Grillen Spezial

Rezepte, Tipps und Trends machen Lust auf den Sommer

Mit großem Gewinn-spiel



Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 17. Mai 2018

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben



Achten Sie jetzt auf das RZplus-Symbol!

In vielen redaktionellen Beiträgen und Anzeigen – mit Smartphone kann Ihre Zeitung jetzt noch mehr!



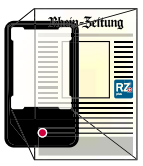
1 Installieren der kostenlosen RZplus-App
Wählen Sie im Google-Play-Store oder im App-Store die RZplus-App aus und installieren diese auf Ihrem Smartphone oder Tablet.



2 Starten der App
Öffnen Sie die App, indem Sie auf das RZplus-Symbol auf dem Display Ihres Gerätes drücken.



3 Element auswählen
Wählen Sie in Ihrer Zeitung ein Element aus, das mit einem RZplus-Symbol versehen ist.



4 Scannen
Drücken Sie auf den roten Button „Scan“ und halten Ihr mobiles Gerät über das ausgewählte Element. Weitere Funktionen (Mail, Telefon, Weblink, Navigation, usw.) erscheinen sofort auf dem Bildschirm.

Noch Fragen? 02 61/98 36-2000

IMPRESSUM

„Grillen Spezial“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung und ihrer Heimatausgaben vom 17.05.2018.

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH, 56055 Koblenz
Verleger und Geschäftsführer: Walterpeter Twer
Geschäftsführer: Thomas Regge

Anzeigen: rz-Media GmbH, 56055 Koblenz
Geschäftsführung: Hans Kary
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna
Fotos: www.stock.adobe.com
Druck: Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Rhein-Zeitung

IHRE GRILLMOMENTE



Grillen Sie doch einfach unsere Rezepte nach und schicken Sie uns davon ein Foto, gerne veröffentlichen wir es in einer unserer nächsten Grillen-Spezial! Senden Sie ein Foto in der Mindestqualität von 300 dpi mit Namen und Adresse an: **grillen@rhein-zeitung.net**

Und wenn Sie eine tolle Grillidee haben, freuen wir uns ebenfalls über Ihre Einsendungen. Greifen Sie zur Tastatur und lassen Sie uns wissen, was bei Ihnen so auf den Rost kommt. **Wir sind gespannt!**

INHALT

03 Das glaubst du doch selbst nicht …
Wir fühlen Grill-Mythen auf den Zahn

04 Tipps für Dips

05 Wildes Stockbrot

06 Ganz schön Schwein gehabt –
das Iberico-Schwein

08 Viel mehr als nur scharf!
Der Geschmack von Pfeffer ist so vielfältig wie seine Herkunft

10 Wurst selbst gemacht

12 Lamm auf dem Grill

14 Ganz schön was auf den Rippen!
Wir grillen Spareribs vom Rind

16 Wie regional geht eigentlich Fleisch?

18 Gewusst wo –
Kleine Navigationshilfe zum perfekten Grillfleisch

20 Die Salat-Offensive

21 Nicht schlecht, der Hecht!

22 Weiß –
die neue Farbe auf dem Grill

„DAS GLAUBST DU DOCH SELBST NICHT …“ WIR FÜHLEN GRILL-MYTHEN AUF DEN ZAHN

Grillen ist erblich. Zumindest ist auffällig, dass in Familien, in denen das Grillen zu warmen Abenden selbstverständlich dazugehört, die Freude an dieser Art der Essenszubereitung weitergegeben wird. Dabei erweitert sich nicht selten von Generation zu Generation der kulinarische Horizont, Neues wird ausprobiert, und die Experimentierfreude führt zu geschmacklich respektablen Resultaten. Aber so innovativ der eine oder andere auch sein mag, bei genauem Hinsehen gibt es in jeder Familie, in jeder Clique Grillmythen, die sich hartnäckig halten und die, gleich einem gut gehüteten Geheimnis, im Schein der Glut von einem Griller zum nächsten weitergegeben werden.

1. Salzen

„Gesalzen wird immer NACH dem Grillen“. Es hält sich hartnäckig das Gerücht, gesalzenes Fleisch auf dem Grill würde „ausbluten“. Das ist so nicht ganz richtig, denn Salz fördert beim Grillen sogar den Geschmack. Allerdings sollte man das Fleisch wirklich erst kurz vor dem Braten salzen. Pfeffer hingegen verträgt große Hitze nicht und wird bitter, wenn man ihn mit auf den Grillrost legt. Wer den Geschmack von Pfeffer erhalten will, der schwenkt ihn ein wenig bei milder Hitze mit etwas Butter in der Pfanne. Anschließend kann man die Mischung auf das fertige Grillgut geben.

2. Wenden nur einmal oder öfter?

Bei dieser Frage scheiden sich die Geister. Es gibt diejenigen, die sich strikt an die Einmal-Wenden-Methode halten und ansonsten das Fleisch auf dem Grill nicht anfassen. Dieser Fraktion entgegen stehen die Vielwender, die sogar so weit gehen, alle 20 bis 30 Sekunden ihr Steak auf dem Grill zu wenden. Wer hat denn nun Recht? Unsere Tests haben ergeben, dass ein Stück Fleisch, dass an der richtigen Stelle auf dem Grillrost liegt (bei einer moderaten Temperatur, also nicht im Höllenfeuer) tatsächlich zarter wird, wenn es nur ein Mal gewendet wird. Hintergrund ist, dass sich das Fleisch auf der dem Feuer abgewandten Seite schon wieder etwas entspannen kann, während die andere Seite noch volle Hitze abbekommt. Voraussetzung für diese Vorgehensweise ist jedoch, dass man ein ausreichend dickes Steak auf dem Grill hat. Deshalb lieber ein großes (hohes) Steak kaufen und es nach dem Grillen teilen, als viele dünne Scheibchen.

3. Viel heiß hilft viel

Diese Ansicht hält sich auch hartnäckig, und es ist erstaunlich, mit welchen Temperaturen dem gemeinen Grillsteak so zu Leibe gerückt wird. Als ginge es um das Schmieden eines Schwertes, wird der Grill angeheizt, bis die Außenwände weiß glühen. Es gibt zwar tatsächlich eine neue Methode, bei der ein Steak mit 800 Grad gegrillt wird, dabei geht es allerdings nur um Sekunden, die das Fleisch diesen Temperaturen ausgesetzt ist, und nicht um die Dauer, die das durchschnittliche Grillgut auf dem Rost verbringt. Ein Grill kann erstaunlich viele Temperaturzonen haben, wenn man ihn richtig benutzt, und auf ihm kann man von robusten Würstchen bis hin zur empfindlichen Wassermelone alles grillen. Also nein, lieber weniger Hitze, aber dafür mehr Geschmack.

4. Fettarm ist gut

Das mag ja beim Tragen von halterlosen Strümpfen so sein, aber bei Grillgut sollte man großzügig sein. Fett, das langsam gewachsen ist und sich als Marmorierung im Fleisch zeigt, sorgt dafür, dass das Grillgut nicht austrocknet und das Steak schön zart bleibt. Im Fett enthalten sind auch Geschmacksstoffe, die beim Braten besonders zur Geltung kommen. Den Fettvermeidern sei hier zur Beruhigung gesagt, dass langsam gewachsenes Fett deutlich mehr ungesättigte Fettsäuren enthält als das von Turbofleisch und deshalb lange nicht so ungesund ist wie sein Ruf.

5. In Alufolie grillen ist besser

Die Angst vor den Röststoffen und der damit einhergehenden Krebsgefahr hat viele Griller dazu gebracht, ihr Grillgut auf Alufolien und Aluschalen über dem Feuer zu garen. Wenn man sich vergegenwärtigt, dass Salze und Säuren Aluminium auflösen und derzeit eine heftige Diskussion darüber entbrannt ist, ob Aluminium in Deodorants das Krebsrisiko steigert, sollte man auf diese Garmethode besser verzichten. Wer sein Feuer unter Kontrolle hat und sein Grillgut nicht karbonisiert, der muss sich vor krebserregenden Substanzen nicht fürchten.

–J.S.–

Anzeige

a·m·s MÖBEL

EINFACH BESSER GRILLEN

Mit der besten Ausrüstung für kreatives Grillen und dem umfangreichen Grill-Zubehör.

CUBE
Feuerkorb, ohne Zubehör
299,-€

höfats

NAPOLEON
1060,-€
Napoleon Rogue® 425
limited BLACK EDITION
inkl. Abdeckhaube und Grillbuch

Broil King
~~699~~,- €
649,-€
Monarch™ 320

ANGEBOTE GÜLTIG SOLANGE VORRAT REICHT.

ANDERS GEWOHNT!

a-m-s Möbel | Hunsrückstraße 1 | 56410 Montabaur | Fon 0 26 02/99 93 90 | info@a-m-smoebel.de | www.a-m-smoebel.de
Öffnungszeiten: Di.-Fr. 9.30-18.30 Uhr | Sa 9.30-15.00 Uhr | Montags geschlossen | Individuelle Terminvereinbarung nach Absprache

TIPPS FÜR DIPS

Was ist ein richtiges Grill-Event ohne den passenden Dip?

Träge trocken liegen Grillgut und Beilage auf den Tellern, erst die richtige Begleitung macht aus ihnen nicht nur eine Augen-, sondern auch eine Gaumenweide. Und da ist mächtig Platz für Experimente. Nichts gegen den guten, alten heimischen Kräuterquark, aber die weite Welt bietet eine große Bandbreite schmackhafter Dips, die unseren Grillabend zu etwas ganz Besonderem werden lassen. Packen Sie Ihren Geschmackskoffer und folgen Sie uns, es wird lecker, versprochen! *–J.S.–*

Guacamole

Der Name „Guacamole" lässt sich nicht so ohne weiteres übersetzen, als „guaca" bezeichnet man schon mal eine unverheiratete, etwas in die Jahre gekommene Frau, und „Mole" heißt einfach nur „Masse". Kombiniert haben wir es bei dem mexikanischen National-Dip dann wohl mit einer Masse alter Jungfern zu tun, geschmacklich ist allerdings nichts davon zu spüren. Wer es schafft, gute Avocados zu bekommen, dem steht ein Geschmackserlebnis der besonderen Art bevor, denn Guacamole ist ausgesprochen köstlich!

Zutaten:
– Guacamole (Eine Masse alter Jungfern!)
– 2 reife Avocados
– 1 Limette
– 1 rote Zwiebel
– 3 Knoblauchzehen
– Salz, Pfeffer, Chili

Varianten: Tomaten, Petersilie, Koriander, Joghurt

Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr klein hacken. Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch zu Zwiebeln und Knoblauch geben. Mit einer Gabel zerdrücken, sodass ein Mus entsteht. Den Saft der Limette mit der Masse vermischen, damit diese nicht braun wird. Mit den Gewürzen abschmecken. Wer möchte, kann anstatt Chilipulver eine Chili kleinschneiden und zur Masse geben. Joghurt macht die Guacamole noch cremiger, aber auch milder. *–J.S.–*

Tipp

Wer wissen will, ob die Avocado, die er in Händen hält, reif oder überreif ist, der kann das mit einem ganz einfachen Trick herausfinden: Am oberen Ende der Avocado den Stielansatz ein wenig anheben, wenn darunter die Avocado hell und grün ist, ist die Avocado noch essfähig, ist es dort braun, dann ist die Frucht bereits über den Zeitpunkt, an dem man sie essen sollte, hinaus und innen faul.

Auberginenmus (Baba Ghanoush)

Im Vorderen Orient gehört die Aubergine (engl. Eggplant) zur Gemüseauswahl, wie bei uns Möhren und Kohlrabi. Ihr weiches Inneres kommt nicht nur mit einem feinen Eigengeschmack daher, es lässt sich auch perfekt in jede Richtung weiterentwickeln. Mit Baba Ghanoush (beleidigter Vater) zeigen wir Ihnen die nordafrikanische Verarbeitungsvariante. Pikant-frisch und bestens geeignet zu Rind und Lamm.

Zutaten:
– 2 Auberginen
– 3 Knoblauchzehen
– 1 Bio-Zitrone
– 3 EL Taihini (Sesam-Mus, gibt es im Bio-Laden)
– 2–3 EL Naturjoghurt
– 1 EL Olivenöl
– Salz
– 1 Msp. Ras El Hanout
– Pfeffer

Die Auberginen rundherum mehrfach einstechen und anschließend im Backofen bei 230 Grad rösten, bis die Haut sehr dunkel ist. Herausnehmen und abkühlen lassen. Anschließend lässt sich die Haut ganz einfach abziehen. Die Aubergine in den Mixer geben, die restlichen Zutaten hinzugeben und alles fein pürieren. *–J.S.–*

Beetroot-Paste

Zutaten:
– 40 ml Blütenhonig
– Saft und Zesten von 1 großen Zitrone
– 100 g Tahini (Sesampaste)
– 80 ml weißer Balsamico
– 100 ml Olivenöl

– 200 g Rote Bete
– 400 g Kichererbsen
– 1 mittelgroße Knoblauchzehe
– 1 Jalapeño, entkernt
– ¼ TL Meersalz
– ¼ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

Die rote Bete waschen und einzeln in Alufolie verpacken. Im Backofen bei 150 Grad etwa 50 Minuten garen, dann die Haut abziehen und in grobe Würfel schneiden (Handschuhe tragen!).

Mit den anderen Zutaten in den Mixer geben und zu einer cremigen Paste verarbeiten. Sollte die Masse zu fest werden, kann man etwas Olivenöl zugeben. *–J.S.–*

Wildes Stockbrot

Hach, da wird man doch gleich ganz nostalgisch! Stockbrot kennt sicher fast jeder aus der Jugendzeit. Hier kommt ein etwas „erwachseneres“ Rezept, das die schönen Kindheitserinnerungen mit ausgezeichnetem Wildgeschmack kombiniert. Für dieses Rezept haben wir bei den Profis nachgehört, und der Deutsche Jagdverband hat uns diese köstliche Idee verraten. Getestet und für gut befunden!

Zutaten:
(für 4 Personen)

- *250 g Mehl*
- *½ Pck. Trockenhefe*
- *10 g Butter*
- *1 Eigelb*
- *150 ml Milch*
- *300 g Reh-Hackfleisch*
- *1 Zwiebel*
- *1 Zehe Knoblauch*
- *½ Bund Thymian*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *1 Prise Zucker*

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Kuhle in der Mitte machen und darin die Trockenhefe in der Milch und dem Zucker auflösen und ein wenig aufgehen lassen. Anschließend mit Salz, Eigelb, kleingehackter halber Zwiebel, einigen Thymianblättern zu einem glatten Teig verkneten und an einem warmen Ort mindestens eine halbe Stunde gehen lassen. Das Rehhackfleisch mit Salz, Thymian, kleingehacktem Knoblauch und der anderen Hälfte der Zwiebel vermischen.

Feuer machen (Buchenholz eignet sich besonders gut) und auf die Glut herunterbrennen lassen. Für das Stockbrot Zweige abschneiden (Haselzweige eignen sich besonders gut) und die Spitze mit Alufolie umkleiden. Das gewürzte Rehhack darum formen und über der Glut „vorgaren“. Anschließend den Brotteig portionsweise zu einer Schlange formen und über dem Hackfleisch um die Spitze wickeln. Über der Glut so lange garen, bis der Teig knusprig ist. Am besten schmeckt es, wenn man das Stockbrot während des Essens mit frisch gemahlenem Pfeffer würzt. *–J.S.–*

Anzeige







Anzeige





GANZ SCHÖN SCHWEIN GEHABT – DAS IBERICO-SCHWEIN

Sowas gibt es heutzutage kaum noch. Ein Tier, dessen Fleisch zum Verzehr gedacht ist, hat vor der Schlachtung tatsächlich so etwas wie ein Leben. Es darf tun, was ihm seine Natur diktiert, im Fall der hier beschriebenen Schweine bedeutet das: Nase runter und wühlen.

Im Grunde sagt man ja den Franzosen nach, dass sie ein fast erotisches Verhältnis zu ihrer Nahrung haben, und gutes Essen gehört zum Lebensgefühl unserer Nachbarn einfach dazu. Wer sich zwischen Franzosen und ihr Essen stellt, der muss schon mal mit einer Revolution rechnen, bei der leicht der Kopf verloren gehen kann. Die Aufforderung: „Sollen sie halt Kuchen essen…“ hilft da bekanntermaßen wenig weiter. Auch die Franzosen produzieren gutes Fleisch, sie haben leistungsfähige Rassen, aber dieser Tage zeigen sich andere Europäer viel innovativer… oder besser gesagt, viel traditioneller.

Die Spanier haben mit dem Siegeszug der alten Kuh aus Galizien schon ein Eisen im Grillfeuer, mit dem Iberico-Schwein kommt ein zweites hinzu. Getreu dem Grundsatz: „Realmente todo del cerdo es sabroso“ (vom Schwein schmeckt eigentlich alles) bietet das Iberico-Schwein alles, was das Herz des Fleischfreundes aufgehen lässt. Vergleicht man die Lebensbedingungen deutscher Mastschweine mit denen von Iberico-Schweinen, dann erklärt sich schnell, weshalb der Unterschied in Konsistenz, Farbe und Geschmack so gewaltig ist.

Zunächst muss man wissen, dass das Iberico-Schwein eine halbwilde Rasse ist, die vorwiegend in der spanischen Extremadura vorkommt. „Extremadura“ bedeutet nichts anderes als „sehr trocken“, und das sagt schon vieles über das vorherrschende Klima dort aus. Im Gegensatz zum deutschen Mastschwein hat das Cerdo Iberico jede Menge Bewegung. Und Zeit. Die verbringt es in Wiesen mit Kork- und Steineichen und macht das, was Schwein halt so tut: Im Boden wühlen und den täglichen Speiseplan aus Eicheln mit Kräutern, Gräsern und Wurzeln aufpeppen. Die halbwilden Gesellen, wegen ihrer schwarzen Klaue umgangssprachlich „pata negra“ genannt, nehmen runde 10 Kilo Eicheln und jede Menge „Gemüsebeilage“ pro Tag zu sich und legen dabei mehr als zehn Kilometer zurück, um ausreichend Nahrung zu finden. Nach ein bis anderthalb Jahren haben die Tiere ihr Schlachtgewicht von ungefähr 150 Kilo erreicht. Unsere deutschen Sauen hingegen müssen ihr Endgewicht von maximal 120 Kilo innerhalb kürzester Zeit erreichen. Viel mehr als sechs Monate gibt man ihnen hierfür nicht. Bewegung, die einen Teil der aufgenommenen Nahrung wieder verbraucht, ist da nicht erwünscht, weshalb die Schweine mit bis zu 30 und mehr Artgenossen in kleinen Boxen leben, die entweder mit Stroh ausgelegt sind oder einfach nur einen Gitterboden haben, durch den Urin und Fäkalien weggewaschen werden können. Die Haltung auf engstem Raum verursacht erfahrungsgemäß gleich mehrere Probleme, das größte davon ist Stress, der dann wieder zur Verschlechterung des Immunsystems führt. Mit „vorsorglichen“ Antibiotikagaben versuchen die Mastbetriebe, Krankheiten zu verhindern, die sich rasend schnell ausbreiten können. Auch die Gabe von Hormonen bei Muttersauen ist keine Seltenheit.

Legt man zwei Stücke Fleisch nebeneinander, eines vom Iberico-Schwein und eines vom deutschen Turbomastschwein, dann fällt als erstes die Farbe ins Auge. Wo das deutsche Fleisch oft blassrosa und nass-wabbelig daherkommt, liegt das spanische Pendent fein marmoriert in kräftigem Rot auf dem Teller und auf dem Grill. Der beeindruckendste Unterschied zeigt sich jedoch bei der Zubereitung: Vom deutschen Mastfleisch bleibt nach dem Grillen nur noch die Hälfte übrig – der Rest besteht offenbar aus Wasser, welches bei der Zubereitung schlicht verdampft. Da Geschmack im Fett gespeichert wird, der

deutsche Durchschnittsverbraucher sein Fleisch aber möglichst mager haben möchte, rächt sich diese Vorliebe gleich zwei Mal: Zum einen sind die Steaks von mageren „Wasserschweinen“ schnell hart und trocken, und sie bestechen nicht gerade durch einen beeindruckenden Eigengeschmack. Verbergen kann man das durch übermäßiges Marinieren – womit wir bei Fleischtheken wären, die in der Grillsaison vorwiegend in den Farben grün (Kräuter), orange (Paprika) und rot (Chili) um die Wette strahlen.

Marinade sollte man beim Iberico-Schwein tunlichst nicht nutzen, denn das würde das außergewöhnliche, nussig-aromatische Geschmackserlebnis nur stören. Das in der Marmorierung enthaltene Fett ist im Übrigen nicht ansatzweise so schädlich, wie es die Mager-Fraktion gerne darstellt. Durch ihre natürliche Ernährung ist das Fleisch des Iberico-Schweines reich an ungesättigten Fettsäuren. Gesundes Fett also, bei dem das deutsche Mastvieh leider wieder einmal nicht mithalten kann. Und das Beste daran: Vom Grill kommt genauso viel Fleisch runter, wie man daraufgelegt hat.

Sicher, die lange Lebensdauer hat ihren Preis. Und prompt sind Anbieter auf den Plan getreten, die unter dem Namen „Duroc“ suggerieren, dass man Iberico-Schwein auch günstiger haben kann, aber da sei Vorsicht geboten: Duroc ist eine amerikanische Rasse, die in die Rasse der Iberico-Schweine hineingezüchtet wird. Diese Schweine leben nicht zwingend im Freien, von der Ernährung ganz zu schweigen. Es lohnt sich also, beim Kauf eines Iberico genau hinzusehen oder nachzufragen. Die Bezeichnung „De bellota 100% Iberico“ garantiert reinrassige, ausschließlich mit Eicheln und Kräutern gefütterte Schweine der Rasse Iberico. Und wenn Sie so ein Stück erwischen, haben sie ganz schön Schwein gehabt! *–J.S.–*



Anzeige





Kirner Edelstahl-Grills

Neue Verkaufsstelle seit 1. Februar 2018

Baucenter Fey
Industriestraße 3
55606 Kirn/Nahe
www.fey-baucenter.de

fey baucenter

Stiftung kreuznacher diakonie

18-0011



15. August / 17. September / 29. November

weber Grillseminare 2018

Premium

BLESER MIETSTATION
Arbeitsbühnen • Baumaschinen

Danziger Straße 5
56564 Neuwied
Tel.: 0 26 31 / 35 61 10
Fax: 0 26 31 / 35 61 12
info@blesermietstation.de

Anzeige



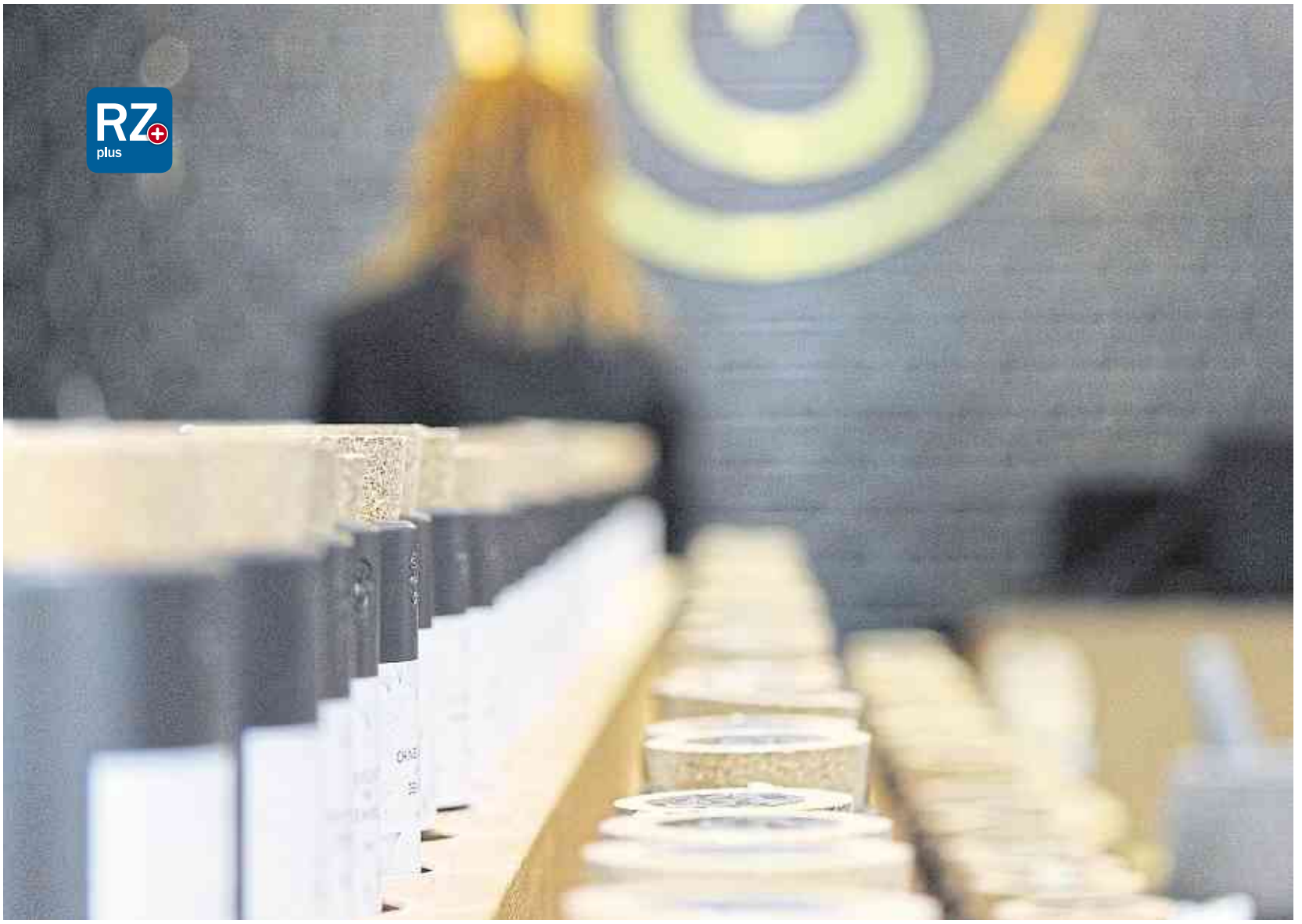
i&M Baufach-Centrum KAISER

Besser machen, was besser geht.

Baustoffe
Baufachmarkt
Fliesen / Sanitär
Galabau

Öffnungszeiten: Montag - Freitag 7.30 - 18.00 Uhr
Samstag 8.00 - 14.00 Uhr
Internet: www.baufachcentrum.de
Telefon: 02741 / 709-0

57572 Niederfischbach • Tüschebachsmühle



VIEL MEHR ALS NUR SCHARF!

Der Geschmack von Pfeffer ist so vielfältig wie seine Herkunft

In den meisten deutschen Küchen stehen ein, maximal zwei Sorten Pfeffer, und die sind in der Regel schwarz und weiß. Unglücklicherweise sind sie in den meisten Fällen schon gemahlen, was ihren Wert und Geschmack nahezu auf Null reduziert. Der wilden, scharfen, süßen und geschmacksgewaltigen Welt des Pfeffers wird das auf keinen Fall gerecht.

Schon mal einen Kampotpfeffer-Daiquiri getrunken? Sie haben richtig gehört. Pfeffer kann so aromatisch sein, dass man mit ihm problemlos Cocktails mixen und Gerichte, egal ob süß oder salzig, zu einem Geschmackserlebnis machen kann. Beim Grillen, aber auch sonst ist Pfeffer nicht nur ein „Scharfmacher", sondern eine geschmackliche Sensation, die das, was wir kochen, backen und grillen, noch besser macht. Folgen Sie uns in die Welt der bunten Körner, Stangen und Beeren …

Vor allem dann, wenn es um viel Geschmack geht, muss man vorsichtig sein, denn so viel Geschmack verbirgt sich beim Pfeffer als ätherisches Öl im Inneren der Körner, Beeren oder Stangen. Achtlos und zum falschen Zeitpunkt geraspelt oder gemahlen, und man könnte genauso gut eine Portion Sand ins Essen streuen, geschmacklich würde das kaum einen Unterschied machen. Pfeffer ist kapriziös, will man seinen gesamten Geschmack „ernten", darf man ihm erst kurz vor seinem Verzehr zu Leibe rücken. Auf gar keinen Fall sollte man Pfeffer zu stark erhitzen, ihn also vor dem Grillen oder Braten verwenden, denn dann bleibt am Ende tatsächlich nur noch „scharf ohne Eigengeschmack" zurück. Die optimale Geschmacksausbeute erhält man, wenn man den Pfeffer als Korn oder Beere zunächst erwärmt. Das kann in einer Pfanne geschehen, aber auch mit großer Vorsicht in der Mikrowelle. Erst kurz vor dem Servieren sollte der Pfeffer, der sein Aroma im unbeschädigten Korn für eine ganze Zeit konserviert, im Mörser zerstoßen und zum Gericht gegeben werden.

Wer sein Fleisch für den Grill marinieren will, der kann das tun, indem er den zerstoßenen Pfeffer in Öl gibt und dann das Fleisch damit bestreicht. Die Aromen des Pfeffers ziehen in der Marinier-Phase ins Fleisch und können dann nicht mehr durch direkte Hitze zerstört werden. Grundsätzlich sollte man Pfeffer als Korn kaufen und mit einer Pfeffermühle verwenden, besser noch mit einem Mörser. Und dann werden die Augen groß, denn man erkennt: Da ist viel mehr als nur scharf drin!

„Echten Pfeffer“ gibt es in den Farben schwarz, weiß, grün oder rot. Alle stammen von einer Rankpflanze, die auf Madagaskar wächst und die ursprünglich aus Indien stammt. Bei der grünen Variante wird durch Erhitzen der Fermentationsprozess nach der Ernte unterbrochen. Er gilt als sehr mild und erinnert im Geschmack an Kräuter. Schwarzer Pfeffer ist kurz vor der Reife geerntet und dann fermentiert, wodurch sich die Körner schwarz färben. Er ist schärfer als grüner Pfeffer, aber selten sehr aromatisch. Beim weißen Pfeffer sind die reifen Früchte einige Tage in Wasser eingelegt und dann vom Fruchtfleisch befreit. Er ist schärfer als schwarzer Pfeffer, aber noch weniger aromatisch.

Kubebenpfeffer wächst vorwiegend auf Java und ist eng mit der „echten“ Pfefferpflanze verwandt. Er wird nach der Ernte fermentiert und hat einen sehr markanten Geschmack, der zunächst scharf, dann bitter und am Ende fast mentholartig ist.

Szechuan-Pfeffer stammt vorwiegend aus China (Nomen es Omen) und hat einen feines Zitrusaroma. Beim Genuss von Szechuan-Pfeffer prickelt es im Mund, und eine leichte Taubheit der Mundschleimhaut setzt ein, das ist den Amiden geschuldet, die im Pfeffer enthalten sind.

Kampot-Pfeffer wird vorwiegend in Kambodscha angebaut und gilt unter Feinschmeckern als einer der besten Sorten der Welt. Es gibt ihn in grün, schwarz, weiß und rot, abhängig vom Erntezeitpunkt und Fermentierungsgrad. Als grüne Variante ist er nicht lange haltbar, weshalb wir ihn hier nur eingelegt bekommen können. Durchfermentiert ist er schwarz und weist minzartige, blumige Aromen auf. Der rote Kampotpfeffer ist seltener und trägt in sich fruchtige Aromen mit einer leichten Süße. Sehr selten und kaum zu bekommen ist der weiße Kampot, der sehr spät geerntet und aufwändig behandelt wird und beeindruckende Gras- und Zitrusaromen hat.

Außergewöhnliche Zitrusaromen bekommt man zu schmecken, wenn man **Cumeo-Pfeffer** verwendet. Sein Aroma kann man schon riechen, wenn man die Verpackung öffnet, denn dann entfaltet er schon seinen unverkennbaren Duft. Sein Geschmack passt hervorragend zu Fisch und Salaten, denen er eine frische Schärfe verleiht.

Wer das ganz Besondere sucht, der leistet sich **Schokoladenpfeffer**. Das unter anderem in Indien angebaute Gewürz wird als Stangenpfeffer verkauft. Ihm fehlen die frischen Zitrusaromen komplett, er verströmt einen warmen Duft echter Kakaobohnen. Seine ausgeprägte Schärfe verabschiedet sich im Mund mit dem Geschmack von dunkler Schokolade. Sein Aroma passt hervorragend zu dunklen Fleischsorten, Wild und auch zu Gebäck.

Aus der Stadt Thallassery an der Malabarküste in Indien stammt der **Tellicherry-Pfeffer**. Seine Körner sind rotbraun und sein Duft und Aroma fruchtig-nussig. Er harmoniert besonders gut zu Steaks und Fisch.

Die Welt des Pfeffers ist noch viel, viel größer, und wenn sie einer versteht, dann sind das Pfeffersack und Söhne, die in Koblenz eine Vielzahl von Aromen vorhalten, die es zu entdecken gilt. Hier finden sich nicht nur Pfeffer aus aller Welt, sondern ein beeindruckendes Sortiment unterschiedlichster Gewürze. Wen jetzt die Entdeckerlust gepackt hat, der macht sich am besten auf den Weg zum Münzplatz und taucht ein in eine Welt, die viel mehr zu bieten hat als nur „scharf“. *–J.S.–*





Anzeige

GRILLEN GEHT IMMER!

Bei Pfeffersack & Soehne gibt’s alles, was der Grill begehrt.



PFEFFERSACK & SOEHNE

In der Koblenzer Altstadt

An der Liebfrauenkirche 1
von Montag bis Samstag
10 bis 20 Uhr
sonntags von 13 bis 18 Uhr

oder jederzeit Online
pfeffersackundsoehne.de





Der Crossland X. Mit Abstand der Beste – in drei Vergleichstests[1] setzt er sich an die Spitze und holt sich den Sieg in seiner Klasse. Er stellt den Menschen in den Mittelpunkt und bietet einzigartige, auf Ihr vielseitiges Leben zugeschnittene Innovationen:

- innovative LED-Scheinwerfer[2]
- 180-Grad-Panorama-Rückfahrkamera[2]
- Head-Up Display[2]

Jetzt den Testsieger Probe fahren!

UNSER FINANZIERUNGSANGEBOT

für den Opel Crossland X Edition, 1.2 ECOTEC® Direct Injection Turbo 81 kW (110 PS) Start/Stop Manuelles 5-Gang-Getriebe

effekt. Jahreszins 0,00 % | Monatsrate 163,– €

Finanzierungsangebot: einmalige Anzahlung: 2.000,– €, Gesamtbetrag*: 18.800,– €, Laufzeit: 37 Monate, Monatsraten: 36 à 163,– €, Schlussrate: 10.900,– €, Gesamtkreditbetrag (Netto-Darlehensbetrag): 16.800,– €, effektiver Jahreszins: 0,00 %, Sollzinssatz p. a., gebunden für die gesamte Laufzeit: 0,00 %, Barzahlungspreis: 18.800,– €.

* Summe aus monatlichen Raten und Schlussrate.

Ein Angebot der Opel Bank GmbH, Mainzer Straße 190, 65428 Rüsselsheim, für die Auto Gerlach Westerwald GmbH als ungebundener Vermittler tätig ist. Nach Vertragsabschluss steht Ihnen ein gesetzliches Widerrufsrecht zu. Alle Preisangaben verstehen sich inkl. MwSt.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km, innerorts: 5,8-5,6; außerorts: 4,3-4,2; kombiniert: 4,9-4,8; CO_2-Emission, kombiniert: 111-109 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007). Effizienzklasse B

[1] Testsieg im Vergleichstest der AUTO BILD in der Kategorie „Kompakte SUV", Ausgabe 32/17 vom 11.08.2017, für den Opel Crossland X 1.2 Direct Injection Turbo, 96 kW (130 PS), Testsieg im Vergleichstest von auto motor und sport, Ausgabe 18/17 vom 17.08.2017, für den Opel Crossland X 1.6 Diesel, 88 kW (120 PS), und Testsieg im Vergleichstest der AUTO ZEITUN G in der Kategorie „Kompakte Crossover", Ausgabe 19/17 vom 23.08.2017, für den Opel Crossland X 1.2 Direct Injection Turbo, 96 kW (130 PS). Kraftstoffverbrauch in l/100 km Crossland X 1.2 Direct Injection Turbo, 96 kW (130 PS), mit Start/Stop, innerorts: 5,9–5,7; außerorts: 4,7–4,6; kombiniert: 5,1–5,0; CO_2-Emission, kombiniert: 116–114 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007). Kraftstoffverbrauch in l/100 km Crossland X 1.6 Diesel, 88 kW (120 PS), mit Start/Stop, innerorts: 4,7–4,6; außerorts: 3,6; kombiniert: 4,0; CO_2-Emission, kombiniert: 105–103 g/km (gemäß VO (EG) Nr. 715/2007).

[2] Optional bzw. in höheren Ausstattungslinien verfügbar.

Auto Gerlach Westerwald GmbH

Hauptstrasse 33
56414 Niederahr
Telefon 02602 / 6801-0
Fax 02602 / 6801-50
info@opel-gerlach.de
www.opel-gerlach.de

Godderter Landstrasse 1
56242 Selters (Westerwald)
Telefon 02626 / 7571-0
Fax 02626 / 7571-13
info@opel-gerlach.de
www.opel-gerlach.de

WURST SELBST GEMACHT

Insbesondere beim Hobby-Grillen geht der Trend ja ganz eindeutig zum Selbermachen. Der geneigte Griller bewegt sich zunächst inmitten eines schier unüberschaubaren Angebotes an Fertig-Saucen, Würzmischungen und mehr oder weniger dubiosen Hilfs-Substanzen, die aus dem frisch an der Fleischtheke gejagten Beutestück ein unverwechselbares Geschmackserlebnis machen sollen. Wer sich an dieser Stelle ausreichend Frustrationen abgeholt hat, weil schnell gewachsenes Turbofleisch nun mal mit keinem Rub der Welt zu einer Delikatesse wird, oder weil eine Würzmischung, die mehr Salz als das tote Meer enthält, einfach nicht für das perfekte Geschmackserlebnis taugt, der wendet sich mehr und mehr dem Do-it-yourself-Gedanken zu.

Das beginnt in der Regel mit eigenen Würzmischungen. Plötzlich wird einem klar, wie einzelne Gewürze miteinander harmonieren (oder eben nicht), welche Zutaten den Geschmack anheben und mit welchen Mitteln man frische oder rauchige Noten an ein Gericht zaubern kann. Und dann landet man unweigerlich an dem Punkt, an dem man herzhaft in eine Bratwurst beißt, sich der Geschmack auf der Zunge ausbreitet und man denkt: Also das kann ich besser!

Wurst selber machen, das klingt zunächst wie eine Wahnsinnsidee mit viel, viel Arbeit, aber bei genauer Betrachtung relativiert sich der Aufwand. Grundlage ist hier, wie bei den meisten Dingen, eine gute Vorbereitung, dann steht dem Abenteuer Wurstmachen nichts mehr im Weg. An Gerätschaften benötigt man nicht wirklich viel. Ein Fleischwolf ist nötig, der darf notfalls sogar „unelektrisch" sein. Wichtig ist die Wurst-Tülle. Diese ist als Zubehör entweder schon beim Fleischwolf oder bei der Küchenmaschine dabei, oder sie ist preisgünstig zusätzlich zu bekommen. Unverzichtbar für die eigene Wurst ist der Darm. Sie kann man beim Metzger bestellen oder sogar im Internet ordern. Die Belohnung für das bisschen Mehrarbeit liegt auf der Hand: Geschmacklich weit vor den konventionellen Würsten hat man die Gewissheit, dass nur drin ist, was man auch wirklich drin haben will. Der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. *–J.S.–*

Tipps

- Zu viel Fett ist nicht gut, zu wenig aber auch! Zu viel Fett verwandelt eine Bratwurst in eine Bombe. Sie neigt dann dazu, zu platzen, was zu bösen Verbrennungen beim Griller führen kann.
- Die Wurstpelle nicht zu prall befüllen. Beim Grillen dehnt sich das Fleisch aus, und die Pelle schrumpft. Um das Zerreißen der Wurst zu verhindern, sollte sie nicht zu fest gestopft sein.
- Alle Zutaten möglichst kalt verarbeiten. Beim Verarbeiten mit dem Fleischwolf entsteht Wärme. Das kann dazu führen, dass sich die Struktur des Fleisches verändert und die Masse krümelig wird, weil Teile davon (bei 60 °C beginnend) schon garen. Frieren Sie das Fleisch etwas an, dann passiert nichts!
- Verwenden Sie Einmalhandschuhe. Damit halten Sie die eigenen Hände, aber auch die Wurstmasse sauber.
- Sauberkeit ist beim Wurstmachen oberstes Gebot. Spülen Sie den Fleischwolf vor und nach der Verarbeitung mit kochendem Wasser durch, das sorgt für Reinheit und entfernt verbliebene Reste.



Bratwurst klassisch

Der Klassiker, immer wieder gerne gegessen und wandlungsfähig wie kaum etwas. Hier ist das Grundrezept, dem Sie auch gerne einen Schluck Bier hinzufügen können, oder Senf, oder ein bisschen Preiselbeere, oder, oder, oder …

Zutaten:

- *1,5 kg Schweinenacken*
- *500 g Schweinebauch*
- *30 g Salz*
- *1–2 EL Majoran*
- *1–2 EL Koriander gemahlen*
- *2–3 TL gemahlener Pfeffer*
- *1 TL geräucherte Paprika*
- *2 Zwiebeln*
- *2–3 Knoblauch-Zehen*
- *Darm (ca. 3–4 Meter)*

Tipp:
Frische Kräuter sind lecker und runden den Geschmack der Bratwurst ab. An Stelle des Majorans kann man auch Petersilie, Schnittlauch oder frischen Thymian nehmen.

Das Fleisch in Würfel schneiden und kurz anfrieren lassen. Den Darm in kaltem Wasser einlegen. Die Gewürze mörsern, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und im Mixer ganz klein hacken.

Fleisch durch den Fleischwolf drehen (erst die größere Scheibe verwenden; wer feinere Bratwürste möchte, kann noch einen Durchlauf auf der kleineren Stufe anschließen) und mit den Gewürzen, Zwiebeln und Knoblauch mischen. Gut durchkneten, die Masse sollte etwas klebrig werden.

Anschließend die Wursttülle aufsetzen und die Masse in den Fleischwolf zurückgeben. Den Darm komplett auf die Tülle ziehen und dann die Wurstmasse vorsichtig in den Darm einfüllen. Sobald die Masse in den Darm einfließt, einen Knoten ins Ende machen. Zwischendrin kann man durch Drehen des Darms einzelne Würste abbinden.

Die Würste können direkt gegrillt werden, im Kühlschrank halten sie sich zwei Tage. Eingefroren bleiben sie 6 Monate frisch. *–J.S.–*

Anzeige

Ralf Leistner Fleischermeister
Hammermühle 101 • 56459 Gemünden
Tel. 0 26 63 - 9 17 03 29
Moderne Hausschlachtung – Lohnschlachtung und Zerlegen
Geflügelschlachtung bis zum Martinstag !!

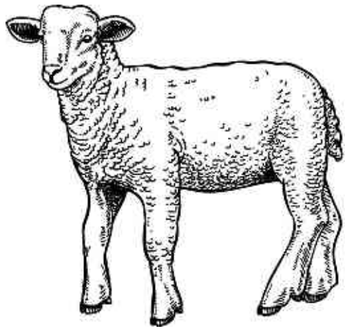
METZGEREI JÜRGEN Engelbert
eigene Herstellung – Partyservice
56329 St. Goar
Heerstraße 115 – Tel. 0 67 41 / 16 40
www.metzgerei-engelbert.de

Fleischereifachgeschäft
KURT JUNG & SOHN
Inh.: Ralph Jung e.K.
▶ Fleisch & Wurstwaren aus eigener Herstellung
▶ täglich frische Fleischwurst
▶ wöchentlich wechselnde Angebote & Grillspezialitäten
Hohestraße 11 | 56244 Freilingen | Tel. 0 26 66 / 2 26
Filiale: Kirchweg 13 | 56459 Kaden | Tel. 0 26 63 / 67 09

Vertrauen Sie unserer Qualität
Das "Beste" aus der Natur!
Hehlinger Hof
Ein reichhaltiges und vielfältiges Angebot an Fleisch- und Wurstwaren
Bauernhofmetzgerei A. und F. Schuster
Inhaber Franka Mörtter
57614 Wahlrod
Telefon 02680 8774 · Fax 02680 1355
E-Mail: info@hehlinger-hof.com
Besuchen Sie uns auch auf unserer Internetseite: www.hehlinger-hof.com

50 Jahre
Burgmetzgerei Botte
Westerwälder Genuss-Kurier
Kulinarische Ideen
Wir bieten eine große Vielfalt an Grillköstlichkeiten!
Burgmetzgerei Botte – So schmeckt's im Westerwald
Hartenfels
Hauptstraße 13 · 56244 Hartenfels
Tel. 0 26 26 / 61 31
Öffnungszeiten
Mo 07.30 – 13.00 Uhr
Di-Do 07.30 – 13.00 und 15.00 – 18.00 Uhr
Fr 07.30 – 13.00 und 14.30 – 18.00 Uhr
Sa 07.30 – 12.00 Uhr
Ransbach-Baumbach
Rheinstraße 164 · 56235 Ransbach-Baumbach
Tel. 0 26 23 / 23 64
Öffnungszeiten
Mo 07.30 – 12.30 Uhr
Di-Fr 07.30 – 18.00 Uhr
Sa 07.30 – 12.00 Uhr
Wir schlachten selbst
www.burgmetzgerei-botte.de





LAMM AUF DEM GRILL

Ja, natürlich sehen sie anbetungswürdig süß aus, und ja, sie sind so klein und so puschelig, und kaum ein Kind hat eine kleine Kuh als Kuscheltier, kleine Plüschlämmer hingegen finden sich durchaus in bundesdeutschen Kinderzimmern. Aber neben dem Kuschelfaktor bietet Lamm noch viel mehr. Als Hauptdarsteller einer Grillparty ist Lamm absolut der Renner, denn geschmacklich zieht es locker an seiner grunzenden und muhenden Konkurrenz vorbei.

Damit der Genuss aber genauso groß ist wie beschrieben, sollte man beim Kauf des Fleischs auf ein paar Dinge achten. Lamm wird in zwei Altersstufen angeboten. Zum einen ist da das Milchlamm, das nicht jünger als acht Wochen, aber nicht älter als sechs Monate sein darf. Sein Fleisch ist besonders hell und zart, sehr mager, da das Tier kaum Zeit hatte, um Fett anzusetzen. Der Geschmack ist entsprechend wenig ausgeprägt und vor allem für diejenigen Esser, die Lammfleisch eher skeptisch gegenüber stehen, die richtige „Einstiegsdroge“. Als Mastlamm bezeichnet man Tiere zwischen 6 Monaten und einem Jahr, danach gilt die Bezeichnung „Jungschaf“ bis zum Erreichen des zweiten Lebensjahres.

Mit dem Alter entwickelt sich auch der Geschmack des Fleisches, und hier scheiden sich die Geister. Insbesondere das Fett der Tiere entwickelt mit zunehmendem Alter einen kräftigen Eigengeschmack, der nicht von allen geliebt wird. Im Gegensatz zu Schweinen, Rindern und Geflügel werden Schafe nach wie vor auf der Weide gehalten, was ihren Geschmack zwar einzigartig macht, ihre Aufzucht und Haltung aber durchaus erschwert. Bemerkbar macht sich das am Preis, den man für Lammfleisch zahlen muss. Lammfleisch ist kein „Turbo-Fleisch“ und jeden Cent wert, den es kostet, das merkt man in der Regel bei jedem Bissen. Deutschlands Verbraucher essen im Schnitt gerade mal 700 Gramm Lammfleisch im Jahr, eine viel zu geringe Zahl, wie wir finden, denn Lamm ist köstlich!

In Ländern wie Afghanistan wird häufig Lamm gegessen. Entsprechend gut kennt man sich mit der Zubereitung aus. Das nachfolgende Rezept, das hervorragend von Fladenbrot und Joghurt begleitet werden kann, zeugt davon!

–J.S.–

Afghanische Lammspieße

Zutaten:

- *1 kg Lammfleisch aus der Keule*
- *2 Zwiebeln*
- *4 Zehen Knoblauch*
- *1 rote Chili*
- *4 EL Olivenöl*
- *1 TL schwarzer Pfeffer gemahlen*
- *1 TL Koriander*
- *1 Msp. Zimt*
- *2 TL Salz*

Zwiebeln und Knoblauch in einem Mixer pürieren. Die Chili entkernen und in kleinste Würfelchen schneiden, hinzugeben. Mit dem Öl und den Gewürzen (außer Salz!) zu einer Marinade verrühren. Vom Lammfleisch das Fett weitestgehend abschneiden, in grobe Würfel zerteilen. In der Marinade wälzen und gut einkneten. Für mindestens 5 Stunden kalt stellen. Anschließend salzen, auf einen Spieß fädeln und über dem Feuer von allen Seiten gleichmäßig grillen.

Der kräftige Geschmack von Lamm schreit geradezu nach einem ebenbürtigen Partner. Was bietet sich da besser an als südeuropäische Kräuter?

–J.S.–

Anzeige



Anzeige



Anzeige



GANZ SCHÖN WAS AUF DEN RIPPEN!

Wir grillen Spareribs vom Rind

Normalerweise kennt man die Rippe des Rinds nur, wenn sie in der Suppe schwimmt. Mit einem respektablen Fettanteil ausgestattet, ist dieses Stück Fleisch eine gute Grundlage für die Erstellung von Brühen und Fonds. Das genutzte Fleisch ist in der Regel nicht älter als zwei Wochen und nach dem Auskochen des Fetts bleibt eine eher feste Masse zurück, die in Würfel geschnitten wunderbar als Suppeneinlage funktioniert. Mit dieser Nutzung ist das Potenzial der Rinderrippe aber beileibe nicht ausgeschöpft. Der hohe Fettanteil, in der Suppe als Geschmackslieferant genutzt, macht das ansonsten eher zähe Stück zum perfekten Langzeit-Grillprojekt, denn das Fett verhindert bei langsamem, vorsichtigen Garen das Austrocknen. Die „Grill-Rippe“ darf im Gegensatz zum Suppenfleisch durchaus einige Wochen gereift sein. Hier empfiehlt es sich, rechtzeitig mit dem Metzger des Vertrauens zu sprechen, damit er das Fleisch entsprechend zur Seite legen/hängen kann. *–J.S.–*

Vorbereitung ist alles ...

Wer sich an ein solches Grillprojekt wagen will, sollte einige Vorbereitungen treffen, denn ist das Feuer erst einmal entfacht und die Rippe auf dem Rost, bleibt nicht mehr allzu viel Zeit für „Last-Minute“ Erledigungen.

1. Garzeit und Temperatur
Wir bereiten die Rippe nach dem 3-2-1-Prinzip zu, das bedeutet, insgesamt wird sie sechs Stunden auf dem Grill/im Smoker sein. Die ganze Zeit über sollte die Temperatur in der Grillkammer zwischen 110 und 130 Grad betragen. Um das prüfen und eingreifen zu können, benötigen wir ein funktionierendes Grillthermometer mit Fühler. Dieses befestigen wir in der Grillkammer über dem Grillgut, am besten mittig. Häufig sind kleine Klemmen mitgeliefert, die hierfür wunderbar geeignet sind.

2. Feuerholz
Ein Feuer sechs Stunden lang am Brennen zu halten, ohne dabei ein Höllenfeuer zu entfachen, aber auch ohne es unterwegs ausgehen zu lassen, benötigt einen nicht unerheblichen Vorrat an Feuerholz. Weil wir das Aroma des Holzes als Geschmacksbestandteil an unser Fleisch bringen wollen, empfiehlt sich unbehandeltes Buchenholz, denn Buche gibt ein wunderbares Räucheraroma. Die Scheite auf Länge zuschneiden und die Hälfte in kleine, schmalere Stücke und in breitere Stücke hacken. Die schmaleren Stücke sind zum schnellen Temperaturanstieg gedacht, die größeren Stücke liefern länger anhaltende, gleichbleibende Hitze. Man kann auch andere Holzarten nutzen, wichtig ist dabei auf jeden Fall, dass das Holz unbehandelt ist.

3. Grillpfanne
„Phase 2“ sieht vor, das Grillgut über Flüssigkeit in einer abgeschlossenen Kammer zu garen. Hierzu benötigen wir eine Edelstahl-Auflaufform mit einlegbarem Rost. Sie ist preisgünstig im Handel zu bekommen. Um die Kammer zu schließen, nutzen wir Alufolie. Sie wird in unterschiedlichen Breiten angeboten. Für unser Projekt empfiehlt sich die breite Variante.

4. Rubben, Mobben und Bedampfen
Der einzigartige Geschmack unserer Hochrippe resultiert aus fünf Bestandteilen. Fleisch, Holz, Rub, Mob und Flüssigkeit in der Auflaufform. Wir haben uns für Malzbier entschieden, weil das malzig-süße Aroma des Biers wunderbar zur fruchtig-scharfen Glasur (Mob) aus Apfelsaft, Cranberry-Tomaten-Chili-Sauce und Thai-Chili-Sauce passt.

5. Gerätschaften
Damit es keine hektischen Suchaktionen gibt, sollten alle benötigten Gegenstände und Gerätschaften vor Ort sein. Hierzu gehören: Grillzange, Grillschieber/Wender, Schürhaken, isolierende Handschuhe, Alufolie, Auflaufform, Mob, Pinsel, Malzbier, Thermometer, Holz, Anzündkamin.

Und los geht's ...

„Los" geht es schon zwei Tage zuvor. Das Fleisch aus der Verpackung nehmen, abwischen und ordentlich mit dem Rub (wir empfehlen Magic Dust, Rezept in „Grillen Spezial 1") einreiben. In Folie oder Gefrierbeutel 24 Stunden kühl stellen. Mindestens sechs Stunden vor dem Grillen das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen.

Hat die Grillkammer die Zieltemperatur erreicht, Fleisch auflegen, Deckel schließen und drei Stunden lang nicht öffnen. Temperatur durch die Zufuhr von Holz und Luft regulieren.

Kurz vor Ende der ersten Phase die Auflaufform vorbereiten. Malzbier einschütten, Rost aufsetzen, Alufolie vorbereitend um die Form wickeln. Dann schnell das Fleisch aus der Grillkammer nehmen, auf den Rost legen und das Ganze mit Alufolie schließen. Wieder in die Grillkammer, schließen und die gesunkene Temperatur ausgleichen. 2 Stunden nicht öffnen und Temperatur regulieren.

Kurz vor Ende von Phase 2 den Mob vorbereiten, Auflaufform aus der Grillkammer nehmen, Alufolie entfernen, das Fleisch mit dem Mob einpinseln und vorsichtig mit dem Wender/Schieber auf den ursprünglichen Rost zurücklegen. Jetzt Deckel wieder schließen und 1 Stunde bei Zieltemperatur abschließend garen lassen. Wer möchte, kann nach 30 Minuten den Deckel noch einmal kurz öffnen und ein weiteres Mal mobben. Feuer ausgehen lassen. Das Fleisch bleibt jetzt so lange warm, bis die Gäste Platz genommen haben und serviert werden kann.



Anzeige

trio:group

FLEISCHMANUFAKTUR
Ahsenmacher



Ahsenmacher rockt den Grill

Unser Grillpaket für den Sommer

Zwei Rotweinsteaks, zwei Putenspieße, zwei Bauchscheiben, zwei Grillwürstchen: **10,00 €.** Gültig bis 30.06.2018.

Premium-Rindfleisch für Ihr perfektes BBQ

Unsere edlen Beef-Sorten wie das Limousin-Rind oder die Charolais-Spitzenqualität vom Margarethenhof werden Sie überzeugen. Denn neben artgerechter Tierhaltung und Fütterung aus eigenem Anbau gehört für uns auch eine regionale Schlachtung dazu – local at it's best! **Weitere Spezialitäten:** Txogitxu – das beste Rindfleisch der Welt, Flanksteaks aus den USA, Fledermaus-Steaks aus der Rinderkeule oder Beef-Brisket für den Smoker. Natürlich auch in Dry-Aged-Qualität!

Ahsenmacher DRY-AGED

Auf keinen Fall verpassen!

Unseren **Feiertags-BBQ-Brunch** am 03.10.2018 von 11:00 bis 14:30 Uhr im Casino Ahsenmacher in Andernach. Genießen Sie unsere reichhaltigen Köstlichkeiten vom American Smoker und vom Holzkohlengrill. **Reservieren Sie jetzt! Nur 34,90 € all inkl.**

Mieten Sie Ihren Smoker

Unser original American Smoker steht ab sofort auch für Ihr Grillfest bereit. **Anrufen und buchen.**



Wo aus Qualität guter Geschmack wird.

Ahsenmacher GmbH & Co. KG | Kramgasse 4 & Schillerring 76 | 56626 Andernach | Tel.: 02632 499 666 0 | info@ahsenmacher.de | facebook.de/ahsenmacher | **www.ahsenmacher.de**



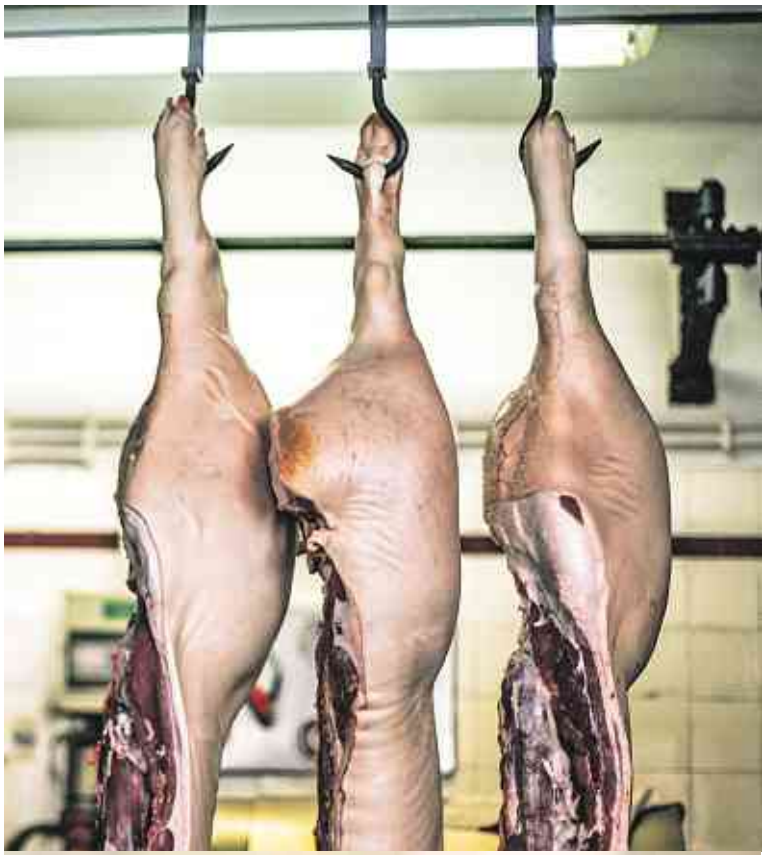
WIE REGIONAL GEHT EIGENTLICH FLEISCH?

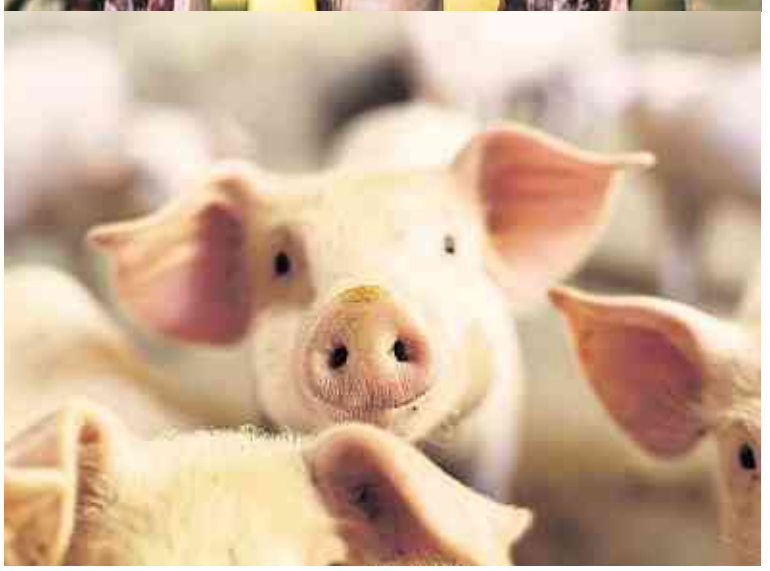
In unserer globalisierten Welt und Zeit macht man sich in der Regel keine Gedanken darüber, wie lange ein Lebensmittel schon unterwegs ist, bevor es auf dem Teller landet. Früher konnte man den Beginn der Vorweihnachtszeit an der Ankunft von Orangen und Mandarinen erkennen, heutzutage sind Zitrusfrüchte das ganze Jahr über erhältlich. Ähnlich geht es mit Saisongemüsen wie Spargel, Erdbeeren und Himbeeren. Der Bequemlichkeit, zu jeder Jahreszeit immer alles zur Verfügung zu haben, steht die Erkenntnis gegenüber, dass es jede Menge guter Gründe dafür gibt, sein Augenmerk auf regionale Produkte zu richten. Neben der Förderung regionaler und lokaler Produzenten ist die Qualität der Lebensmittel häufig deutlich besser als die von weit gereister, billig produzierter Massenware. Diese Einsicht haben durchaus auch die einen oder anderen Lebensmittel-Discounter gewonnen und bieten in ihrem Sortiment neben Obst und Gemüse aus der Ferne auch Saisonales von um der Ecke an.

Bei Fleisch war und liegt die Sache anders. Die Deklarationspflicht bei Lebensmitteln schreibt vor, dass das Herkunftsland erkennbar ist, und auf unseren Äpfeln steht denn auch brav „Italien“ oder „Neuseeland“. Regionales Obst wird gesondert beworben und weist meist sogar den Produzentennamen auf, an dem man sich orientieren kann. Diese Deklarationspflicht gilt selbstverständlich auch für Fleisch. Sie trägt den schwungvollen Namen „EU-Lebensmittel-Informationsverordnung in Verbindung mit der Durchführungsordnung der Europäischen Kommission (EU) Nr. 1337/2013“. Sie sieht vor, dass es eine ganze Reihe von Pflichtangaben hinsichtlich Herkunft, Aufzucht und Schlachtung des Tieres geben muss, dessen Fleisch gerade im Angebot ist. Bei Rindfleisch geht das sogar so weit, dass durch die Referenznummer das vorliegende Fleisch zu einem bestimmten Tier zurückzuverfolgen ist. BSE hat hier allen einen gehörigen Schrecken versetzt und zu dieser Form der Rückverfolgbarkeit geführt. Das ist alles in der Theorie wohlklingend und hört sich ungemein transparent an, in der Realität sieht man allenthalben auf dem Etikett die folgenden Angaben: Geboren in, gemästet in, geschlachtet in und „zerlegt in“. In den Frischetheken der Discounter werden diese Informationen entweder in gesonderten Mappen oder auf einem Wechseldisplay ausgestellt. Steht dort bei allen Punkten „Deutschland“, kann man sich fast schon einreden, man würde „lokal“ kaufen. Dieser Eindruck täuscht allerdings, wenn man sich vergegenwärtigt, dass ein im tiefsten Bayern geschlachtetes Schwein in Flensburg in der Theke liegen kann. Es hat dann mehr als tausend Kilometer hinter sich gebracht und trägt trotzdem und zu Recht die Klassifizierung Herkunftsland „Deutschland“. Der größte Teil des Fleisches, der in unseren Supermärkten landet, stammt letztlich aus einer Handvoll Großschlachtereien, die ausgesprochen verschlossen reagieren, wenn man sie mit Fragen konfrontiert. Wer sein Schweinesteak abgepackt für weniger als fünf Euro pro Kilo kaufen will, der wird mit ziemlicher Sicherheit ein in einem Großbetrieb geschlachtetes Stück Fleisch erhalten.

Erst langsam kommt Bewegung in die Deklaration. Der erste Discounter hat ein Label entwickelt, an dem man erkennen kann, welche Wege das Fleisch gegangen ist, bevor es im Kühlregal gelandet ist. Neben den Discountern gibt es aber noch eine weitere, viel einfachere Möglichkeit, zu erfahren, woher das Steak stammt, das im Begriff ist, auf dem heimischen Grill zu landen: Der Metzger. Dort ist der Regional-Gedanke durchaus verankert, und die Zusammenarbeit mit kleinen Schlachthäusern in der näheren Umgebung ist üblich. Hier sind die Transportwege in der Regel nicht lang, entsprechend geringer ist der Stress für die Tiere. Das macht sich bei der Qualität bemerkbar. Es lohnt sich durchaus, in der Metzgerei mal ein paar Fragen zum Thema Herkunft und Schlachtung zu stellen. Und wenn wieder mehr Verbraucher nach regional aufgezogenem und geschlachtetem Fleisch fragen, wächst auch die Zahl der kleinen Schlachtereien wieder. Denn Fleisch geht durchaus regional.

–J.S.–





Anzeige

Metzgerei, Partyservice
Gasthof & Pension
Gerlach - Schäfer
Inh. Heinz-Werner Schäfer
Hauptstraße 21 · 56414 Niederahr · Tel.: 0 26 02 / 7 03 47 · Mail: info@gerlach-schaefer.de
Reichhaltiges und sehr leckeres Grillsortiment

Metzgerei Prangenberg
Asbach
Hauptstraße 36, Tel. 0 26 83.4 33 49 · Anton-Limbach Str. 4, Tel. 0 26 83.949 326

LANDMETZGEREI SEIT 1991
BODO BEIN +SOHN
www.landmetzgerei-bein.de
Hauptstraße 9
56317 Urbach
Tel. 02684 4360
Obertorstraße 9
56269 Dierdorf
Tel. 02689 3369

Barz
Inhaber Ralf Barz
Marktstraße 11 • 56564 Neuwied
☎ (02631) 25122 • Mobil 0171/6801700

Ihr Fleischer-Fachgeschäft
Weingarten
Partyservice • Mittagsmenü • Imbiss
Kirchplatz 5 · 53577 Neustadt · Telefon (02683) 31263

Eigene Schlachtung aus artgerechter Tierhaltung
Landschlachterei Siegel
Schlachtbetrieb
Fleisch und Wurstwaren
Wildverarbeitung
Partyservice
Riesenpfanne
kalt / warme Buffets
0 26 39-17 46
0171-7475750
www.landschlachterei-siegel.de

Ihr zuverlässiger Partner für alle Veranstaltungen und Feiern …
Fleischerei Berg Party-Service
53545 LINZ · Rheinstraße 14 · Fon 0 26 44 - 9 62 70 · Fax 0 26 44 - 96 27 13

Fleischerei & Partyservice
K·S Stefan Schumacher
Produktion: Große Fischgasse 18 a, Telefon 02631/73146, Fax: 77143
Verkauf: Hauptstraße 79, Telefon 02631/978080
56599 Leutesdorf

Anzeige

Metzgerei + Partyservice
Steup
* leckere Westerwälder Grillspezialitäten
* eigene Schlachtung, die Schlachttiere kommen aus der näheren Umgebung
Wolfgang und Monika Steup | Bahnhofstraße 44 · 56462 Höhn
Tel.: 02661/8515 | Fax: 02661/980026 | E-Mail: info@steup-metzgerei.de

FLEISCHEREI HUBERT SCHMIDT
IHR PARTNER FÜR QUALITÄT!
Grillspezialitäten aller Art auch auf Bestellung
Partyservice sowie traditionelle Hausschlachtung.
Fleischermeister Hubert Schmidt · Nisterstraße 4 · 56479 Neustadt/Ww. · Tel. 0 26 64 / 56 48
Homepage: www.Landfleischerei-schmidt.de · E-Mail: Hubert@Landfleischerei-schmidt.de

Die GRILLSAISON ist eröffnet
Frühstück für richtige Kerle
menzenbach
J. Menzenbach Fleischwaren und Tiefkühlkost GmbH & Co. KG
Hochstr. 32 · 56581 Kurtscheid · Tel. 02634-9696-0
info@menzenbach.de · www.menzenbach.de



Großes Grillen-Spezial-Gewinnspiel.



Abbildung ähnlich

Rufen Sie bis zum 30. Mai 2018 die genannte Hotline an und beantworten Sie uns folgende **Gewinnspielfrage:**

Wie nennt man beim Rind das besonders zarte Stück Fleisch, das oberhalb der Keule liegt?
A: Bürgermeisterstück
B: Ratsherrenstück

Unter allen Anrufern mit der richtigen Lösung verlosen wir einen Elektrogrill Weber Q2400 inkl. Rollwagen, Abdeckhaube und Grillbürste.

Die Gewinner werden in der Rhein-Zeitung veröffentlicht.

Rufen Sie jetzt an: 0 13 79/88 82 15 oder scannen Sie die Anzeige mit der RZplus-App.

Legion 0,50 Euro/Anruf aus dem dt. Festnetz, ggf. abweichende Preise aus dem Mobilfunknetz. Jeder Anruf ist eine Gewinnchance. Das wöchentliche Lösungswort erfahren Sie auch telefonisch unter Tel.: 02 61/98 36-2000. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung.

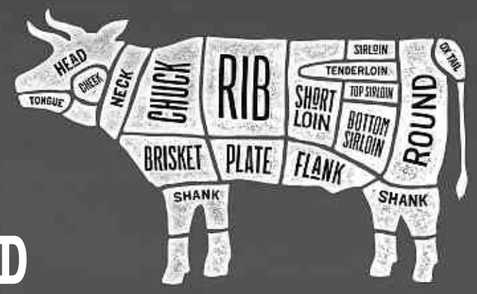
Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

GEWUSST WO!

RZ plus

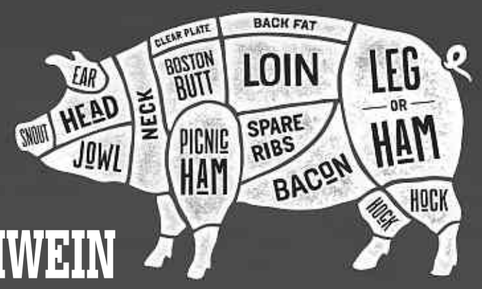
Kleine Navigationshilfe zum perfekten Grillfleisch

Wer einen Grillabend plant und nicht mehr oder weniger wahllos zu einem Stück Fleisch greifen will, der tut gut daran, mal genau hinzuschauen, was Schwein, Rind und Kalb so alles zu bieten haben. Denn nicht immer ist das klassische Steak tatsächlich die beste Wahl. Es gibt Fleischstücke, die nicht so bekannt, aber deshalb nicht weniger schmackhaft sind. Wir schauen mal genau hin:



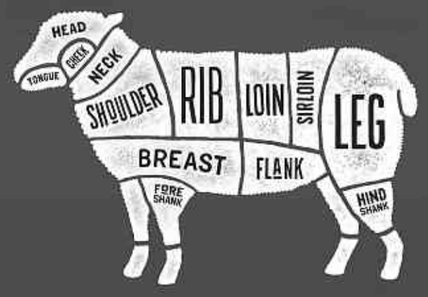
RIND

WAS	WO	WAS MACHT MAN DAMIT?
Kamm (Neck)	Nacken und Hals	Kräftig durchwachsen, eignet sich zum langsamen Garen und Kochen
Hohe Rippe (Rib)	Oberhalb des Vorderlaufs Richtung Schulter	Ein sehr saftiges Stück Fleisch, braucht aber Zeit!
Hochrippe (Chuck)	Mittlerer/hinterer Rücken	Gut zum Kurzbraten, hat sehnigen Fettrand
Zwischenrippe (Ribeye/Entrecote)	Vorderer Rücken	Durch seine Marmorierung besonders saftig, eignet sich zum Kurzbraten
Filet/Lende (Tenderlion)	Liegt unter dem Roastbeef	Ist zart und feinfaserig, nur etwas zum Kurzbraten
Bürgermeisterstück (Sirloin)	Zwischen Hüfte und Roastbeef	Schmackhaftes Stück zum langsamen Garen im Smoker
Flanksteak (Flank)	Vorderer Teil des Bauchlappens	Wenn die enthaltene Sehne herausgeschnitten wurde, ein wunderbares Stück Fleisch zum Grillen
Hüfte (Round)	Oberhalb des Hinterlaufs	Mageres Fleisch, welches vorsichtig gegrillt ein Genuss ist. Eignet sich zum Kurzbraten



SCHWEIN

WAS	WO	WAS MACHT MAN DAMIT?
Nacken (Neck)	Rückwärtiger Hals	Saftiges, von Fett durchzogenes Fleisch, eignet sich gut zum Kurzbraten
Kotelett (Loin)	Zwischen den Schultern/am Ende der Rippen	Magerer als Nackenkoteletts, zum Kurzbraten geeignet, neigen aber zum Austrocknen
Rücken (Clear Plate)	Mittelrücken	Mageres Fleisch aus der Mitte des Rückens, zum Kurzbraten geeignet, allerdings neigen sie zum Austrocknen
Bauch (Bacon)	Unterseite	Fettes, durchzogenes Stück Fleisch, kann gut gegrillt werden
Filet (unterhalb Loin)	Seitlich vor dem Hinterlauf, unter dem Schweinerücken	Mageres Stück, nur mit Vorsicht grillen, da es leicht austrocknet



LAMM

WAS	WO	WAS MACHT MAN DAMIT?
Schulter, Blatt (Shoulder)	Unterhalb des Rückens	Fleischspieße, Steaks, zartes, geschmackreiches Fleisch
Kotelett (Rib)	Vorderer Rückenbereich	Gut zum Kurzbraten geeignet, zart und aromatisch
Lammlachs/Karree (Loin/Sirloin)	Hinterer Rückenbereich	Zartes, mageres Fleisch, das schnell austrocknet, deshalb nur kurz gebraten werden sollte.

Anzeige

HIER SCHMECKT'S AUSGEZEICHNET!



Als Handwerksbetrieb aus Leidenschaft stehen wir für ausgezeichnete Fleisch- und Wurstwaren in höchster Qualität. LASSEN SIE SICH'S SCHMECKEN.

IHR FLEISCHER-FACHGESCHÄFT · GASTHAUS · FLEISCHEREI · PARTYSERVICE

THOMAS CHRISTIAN

Hauptstraße 27 · 56459 Stockum-Püschen · Telefon: 02661 24 32

DAS PERFEKTE GRILLERLEBNIS weber

Weber® Grill Sonderverkauf vom 17. bis 19.05.2018



20 %

Rabatt auf Weber® Grills*

*Rabatt wird direkt vom Kaufpreis an der Kasse abgezogen. Verschiedene Weber® Aktionen können nicht kombiniert werden. Alle Weber Aufträge und Bestellungen müssen vom 17. bis 19.05.2018 direkt bezahlt werden.

Ammann

Am Kieselberg 8a · 55457 Gensingen
Tel. 067 27/89 39-0 · www.ammann-holz.de

www.hoff-fahrzeuge.de

Hoff FAHRZEUGE

KIA

CITROËN

The Power to Surprise

www.kia-hoff-koblenz.de

DIE BRENNLEGENDE STRUTHOF BRENNEREI IM WESTERWALD.

Die älteste Kornbrennerei im Westerwald



OPENOAK
GENUSS-LAGER

Besuchen Sie unser Spezialitäten-Einkaufsparadies auf dem Struthof. In der inspirierenden Umgebung unseres Fasslagers entdecken Sie feinste Liköre, edelste Brände und genussvolle Köstlichkeiten.

OPENOAK
TASTING-EVENT

Bei einem Schaubrand entdecken Sie, wie ein perfekter Gin entsteht. Zum Schlemmen und Genießen laden Wein- und Feinkost-Stände ein. Ein perfekter Brenntag in unserer Heimatmanufaktur.

SAMSTAG, 30. JUNI

UNSER GENUSS-LAGER IST TÄGLICH FÜR SIE GEÖFFNET:
Mo. bis Fr. 8 – 12 und 14 – 18 Uhr
Sa. 9 – 12 und 14 – 18 Uhr

STRUTHOF BRENNEREI
Marianne Lieber · 57648 Unnau/Ww.
Telefon 02661-2461
www.brennerei-struthof.de

weisiben.de

DIE SALAT- OFFENSIVE

So ein von Marinade glänzendes Rippchen ist schon ein toller Anblick, aber so ganz ohne „Side-Dish“, also Beilage, liegt es relativ verloren auf dem Teller.

Grundsätzlich stehen die meisten Grill-Begeisterten ja auf dem Standpunkt, dass reine Eiweißzufuhr durch Fleisch die beste Form der Ernährung darstellt und alles, was davon ablenkt, nur unnötiger Schnickschnack ist, wir wollen aber dennoch eine Lanze fürs Grünzeug brechen. Salatessen ist schon lange nicht mehr nur „Frauensache“. Wissenschaftler haben herausgefunden, dass der männliche Körper weit weniger häufig allergisch auf pflanzliche Nahrung reagiert, als von den Betroffenen angegeben. Also machen wir den „Feldversuch“ und konfrontieren den männlichen (und natürlich auch den weiblichen) Organismus mit tollen Salaten. Und weil das Auge mitisst, schaufeln wir das Ganze nicht einfach nur lieblos auf den Teller, auch hier lassen wir uns etwas einfallen! *–J.S.–*

Radicchio-Salat

Früher habe ich immer einen großen Bogen um Radicchio und Chicorée gemacht, weil mir beide Salate zu bitter waren. Inzwischen sind die Bitterstoffe aus diesen Salatsorten (fast) herausgezüchtet, und übrig geblieben ist ein sehr aromatischer Salat, der neben eher leblosen Sorten wie Blattsalat enorm was hermacht. Wer die „Herzen“, also den Teil des Salats, der ganz in der Mitte liegt, zusätzlich noch entfernt, geht komplett auf Nummer sicher. Perfekt harmoniert Radicchio mit den etwas herben Walnüssen und der Süße von Birnen. Anis gibt dem Ganzen noch einen besonderen Kick. Eine himmlische Mischung!

Zutaten:
- *2 Köpfchen Radicchio*
- *eine Handvoll Walnüsse natur*
- *1 EL brauner Zucker*
- *1 Birne*
- *1 Schalotte*
- *Weißer Balsamico-Essig*
- *1 TL Dijon-Senf*
- *Olivenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *½ Messerspitze Anispulver*

Zunächst die Walnüsse grob hacken. In einer Pfanne den braunen Zucker karamellisieren lassen und die Nüsse darin wenden. Vorsicht, sehr heiß! Abkühlen lassen.

Vom Radicchio im Ausgangszustand den weißen Mittelstrunk herausschneiden. Blätter weitestgehend ganz lassen, nur die großen Außenblätter etwas zerschneiden. Die Birne schälen, vierteln und in dünne Streifen schneiden.

Für das Dressing die Zwiebel fein hacken, mit weißem Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen. Zum Schluss das Anispulver hinzugeben. Radicchio und Birnenspalten anrichten, karamellisierte Walnüsse darüberstreuen, Dressing darauf verteilen. *–J.S.–*

Salat „Feldversuch“

Zubehör:
- *Einmachglas mit Deckel (mit Metallbügel oder Schraubverschluss, mit oder ohne Henkel)*
- *Paketschnur*
- *Stück brauner Pappkarton*

Zutaten für den Salat:
- *Quinoa*
- *Kidney-Bohnen*
- *Mais*
- *Feldsalat*
- *Karotte*
- *Rote Bete*
- *Rotkraut*
- *Zwiebel*
- *Weißweinessig*
- *etwas Honig*

Zutaten für das Dressing:
- *Ruccola*
- *süßer Senf*
- *Honigsenf*
- *Balsamico-Essig*
- *Salz*
- *Pfeffer*

Zuerst wird das Dressing zubereitet. Hierfür nehmen wir ein bis zwei Hände Ruccola und geben sie in einen Standmixer oder ein Gefäß, in das man anschließend einen Stabmixer halten kann. Je 1–2 EL süßen Senf und Honigsenf hinzugeben, 2 EL Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit dem Stabmixer bzw. dem Mixer zu einer dickflüssigen Paste verarbeiten. Mit Wasser die Konsistenz anpassen, dabei abschmecken und eventuell nachwürzen.

Jeweils eine Portion Dressing in die Gläser einfüllen.

Rote-Beete-Knollen in Alufolie im Backofen für 30 Minuten bei 150 Grad garen. Haut abziehen und in Streifen schneiden. Aus Weißweinessig und Honig eine Lake machen, die Stifte darin abkühlen lassen. Quinoa in Salzwasser kochen, bis er aufspringt, anschließend abkühlen.

Karotten stifteln, Rotkraut in schmale Streifen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Zutaten des Salats vorsichtig nacheinander in das Glas geben und aufschichten. Dabei den Feldsalat zuoberst positionieren. Auf die Pappe den Namen des Essers notieren, mit Paketschnur am Glas befestigen.

Dieser Salat lässt sich sehr gut vorbereiten. Vor dem Verzehr mit geschlossenem Deckel einfach umdrehen und warten, bis sich das Dressing überall verteilt hat und dann loslegen! *–J.S.–*

NICHT SCHLECHT, DER HECHT!

Der heimische Räuber auf dem Smoker

Zugegeben, die Aussage „Wir machen jetzt mal einen Hecht auf dem Smoker“ klingt zunächst etwas abenteuerlich. Dem geneigten Hobby-Griller stehen bei dem Wort ‚Smoker‘ sofort knusprig glasierte Rippchen oder ein dunkel-gegartes Langzeit-Fleischprojekt vor Augen. An Fisch, zu allem Überfluss noch heimischen Süßwasserfisch mit seinem zarten Fleisch, denkt wohl kaum jemand.

Was einem da entgeht, ist aber erstaunlich. Wer bei Hecht an modrig daherkommendes Fleisch denkt, der verwechselt den heimischen Raubfisch vermutlich mit seiner Beute. Zu der gehört alles, was nicht schnell genug ist, der Hecht macht dabei noch nicht mal einen Unterschied, ob es sich um einen Fisch oder ein Landtier handelt. Was in seine Nähe kommt, wird verspeist, Fische, Frösche, Vögel, kleine Säugetiere, sogar die eigenen Artgenossen stehen auf dem Speisenplan – wenn es ihnen nicht gelingt, sich rechtzeitig in Sicherheit zu bringen. Sie denken, Spinnenweibchen sind gefährlich, weil sie dazu neigen, ihre Männchen nach dem Liebesakt zu verspeisen? Na, dann kennen Sie den Hecht nicht, der ist sozusagen die Spinne ehrenhalber – nur unter Wasser.

Wer Raubfisch ist und fressen will, der muss sich bewegen. Das Fleisch des Hechts ist weiß, fest und äußerst schmackhaft. Wer sich vor den Gräten fürchtet, diese sind vergleichsweise groß und gut erkennbar, so ganz ohne geht es bei einem Süßwasserbewohner leider nicht. Traditionell wird Hecht ja entweder gekocht oder gebraten, im Smoker bekommt der heimische Räuber geschmacklich noch mal eine ganz neue Dimension.

Aufwändig ist das Ganze nicht, es lohnt sich also, dieses Rezept einmal auszuprobieren! *–J.S.–*

Hecht im Smoker

Zubereitung:
im Smoker

Zutaten:
– 1 Hecht
– Salz
– Rosmarin

Den Hecht zunächst dick mit Salz einreiben und 1–2 Stunden ziehen lassen. Anschließend das Salz wieder abwaschen. Moderat außen und innen salzen und auf ein passendes Blech oder in eine nicht zu tiefe Metallschale legen. Rosmarin auf dem Fisch verstreuen, gerne auch in den Fisch einfüllen.

Den Smoker mit Buchenholz auf 100 Grad vorheizen, den Hecht ca. 1,5 Stunden im Rauch bei möglichst konstanter Temperatur von 100 Grad und ständigem Rauch garen. Der Hecht ist anschließend warm geräuchert, saftig und schmeckt einmalig gut! *–J.S.–*

Anzeige

„Feiern wir den Sommer!“

Frische farbenfrohe Gestaltungen heben die Stimmung und wirken länger als Ihr Jahresurlaub.

Moderne Gestaltungsideen – meisterhaft ausgeführt!

Marita Meurer
Malermeisterin
Rudolf-Diesel-Straße 17a
www.meurer-malerwerkstatt.de

56203 Höhr-Grenzhausen
(02624) 8528
Fax 86 57
E-Mail: info@meurer-malerwerkstatt.de

Grill-Events
auf der Panorama-Terrasse



Grillkurs »Steaks & mehr«
am 15. Juni oder 3. August 2018, jeweils von 17:00 bis 20:30 Uhr. Gemeinsam grillen mit den Profis & genießen in lockerer Atmosphäre. inkl. Getränke während der Kurszeit
pro Person 89,- €

Jeden Donnerstag im Juli/August:
Grillabend
mit tollen Spezialitäten direkt vom Rost inkl. Aperitif & Dessert
pro Person 35,- €

Um Reservierung wird gebeten.

HOTEL Heinz ★★★★S

Hotel Heinz GmbH · Bergstraße 77 · 56203 Höhr-Grenzhausen
Telefon: 0 26 24/94 30-380 · www.hotel-heinz.de

www.Meyers-Gartenmoebel.de
Spitzenqualität zu Niedrigpreisen

Strandkörbe zum Verlieben!



60 Garnituren und 30 Strandkörbe zur Auswahl!

Riesenauswahl an hochwertigen Gartenmöbeln zu Sonderpreisen!

Jürgen Meyer I Hauptstraße 18 + 28
57562 Herdorf I Mobil: 0170-4775524

Gegrillter Spargel

Weg mit Hochkalorischer Hollandaise, jetzt kommen die Stangen auf den Grill!

Zutaten:
- *Weißer Spargel*
- *Holzspießchen*
- *Cumeo-Pfeffer (siehe Artikel „Wo der Pfeffer wächst“)*
- *Butter/Alsan-vegane Margarine*

Die Sache ist denkbar einfach. Den Spargel schälen und nacheinander quer auf zwei Holzstäbchen ausspießen. So hat man am Ende eine „Platte“ Spargelstangen, die sich gut wenden lassen. Weißer Spargel hat eine längere Garzeit als grüner Spargel, deshalb sollte die Temperatur nicht zu hoch sein, um das Gemüse nicht zu verbrennen. Spargel auf dem Grill in einen Niedrigtemperaturbereich legen und bissfest garen. Kurz vor dem Servieren einige Körner Cumeo-Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und in lauwarmer Butter schwenken. Auf dem Teller über den Spargel geben. *–J.S.–*

Gegrillter Chicorée

Ja, Sie lesen richtig. Wir grillen Salat. Dabei werden andernorts die leicht bitteren Blätter des Chicorée durchaus auch als Gemüse verwendet. Was liegt also näher, als sie auf dem Grill zu veredeln?

Zutaten:
- *Chicorée*
- *Balsamico-Essig*
- *etwas Ahornsirup*
- *Rapsöl*
- *Salz*
- *Szechuan-Pfeffer*

Den Chicorée halbieren und die äußeren Blätter entfernen, wenn sie nicht mehr schön sind. Den inneren Strunk entnehmen und darauf achten, dass die Chicorée-Hälften nicht auseinanderfallen. Aus Balsamico, Ahornsirup, Salz und Öl eine Marinade herstellen und die Hälften für mindestens 6 Stunden darin einlegen. Dann mit der Schnittseite nach unten auf den Grill legen und gar werden lassen. Vorsichtig wenden und darauf achten, dass der Zucker im Ahornsirup nicht zu dunkel wird. *–J.S.–*

Gegrillter Fenchel

Er ist ein alter Bekannter auf dem Grill und fast schon ein Klassiker. Nun erhält er den Platz in der weißen Truppe, der ihm gebührt! Mit Cumeo-Pfeffer ist er ein Genuss!

Zutaten:
- *Fenchelknollen*
- *mildes Olivenöl*
- *Salz*
- *Cumeo-Pfeffer*

Die Fenchelknollen waschen und in Scheiben schneiden, die nicht dicker als einen Zentimeter sind. Dabei darauf achten, dass der Strunk in der Mitte stehen bleibt, damit die Schichten nicht auseinanderfallen. Er kann nach dem Garen entfernt werden. Jetzt mit etwas Öl beträufeln und auf dem Grill garen, bis da Gemüse leicht Farbe angenommen hat. Mit frisch gemörsertem Cumeo-Pfeffer bestreuen und servieren. *–J.S.–*

Gegrillte Kohlrabi

Auch die Kohlrabi ist nicht gerade das erste Gemüse, an das man denkt, wenn es ums Grillen geht. Dabei kann die kleine Knolle durchaus was, wenn man sie richtig zubereitet.

Zutaten:
- *Kohlrabi*
- *Olivenöl*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Rosmarin*

Kohlrabi schälen und in maximal einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Mit etwas Olivenöl beträufeln, salzen und auf dem Grill garen, bis die Scheiben leicht Farbe annehmen. Dann mit Pfeffer und gehacktem Rosmarin bestreuen und servieren. *–J.S.–*

WEISS – DIE NEUE FARBE AUF DEM GRILL

Es gibt Farbkombinationen, die drängen sich irgendwie auf. Und wenn man an Grill und Feuer denkt, landet man unweigerlich bei Orange für Glut und Rot für Fleisch. Diese scheinbar genetisch in uns verankerte Farbkombination bekommt nun Risse, und die Bastion der carnivoren Griller brökelt angesichts einer neuen Farbe, die im Zusammenhang mit dem Grillevent auf den Plan tritt: Weiß.

Dieses Weiß wird nicht durch farblose Turbomasthähnchenbrüste repräsentiert. Man mag sich zunächst die Augen reiben, aber auf dem Grill landen weiße Gemüse, die bislang hinter Aubergine, Paprika und Zucchini zurückstanden. Das ist vorbei, denn die Erkenntnis, dass Grillen auch mit moderaten Temperaturen Spaß macht, hat ein weites Feld neuer Zutaten eröffnet, die vom rauchigen Aroma brennender Scheite geschmacklich durchaus profitieren. Und so langsam erreicht die Vegetarisierung des Grillrostes ihren Höhepunkt, vormals getrennte Familien sind wieder am Feuer vereint, und jetzt kann der verschämt nicht eingeladene Veganer auch wieder auf die Gästeliste. Grundvoraussetzung für das Gelingen ist eine vorsichtige Temperaturführung, damit das empfindliche Gemüse nicht den Feuertod stirbt. Die Mühe lohnt, denn die Rezepte sind raffiniert und schmackhaft; lassen Sie sich einfach mal auf ein Experiment ein! *–J.S.–*



Anzeige



Grillfleisch in bester Qualität



Gesund leben und genießen.
Direkt aus unserer Region: Frische Fleisch- und Wurstspezialitäten aus artgerechter Tierhaltung, direkt von der Bauernhofmetzgerei Hehlinger Hof

Leckeres aus der **Heißen Theke,** immer frisch für Sie zubereitet:

Genießen Sie unsere Frühstücksleckereien oder Mittags-Menüs (ab 11.30 Uhr) im Wäller-Bistro oder nutzen Sie unseren „Mitnehm-Service"!



Bismarckstraße 3 | 56470 Bad Marienberg | Tel. 0 26 61 - 9 17 31 40
Einkaufspark | Rheinstraße 2 | 56462 Höhn | Tel. 0 26 61 - 9 16 98 06
www.waeller-metzgerei.de

Anzeige

Beachten Sie unser Gewinnspiel auf Seite 18



ENTDECKE DIE 15 GENESIS II MODELLE BEI DEINEM WEBER® PREMIUM HÄNDLER VOR ORT.

HÖBER
WIR helfen bauen & renovieren!
www.hoeber-baufachhandel.de

Höber GmbH
Gewerbegebiet
56412 Niederelbert
Stockland 1
Tel. 0 26 02 / 9 31 00
Fax 93 10 20

Niederlassung – 56112 Lahnstein
Dr.-Walther-Lessing-Straße 1
Tel. 0 26 21 / 6 28 80 · Fax 62 88 19

weber FOR LIFE!

Gesund & schlank dank 100 % Wild



Wild auf dem **Grill**

Holen Sie sich das Besondere zum Grillen: Unsere hervorragenden ***Wildburger*** oder die einzigartige Wildbratwurst ***„die wilde“*** aus 100 % Wild mit nur 14 % Fett.

Lactosefrei, von Natur aus glutenfrei,
ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

Unser Wild – reine Natur

In Handarbeit fertigen wir einzigartige Delikatessen aus fettarmem Qualitätsfleisch. Natürlicher und gesunder Genuss – ganz ohne Fremdfleisch und geschmacksverstärkende Zusatzstoffe – das macht Gourmet Wild mit echten 100 % Wildfleisch aus.

Bestellhotline:
0 26 04/97 89 99

GOURMET *Wild*
100% Wildfleisch aus der Natur

www.gourmet-wildmanufaktur.de