstoffe. Alle wichtigen Vitamine, Mineralien und vor allem Qualität und Geschmack bleiben erhalten. Der Clou: Vakuumieren Sie doch mal Ihr Grillgut zusammen mit der marinade. Das Ergebnis: Eine Geschmacksexplosion!



Der VC10 von Caso ist ein vollautomatischer Vakuumierer, der dank kompaktem Design in jede Küche passt. Foto: Caso Design

Brauhaus dahoam!



Foto: Schneider Bräuhaus

Es gibt Tage, da hat man einfach keine Lust, den Grill anzuwerfen. Und trotzdem darf es ein bisschen mehr sein: Mehr Liebe, mehr Spaß und ganz viel Genuss. Das weiß man auch im Schneider Bräuhaus in München und packt neuerdings mit Lust und Liebe Genuss-Pakete für dahoam - für alle, die es verdient haben, endlich mal wieder nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnt zu werden. Nur wenige Klicks und die prall gefüllten Packerln gehen auf Reisen. Bequem zu bestellen unter www.brauhaus-dahoam.de. Alles ist frisch gekocht, professionell verpackt und muss dahoam mit nur noch mit wenigen Handgriffen erwärmt und auf den Tisch gebracht werden. Unser Favorit: Gegrillter Braten vom Spanferkel mit Erdäpfelknödeln. Das Schönste ist: Mit im Karton ist unser Lieblings-Weißbier aus Kelheim: Schneider Weisse.

Profi-Koch trifft Profi-Grill



Im neuen Livestream-Bereich auf der Website von Gastroback hatte jüngst der Profikoch und leidenschaftliche Griller Moritz „Moe“ Crone-Rawe live zum Mittagslunch geladen. Die Hauptdarsteller: der Design BBQ Advanced Control Grill, ein Premium Beef aus Schleswig-Holstein, gegrillter, grüner Spargel und Bärlauch-Chimichurri. Wenn man so will, Profikoch trifft Profigrill, ein „perfect match“, um Steaks in Steakhouse-Qualität live in die heimische Küche zu bringen. Crone-Rawe ist einer der Gründer und Geschäftsführer des Hamburger Catering-Unternehmens „Rolling Taste“. Nach seiner Ausbildung im Verdener Restaurant Pade, zog es ihn für die Sendung „Die Geschmacksjäger“ von Kabel 1 in die weite Welt. Zurück in Deutschland hat Moritz in Hamburg seinen Küchenmeister absolviert. Vom Wissen, das er sich in seiner Laufbahn angeeignet hat, können nun alle profitieren. Zu finden auf: www.gastroback.de/livestream-kochevent/.



Manche mögen's heiß ...



Die Sear Zone, das Hochleistungs-Hitzesystem von Weber, heizt Fleisch, Gemüse und Co. auf dem Grillrost so richtig ein. Fotos: Weber



Grillen zum (späten) Frühstück? Warum denn nicht ...

Die neuen Gasgrills von Weber (Spirit EPX-315 GBS, Spirit EPX-325S GBS sowie Genesis II EX-315 GBS und Genesis II EX-335 GBS) vereinen auf schönste Art zeitloses Design mit intelligenter, KI-basierter Grilltechnologie. Sie zeigen: Makellose Optik und Köpfchen passen perfekt zusammenpassen.

Mit ihrem zeitlosen Design in edlem Schwarz machen diese Powerpakte eine überaus gute Figur. Ihre inneren Werte stehen der schönen Hülle dabei in nichts nach: Auf der großen Grillfläche mit GBS (Gourmet BBQ System) lassen sich Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig und jeweils mit der idealen Temperatur zubereiten. Heißes Feature: die Sear Zone. Sie verleiht Steaks bei optimaler Hitze ihr begehrtes Branding. Ruhend können sie nach dem scharfen Anbraten auf der indirekten Grillfläche.

Dank der Sear Zone herrscht im gesamten Garraum des Grills stets die optimale Hitze. Das ermöglicht auch den Einsatz heißer Accessoires wie Drehspieß und Co. Der integrierte, KI-gestützte Grillassistent Weber Connect behält das Grillgut stets im Blick und

begleitet Grillenthusiasten per App auf dem Smartphone bei jedem Schritt des Grillvorgangs. So können Grillfans ganz neue Möglichkeiten entdecken.

Das Auge grillt mit

Die neuen Gasgrills Spirit EPX-315 GBS, Spirit EPX-325S GBS, Genesis II EX-315 GBS und Genesis II EX-335 GBS von Weber sind echte Hingucker für Terrasse und Garten. Ihr Design punktet mit schlichter Eleganz: Mattschwarze Rahmen, Edelstahl-Seitentische und -Gasregler. Der Sear-Zone-Gasregler zeigt sich in feuerigem Rot und gibt bereits optisch einen Hinweis auf seine Ultrahitze-Funktion. Eine große Digitalanzeige am Seitentisch zeigt in Echtzeit die Temperatur im Inneren des Grills und des Grillguts an. Darüber hinaus informiert sie den Nutzer darüber, wann der Grill für den Einsatz bereit ist, wie der Status der Verbindung ist, sendet Benachrichtigungen und Alarne aus und zeigt präzise den Batteriestatus an. Rezepte für jeden Anlass können Grillfans per zugehöriger App auf dem Smartphone aus der digitalen Weber Rezeptdatenbank auswählen.

Heizt mächtig ein ...

Die Sear Zone, das Hochleistungs-Hitzesystem von Weber, heizt Fleisch, Gemüse und Co. auf dem Grillrost so richtig ein – insbesondere Steaks gelingen hier perfekt. Bis zu sechs Stück erhalten hier das gewünschte Branding, das Grillfans schon beim Ansehen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Aber auch für Meeresfrüchte-Gourmets und Gemüse-Aficionados ist hier gesorgt. Die Gasgrills von Weber bieten auch hierfür die optimale Umgebung. Direkt über der Sear Zone können Grill-Enthusiasten zudem Zubehör für das Gourmet BBQ System (GBS) einsetzen. Auf der Plancha werden Scampi und Co. gleichmäßig goldbraun, Gemüse bleibt im Wok zubereitet knackig. Mit dem GBS-Zubehör haben Grill-Fans beinahe unendlich viele Möglichkeiten, den eigenen Grillhorizont zu erweitern.

Das ist aber noch längst nicht alles, denn dank der Sear Zone entsteht im gesamten Garraum des Grills auch die perfekte Hitze zur Zubereitung weiterer Leckereien. Accessoires wie der Drehspieß lassen Hähnchen, Grillschinken und Braten außen gleichmäßig knusprig und innen besonders saftig werden. Dafür, dass hier nichts anbrennt, ist dank integrierter intelligenter Weber Connect Technologie gesorgt.

Absolut smart: Weber Connect

Der clevere, KI-basierte Grillassistent „Weber Connect“ hat Fleisch, Fisch und Gemüse stets im Blick und führt den Verwender per App auf dem Smartphone über Bluetooth oder WLAN Schritt für Schritt durch den gesamten Grillvorgang: von der Vorbereitung des Grillguts über das Wenden bis hin zum Servieren. Wer so smart grillt, hat zwischendurch Zeit, die Beilagen vorzubereiten, den Tisch zu decken und sich dann einen Drink mit Familie oder Freunden zu gönnen. Denn Weber Connect wacht ja zuverlässig über das Grillgut. Das digitale Display zeigt detailliert die Temperatur an, zwei zusätzliche Kontrollfühler messen die Kerntemperatur – Gelinggarantie inklusive.



Genesis II EX-315 GBS



Genesis II EX-335 GBS



Spirit EPX-315 GBS



Spirit EPX-325S GBS

Zum Reinlegen!

Im Discounter gibt es jetzt Grillfleisch in Massen: Abgepackt, trotz aller Beteuerungen zum Tierwohl immer noch zu einem Spottpreis und bereits mariniert, vorzugsweise in den Farben grün (Kräuter), gelb (Curry) oder rot (Paprika oder Chili). Einen (zweifelhaften) Vorteil haben diese ölichen Convenience-Produkte: Sie verdecken die Schwachstellen des Fleisches. Also lieber die Finger davon lassen.

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

Kräuter-Senf-Marinade

Die Kräutermarinade ist eigentlich 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 Gramm Fleisch

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



Fotos & Rezeptur: Gastroback

Zubereitung

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



Knoblauch-Joghurt-Marinade

Diese milde Marinade passt ausgezeichnet um Geflügel, Fisch oder Gemüse zu marinieren. Die übrige Marinade aus dem Vakuumbeutel kann anschließend auch perfekt als Sauce gereicht werden.

Zutaten für ca. 600g Fleisch

- 150 ml Joghurt
- 3 Zehen Knoblauch
- 200 ml Pflanzenöl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

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, Vakuumvorgang starten.
- Die Marinade sollte ca. 20 bis 40 Minuten in das Fleisch oder Gemüse einziehen.

Jakobsmuscheln im Baconmantel mit zitronigem Kartoffelpüree



Mit dem brandneuen WMF Profi Plus Plancha Grill wird ein neues Level an vielseitigen Grillmöglichkeiten erreicht, das weit über den Bratwurstäquator hinausreicht. Von leckeren spanischen Plancha-Re-

zepten bis hin zum köstlichen japanischen Teppanyaki, der Plancha Grill verspricht hervorragende Ergebnisse. Zu unserem Liebling wird er bei einem Rezept mit Jakobsmuscheln.

Zutaten für 4 Personen

Jakobsmuscheln:

- 16 Jakobsmuscheln
- 16 Scheiben Bacon
- 16 Rosmarinzweige
- grober Pfeffer, Salz

Kartoffelpüree:

- 800 g Kartoffeln
- ca. 125 ml heiße Milch
- 2 EL Butter
- Salz
- Saft und Schale einer Bio-Zitrone
- 3 EL Butter
- Salbei
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

- Jakobsmuscheln mit Bacon umwickeln und mit einem Rosmarinzweig fixieren. Bei 250° scharf von jeder Seite anbraten (max. 3 Minuten insgesamt). Mit grobem Pfeffer würzen und vorsichtig salzen, dabei den Salzgehalt des Bacons beachten, damit es nicht zu salzig wird.
- Dazu passt ein zitroniges Kartoffelpüree.: Für das Püree die Kartoffeln schälen und grob würfeln. In wenig Salzwasser so lange kochen, bis sie gar sind.
- Heiße Milch und Butter zugeben und zum Püree stampfen. Im Anschluss salzen.
- Kurz vor Ende der Garzeit der Kartoffeln Butter in einem kleinen Topf aufschäumen, Salbei kurz darin braten, herausnehmen und beiseitestellen. Zitronensaft, Salz und Zucker hinzufügen. Über das Püree geben und mit gebratenem Salbei und Zitronenschale servieren.



Premium-Outlet

Anfang Mai hat Rösle einen weiteren Outlet-Store eröffnet. Neben dem in 2020 eröffneten Outlet-Store in Ochtrup, wird Rösle nun auch im Designer-Outlet Neumünster vertreten sein. Zusammen mit dem eigenen Rösle Shop Allgäu am Firmenstandort in Marktoberdorf versprechen nun an drei Standorten in Deutschland eigene Shops mehr Spaß in der Küche und am Grill. Neben einem großen Sortiment an klassischen Küchenwerkzeugen und modernem Kochgeschirr werden auch hochwertige Grillgeräte und BBQ-Accessoires angeboten. Im Shop gekaufte Grills können übrigens auch nach Hause geliefert werden – falls im Auto nicht genügend Platz für die neue Grillstation sein sollte.



Top-10 der Grill-Hersteller

Das Marktforschungsinstitut „Splendid Research“ hat im April 2021 im Rahmen einer repräsentativen Umfrage 1.122 Deutsche zwischen 18 und 69 Jahren online zum Thema Grillhersteller befragt. Untersucht wurde, welche Marken am bekanntesten sind, über welches Image sie verfügen und wie hoch die Kauf-/Wiederkaufwahrscheinlichkeit ist. Hersteller von Elektrogrills (auch wenn Weber und Rösle diese erfolgreich im Sortiment führen) haben – mit Ausnahme des Zweitplatzierten Clatronic – naturgemäß das Nachsehen.

Klarer Gewinner ist Weber mit einem Score von 57,2 Punkten. Die Marke verfügt mit 75,7% in der deutschen Gesamtbevölkerung nicht nur über die mit Abstand höchste Bekanntheit, sondern erzielt zudem auch beim Gesamtmarkenimage einer sehr guten Score. Mit



weitem Abstand zur Spitze folgen im Gesamtranking Clatronic (21 Punkte) und Landmann (20,4 Punkte) auf den Plätzen zwei und drei, Rösle wurde achtbarer Vierter. Clatronic profitiert von der zweitgrößten Bekanntheit (32,5%) und kann die Befragten insbesondere mit seinem Preis-/Leistungsverhältnis überzeugen. Aber auch das gehört zur Wahrheit: In der Kategorie Qualität schneidet Clatronic von allen Teilnehmern allerdings am schlechtesten ab.



Einfach cool!

Ein Barbecue-Cooler allein ist schon praktisch. Ist er dazu noch in einen Edelstahl-Rollwagen mit Seitenablagen und Schubladen integriert, so ist er gleich doppelt praktisch. So lässt sich dieser Barbecue-Cooler von Caso einfach an jede beliebige Stelle verschieben, an der er benötigt wird. Lediglich ein Stromanschluss muss in Reichweite vorhanden sein. Kühl-Drinks dürfen bei einem Barbecue einfach nicht fehlen und sind so immer griffbereit.

Auf der zusätzlichen Arbeitsfläche lassen sich zudem wunderbar leckere Cocktails mixen oder schnell noch ein paar Grillspieße fertig stellen. Flaschenöffner, Grillbesteck und weitere Utensilien finden in der Schublade mit Selbsteinzug schnell einen Platz. Erhältlich ist der Barbecue-Cooler von Caso einzeln oder als Counter & Cool in einen Edelstahl-Rollwagen integriert.

Für heiße Sommertage

Es muss nicht immer Fleisch sein. An heißen Sommertagen gefallen uns zwei Salate, die mit einem Grillknödel oder aber einem Grillkäse aufgepeppt werden. Herrlich erfrischend, herrlich gesund, herrlich lecker und einfach herrlich anzuschauen.

Rezept & Foto: Grillido



Spargelsalat mit Grillknödel

Zutaten

- 400 g weißen Spargel
- 400 g grünen Spargel
- 2 EL Weißweinessig
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Senf
- Saft einer halben Zitrone
- Petersilie
- 1 Packung Grillknödel (hier: Grillido Almkäse)

Zubereitung

- Den Spargel schälen und in heißem Wasser blanchieren.
- Den blanchierten Spargel in Stücke schneiden.
- Für das Dressing: 1 Löffel vom Spargelwasser, 2 TL Senf, 2 EL Öl, Saft einer halben Zitrone, Weißweinessig und Gewürze mixen und über den Spargel geben.
- Mit Petersilie toppen.
- Grillknödel grillen und dazu servieren.

Fruchtiger Salat mit Grillkäse

Zutaten

- 3 EL Preiselbeeren
- 1 EL roter Balsamico
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL Honig
- 1 Prise Salz
- 1 Grillkäse (Grillido)
- 2 Feigen
- 50 g Brombeeren
- 150 g Salat
- 10 g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

- Ein Dressing aus den Preiselbeeren, Balsamico, Öl, Honig und Salz anrühren.
- Salat waschen, schleudern und in eine Schüssel geben.
- Käse grillen, vierteln und über dem Salat verteilen.
- Feigen vierteln und zusammen mit den Brombeeren über dem Salat verteilen.
- Mit Sonnenblumenkernen toppen.
- Dressing über den Salat geben und genießen.



Grillido

GRILL-KNÖDEL

100 % VEGGIE

Grillido
NEU
KRÄUTER
ALPENMILCH
MENIGER FETT. MEHR GESCHMACK



Lecker geht auch gesund: die Grillido-Gründer Manuel Stöffler und Michael Ziegler. Alle Fotos: Grillido

FETT RAUS – GESCHMACK REIN!

Von Matthias M. Machan

Die Geschichte von Grillido beginnt ganz unseptakulär im Jahre 2015 im Nordschwarzwald: Die beiden Sandkastenfreunde Manuel Stöffler und Michael Ziegler stehen entspannt am Grill und wundern sich, warum es neben dem Putensteak auf dem Rost keine Alternative für ernährungsbewusste Grill-Fans gibt. Aus Metzgerei-Familien stammend, packt beide der Ehrgeiz: Sie wollten beweisen, dass eine Wurst auch mit wenig Fett gut schmecken kann.

In Omas Garage werden mit Opas altem Fleischwolf die ersten Prototypen entwickelt. Statt Fett kommen natürliche und gesunde Zutaten wie Spinat, Feta, getrocknete Tomaten oder Grillgemüse in die Wurst. Auf Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verzichten

sie von Anfang an. Mit ihren neuen Wurst-Kreationen tingeln die beiden über die Weihnachtsmärkte der Region. Und sie merken schnell: die Grillidos kommen an.

Ein Webshop wird gebaut, Sterne-Köche für die Produkt-Entwicklung begeistert. Grillido ging durch die „Höhle der Löwen“ und gewann den Deutschen Gründerpreis. Vieles hat sich in den vergangenen Jahren verändert – nur ihre ersten Tester sind die Gleichen und die Strengsten geblieben: „Unsere Mütter sind unsere größten Fans und unsere größten Kritiker. Das hilft uns am Anfang der Produkt-Entwicklung, den richtigen Weg einzuschlagen“, sagen beide unisono im exklusiven BBQ 4.0 Interview mit Chefredakteur Matthias M. Machan



Manuel Stöffler und Michael Ziegler sind Freunde seit dem Sandkastenalter.

Manuel Stöffler und Michael Ziegler, Ihr seid die Köpfe hinter Grillido. Was treibt Euch an?

Wir möchten beweisen, dass eine Wurst und weitere herzhafte Produkte für und um den Grill auch mit wenig Fett und nur wenigen, natürlichen Zutaten gut schmecken können. Mit unserer herhaften Grillmarke zeigen wir, wie gesund und lecker geht. Dabei heben wir den Grillgenuss auf ein neues, leckeres und gesünderes Level.

Auch wenn Ihr jeweils aus einer Metzger-Familie stammt, liegt die Gründung eines Food- & Genuss-Anbieters ja nicht unbedingt auf der Hand..

Wir stammen beide aus Metzgerei-Familien und haben früh unsere Leidenschaft fürs Grillen entdeckt und jahrelang ausgiebig geteilt. Vor circa sechs Jahren bemerkten wir, dass es neben Geflügelsteaks kaum Alternativen für ernährungsbewusste und sportliche Grillfans gibt. Das legte quasi der Grundstein für Grillido.

Danach folgten erste Prototypen in der Garage von Michis Oma, die Teilnahme bei der TV-Show „Die Höhle der Löwen“ sowie die Auszeichnung mit dem Deutschen Gründerpreis. Mittlerweile haben wir ein starkes Investoren-Netzwerk, wie die Gründer von

myMuesli, Flixbus und ImmoScout24 und sind jetzt erstmalig im LEH gelistet.

Was waren Eure ursprünglichen beruflichen Ziele? Gab es einen Plan-B?

Nach dem Studium zum Wirtschaftsingenieurwesen und einem Stipendium bei UnternehmerTUM war Gründen schon immer das Ziel – aber eher im technischen Bereich. Jetzt sind wir bei FoodTech gelandet und können die Digitalexpertise und das Technik-Knowhow bei der Entwicklung super nutzen. Schlussendlich haben wir aber unsere familiäre Leidenschaft zum Beruf gemacht.

Manu und ich hatten beide gute Positionen in gut bezahlten Jobs im Technologie-Umfeld. Grillido war nie Plan A, sondern eine Herzensentscheidung, die rational kaum einer nachvollziehen konnte. Und die wir bis heute nicht bereuen.

Was kommt auf den Grill, wenn Ihr privat grillt, ausschließlich eigene Produkte?

Ich liebe ein gutes Stück Rindersteak genauso wie eine handwerklich produzierte Wurst oder auch



Gesunder Grill-Genuss: die Bratwürste von Grillido.

vegetarische Alternativen. Meistens grille ich tatsächlich Grillido-Produkte, da wir ja mittlerweile auch einen Steak-Versand haben. Mit Saucen, Gewürzen, Eiweißbrot & Co haben wir auch viele Beilagen kreiert, die einen Grill-Abend mit Wurst-Vielfalt, Grillkäse und Grillknödel zu einem abwechslungsreichen Event machen.

Was ist der Unterschied einer Grillido-Wurst im Vergleich zu einer herkömmlichen?
Ganz nach dem Motto „Fett raus, Geschmack rein“ enthalten unsere Produkte, darunter auch die Grillwürste, statt unnötigen Zusatzstoffen und zu viel Fett nur hochwertige und zu 100% natürliche Zutaten wie Spinat, getrocknete Tomaten oder Käse. Unser



Standard-Bratwurst Sortiment besteht beispielsweise aus der Sorte „Spinatico“ mit Hähnchen Spinat und Hirtenkäse, „Italico“ mit Schwein, Hirtenkäse und getrockneten Tomaten, „Smokey Beef“ mit Rindfleisch, Almkäse und Chili sowie „Classico“ mit Pute, pikantem Chili und aromatischem Käse.

Was ist für Euch generell ein gutes Stück Fleisch und wie erkenne ich es als Verbraucher?

Gutes und frisches Fleisch ist rosa und trocken im Anschnitt: Das Fleisch darf auf keinen Fall in der Verpackung „schwimmen“. Der Geruch sollte neutral mild bis leicht säuerlich sein – und in Sachen Haptik ist es fest. Es wird bei einem Fingerdruck kaum nachgeben.

Zudem ist gerade beim Steak oder Kotelett die Marborierung ein vielsagender Indikator: Kleine Fettäderchen, die das Muskelfleisch gleichmäßig durchziehen, bringen viel Geschmack und Zartheit mit sich – dies spricht für eine gute Fleischqualität.

Ihr kommt ja beide aus Metzger-Familien. Wie hat man dort auf Eure Wurst-Idee reagiert?

Der Widerstand war zunächst recht groß. Meine Familie hatte große Sorgen, als ich mit Manu auf den Weihnachtsmärkten angefangen habe, unsere Würste zu verkaufen – sie hatten mir eine Top-Ausbildung an der TU München und in Singapur ermöglicht und natürlich gehofft, dass ich nun Top-Manager bei BMW werde. Manus Eltern konnte nicht verstehen, dass er seinen Top-Job bei Daimler kündigte.

Heute blicken sie anders auf das Thema. Unsere Eltern unterstützen uns extrem und stehen voll hinter uns. Sie haben gemerkt, dass wir mehr machen als „nur“ Wurst. Wir sind dabei, eine Marke aufzubauen und in der Lebensmittelwelt etwas zu verändern. Gesunde Ernährung und Nachhaltigkeit sind Trends unserer Zeit, die wir bedienen.

Eure Wurst enthält kaum Fett. Wie bekommt ihr den Geschmack da rein?

Durch die hochwertigen, natürlichen und frischen Zutaten, wie geschmackvollem Käse, feurigen Chilis oder getrockneten Tomaten, enthalten die Würste automatisch Geschmack und Würze.

Worauf sollte der Verbraucher beim Fleisch-Einkauf generell achten?

Es ist wichtig, dass das Fleisch frisch und zart ist und dass keine unnötigen Zutaten und Geschmacksverstärker in den Produkten zu finden sind. Ganz nach unserem Motto: nur wenige, dafür hochwertige und 100% natürliche Zutaten.



Innovatives Grillgut trifft auf das hochwertige Grill-Equipment von Tefal.

Es ist die Glaubensfrage beim Grillen: Holzkohle, Gas oder Elektrogrill? Welche Vorteile hat aus Ihrer Sicht der Elektrogrill?

Durch eine geringe Geruchs- und Rauchentwicklung eignet sich der Elektrogrill aus unserer Perspektive vor allem zum Grillen in geschlossenen Räumen und auf dem Balkon. Er ist einfach am Strom anzuschließen, schnell auf Temperatur – der Barbecue-Spaß kann auch spontan losgehen. Besonderes Plus: Ausgewählte Elektrogrills unseres Partners Tefal verfügen über eine patentierte Technologie, die die Dicke des Grillguts erkennt und die Temperatur und ideale Garzeit automatisch für ein optimales Ergebnis anpasst.

Welches Gericht sehen Sie viel zu selten auf deutschen Grills?

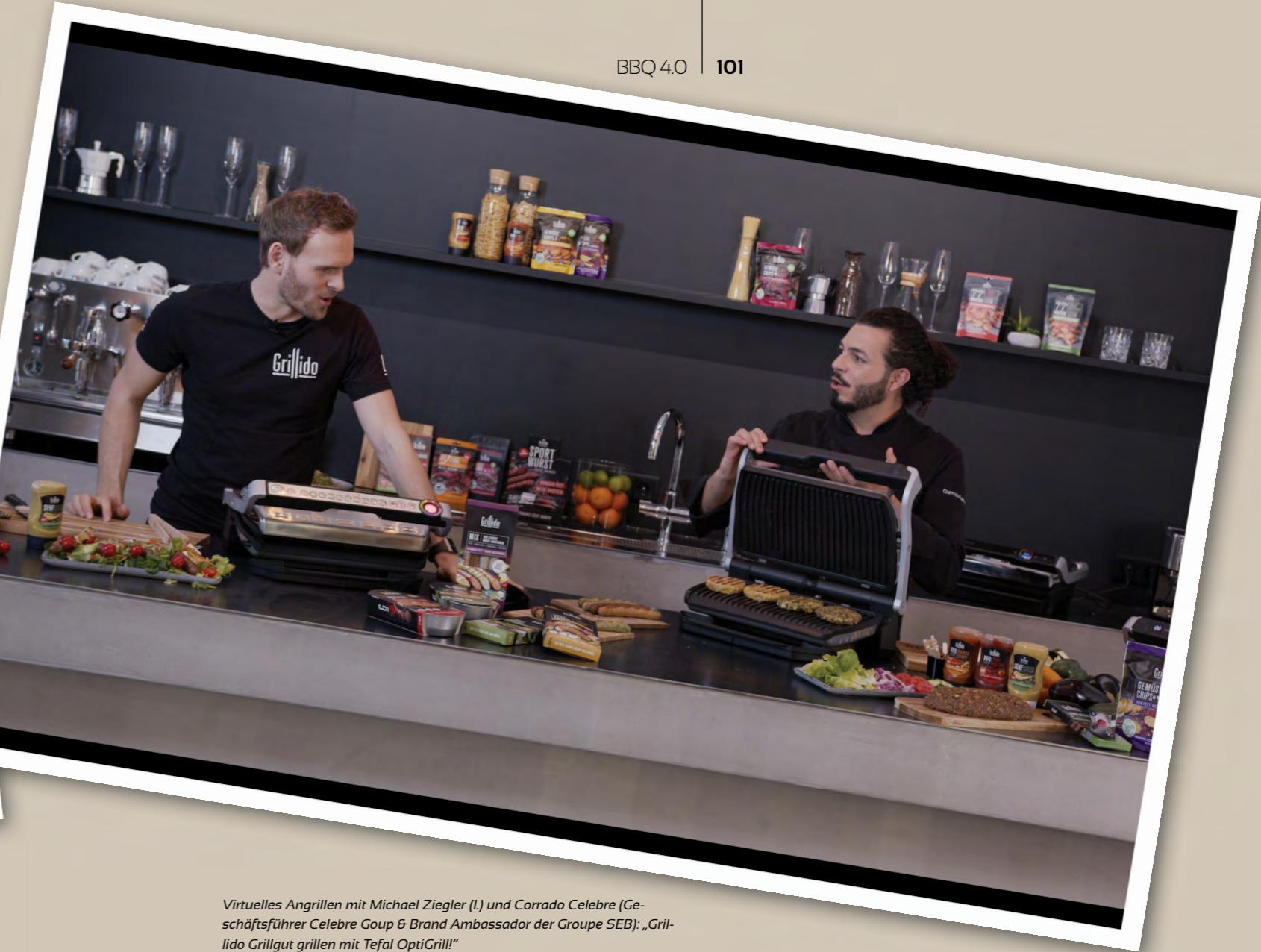
Uns fehlte lange Zeit das Pulled Pork auf den deutschen Barbecue Pits. Aus diesem Grund bietet unser

Sortiment diesen US-amerikanischen Klassiker mit besonders viel Protein: zehn Stunden schonend und langsam in unserer bayerischen Manufaktur gegart, bis es so saftig und zart ist, dass es auf der Zunge zergeht.

Wie grillt man Fleisch besonders zart & saftig?

Das perfekte Stück Fleisch hat eine knusprige Kruste und ein zartes Inneres. Um das zu erreichen ist es am besten, das Fleisch zunächst von jeder Seite scharf anzubraten und dann indirekt im geschlossenen Gas- oder Kugelgrill für weitere Minuten schonend und langsam bei niedriger Temperatur zu garen.

Hier lohnt es sich, die einzelnen Zonen des eigenen Grills kennenzulernen, um zu wissen, wann man das Fleisch am besten wo garen lässt. Unabhängig davon sind Marinaden eine tolle Möglichkeit, das Fleisch zum einen schmackhaft zu würzen, zum anderen um es vor dem Austrocknen zu schützen.



Virtuelles Angrillen mit Michael Ziegler (l.) und Corrado Celebre (Ge- schäftsführer Celebre Goup & Brand Ambassador der Groupe SEB): „Grillido Grillgut grillen mit Tefal OptiGrill!“

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

Der vermutlich größte Fehler ist, das Grillgut mit der Gabel anstatt einer Zange zu wenden. Sticht man hinein, kann Fleischsaft austreten und das leckere Grillgut zäh und trocken werden.

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

Wir salzen unser Fleisch gerne nach dem Grillen – so vermeiden wir einen frühzeitigen Flüssigkeitsverlust des Grillguts und runden den Geschmack mit Salz nur noch final ab.

Auf was kommt es beim Grillen an? Technik, Thermik, Temperatur?

Wichtig ist vor allem der Spaß dabei – der Rest kommt dann von ganz alleine.

Welche Beilagen gehören zum Grillen für Euch unbedingt dazu?

Am liebsten essen wir Hot Dogs mit unserer Bratwurst Italico, unter anderem getoppt mit Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan – da braucht es keine weiteren Sides. Unsere schonend getrockneten Gemüse Chips mit Süßkartoffel, Rote Bete und einem Hauch Meersalz bringen den nötigen Crunch auf den Teller. Darüber hinaus finden wir aber auch gegrillte Maiskolben oder locker-leichte Salate klasse.

Und was eignet sich zum Dessert?

So einfach und so gut: gegrillte Ananasspieße. Einfach Ananas in Stücke schneiden, auf einem Grillspieß aufrichten und auf den Rost legen, bis die Spieße Röststreifen bekommen. Das ist ein süßer Abschluss für den deftigen Grillabend – ganz ohne zugesetzten Zucker und mit wenig Kalorien.



Rezept & Foto: Gefu

BEEF-BURGER US-STYLE MIT RICH-HONEY BBQ-SAUCE UND COLESLAW

Unser Rezept für einen **Classic Beef Burger** mit Rich-Honey-BBQ-Sauce und Coleslaw werden alle lieben, die es gerne saftig und würzig mögen.

Zutaten für 4 Personen

Für den Coleslaw

- $\frac{1}{2}$ Weißkohl
- 2 große Möhren
- 1 Frühlingszwiebel
- 100 ml Walnussöl
- 30 g Zucker
- Heller Balsamico-Essig
- 3 TL scharfer Senf
- Salz & Pfeffer aus der Mühle
- 1 Grapefruit
- 3 EL Pinienkerne

Für die BBQ-Sauce

- 310 ml Ketchup
- 100 g Honig
- 60 ml dunkle Melasse (Reformhaus)
- 60 ml Apfelessig
- 60 ml Wasser
- 1 EL Worcestershiresauce
- 120 g brauner Rohrzucker
- 2 $\frac{1}{2}$ TL Senfpulver
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- $\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL grober Pfeffer
- 1 TL geräucherte Salzflakes

Für das Burgerfleisch

- 4 rote Zwiebeln
- 600 g Rinderhackfleisch
- 3 TL scharfer Senf
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Pflanzliches Öl
- 2 große Fleischtomaten
- 1 Salatgurke
- 1 Lollo Bianco Salat
- 12 Scheiben Bauchspeck
- 4 große Vollkornbrötchen
- 4 dicke Scheiben Gouda

Zubereitung

Coleslaw

- Die äußeren Blätter des Weißkohls entfernen und den Kopf vierteln. Strunk rauschneiden und den Kohl in sehr feine Streifen schneiden.

- Möhren waschen, schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.
- In einer Salatschüssel Walnussöl, Zucker, Essig und Senf verrühren, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohl- und Möhrenstreifen sowie die Frühlingszwiebelringe mit der Marinade vermengen.
- Salat mit Deckel kaltstellen, so kann der Coleslaw bis zum Essen durchziehen.
- Die Grapefruit filetieren und die Stücke quer halbieren. Anschließend die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Öl rösten.
- Beim Anrichten wird der Coleslaw mit Grapefruitstückchen und Pinienkerne serviert.

Rich-Honey BBQ-Sauce

- Alle Zutaten für die Sauce in einem Topf bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erhitzen und 5 min. köcheln lassen. Die Sauce einkochen, bis sie eine dickflüssige Konsistenz hat. Anschließend beiseitestellen, abkühlen lassen.

Burger

- Für die Burgerpatties 2 Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln und dem Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Eine Burgerpresse mit etwas Pflanzenöl einfetten und 4 gleiche Buletten formen.
- Aus den gewaschenen großen Tomaten 4 dicke Scheiben schneiden. Die übrigen 2 Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Die Salatgurke sorgfältig waschen und mit Schale in feine Scheiben schneiden. Den Salat putzen, waschen und in einzelne Blätter zupfen.
- Nun die 4 Burger-Buletten auf einem Grillrost bei mittlerer Hitze von beiden Seiten circa 5 min. grillen. Parallel dazu die Speckscheiben mitgrillen.
- Zum Zusammenstellen der Burger die Vollkornbrötchen aufschneiden, nach Belieben mit rich-honey BBQ-Sauce, Salat, Burgerpatty, Gouda, Speck, Tomaten und Zwiebeln schichten und mit einem Burger-Spieß fixieren.
- Den fertigen Burger auf dem Teller zusammen mit extra Sauce und Coleslaw anrichten und schmecken lassen.



RINDFLEISCH-AVOCADO-BURGER

MIT SELBSTGEMACHTEN BURGER-BUNS UND FRISCHEM TOMATENCHUTNEY

Der **Avocado Burger** mit selbst gemachten Buns und fruchtigem Tomatenchutney sorgt für den frischen Biss und besonderen Geschmack.

Zutaten für 4 Personen

Für die Burger-Buns

- 42 g frische Hefe
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 10 g flüssiger Honig
- 20 g Rapsöl
- 1 Ei
- Salz, Zucker
- 300 g Mehl Type 405
- 1 Eigelb
- 20 ml Wasser
- Sesam

Für das Tomatenchutney

- 50 g Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 2 Tomaten (je ca. 60 g)
- 50 ml Rotwein
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- 1 Zweig Oregano

Zum Belegen

- 4 Blätter Lollo rosso
- 1 Tomate (ca. 60 g)
- 1 Avocado

Für die Burger-Pattys

- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 50 g Paniermehl
- Salz & Pfeffer
- 400 g Hackfleisch vom Rind
- Sonnenblumenöl zum Braten

Zubereitung

Burger-Buns

- Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.
- Für die Buns die Hefe, das lauwarme Wasser, Honig, Rapsöl, ein Ei, Salz und Zucker miteinander verrühren und mit dem Mehl zu einem Teig kneten und in eine Schüssel geben. An einem warmen Ort circa 30 Minuten gehen lassen.

- Anschließend den Teig in 4 gleichgroße Teile schneiden, zu Kugeln formen, auf einem Backblech in einen Burger-Ring (beispielsweise aus Burger-Set BBQ von Gefu) geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Eigelb und Wasser miteinander verrühren, auf die Buns streichen und diese mit Sesam bestreuen. Anschließend werden die Buns für circa 20 Minuten im Ofen ausgebacken.

Tomatenchutney

- Für das Tomatenchutney die Zwiebeln mit einem Multizerkleinerer zerkleinern.
- Knoblauch pressen und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in Olivenöl anschwitzen, dann die gewürfelten Tomaten hinzugeben und kurz weiter rösten.
- Alles mit Rotwein ablöschen und Tomatenmark hinzugeben. Chutney circa eine halbe Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.
- Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker und gehacktem Oregano abschmecken.

Burger-Pattys

- Für die Pattys die Zwiebeln im Multizerkleinerer zerkleinern. Dann die Zwiebelwürfel mit dem Ei, Paniermehl, Salz und Pfeffer zum Rinderhackfleisch geben und alles gut miteinander verkneten.
- Mit Hilfe der Burgerpresse (aus dem Burger-Set BBQ 4) gleichgroße Rindfleischpattys formen. In einer Pfanne mit Sonnenblumenöl oder auf dem Grill von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie die bevorzugte Garstufe erreicht haben.

Anrichten

- Den Salat putzen, waschen und kleinzupfen, die Tomate in dicke Scheiben schneiden. Zusätzlich die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch von der Schale trennen und in schmale Streifen schneiden.
- Zum Anrichten der BBQ-Burger die selbstgemachten Sesam-Buns aufschneiden und das Unterteil nach Belieben mit Salat, Tomatenscheiben, Rindfleischpattys, Avocado und Tomatenchutney belegen und anschließend den Deckel mit Burger-Spießen fixieren.
- Als Beilage eignen sich gebackenen Zwiebelringe. Auch knusprige Pommes, würzige Kartoffelpalten oder ein frischer Salat sind leckere Begleiter zum Burger.



INFOBOARD.de
LEB Dein Elektrogerät

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