Grillen Spezial

Rezepte, Tipps und Trends machen Lust auf den Sommer

Mit großem Gewinnspiel auf Seite 23

Diese Beilage finden Sie auch online – Rhein-Zeitung.de
Anzeigensonderveröffentlichung vom 17. August 2017

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!

Ab sofort können sich unsere Leser **jede Menge Mehrwert sichern.** Das geht ganz **einfach und ohne Anmeldung:** Einfach die **kostenlose RZplus-App** aus dem App-Store oder Google-Play-Store herunterladen, öffnen und gekennzeichnetes Element scannen.

Alle Inhalte, hinter denen Mehrwert steht, erkennen Sie am **RZplus-Symbol.** Scannen Sie das gekennzeichnete Element, Bild oder eine Anzeige. Diese neue Verknüpfung bietet **vielfältige Möglichkeiten:** Mit aktiver Internetverbindung öffnen sich weitere Informationen, Bilderstrecken und auch Videos. Veranstaltungen können Sie direkt per Scan im Kalender speichern. Und mit der Verknüpfung im Routenplaner navigiert Sie Ihr Gerät zu dem Veranstaltungsort.

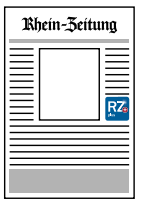
Laden Sie sich jetzt die RZplus-App auf Ihr Smartphone oder Tablet und entdecken Sie spielerisch die zahlreichen Möglichkeiten!

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

GRILLEN SPEZIAL 2

Wir lassen nichts anbrennen!

Mit der „Grillen Spezial 2“ setzen wir nicht nur das fort, was wir begonnen haben, wir gehen noch einen Schritt weiter. Wir nehmen Sie mit auf eine kulinarische Reise um die Welt und stellen Ihnen Grillerlebnisse vor, die Sie vielleicht so noch nicht kannten. Lehnen Sie sich zurück und klappen Sie Ihr Tischchen vor sich hoch, jetzt starten wir erneut in die Welt des Grillens!

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen.

Besser bauen, schöner renovieren

Bild:Weinor

FASZINATION TERRASSE AUCH BEI UNBESTÄNDIGEM WETTER

Wettervorhersage 2017: nach kurzer Hitze, Unwetter und danach eher durchwachsen. Eine Wetterprognose können wir Ihnen leider nicht geben. Die meisten unserer Terrassen-Kunden gehen dieses Jahr auf „Nummer sicher“ und entscheiden sich für einen ganzheitlichen Wetterschutz wie z.B. mit unserer neuen Pergola Markise „Plaza Viva“. Denn nichts ist schlimmer, als während eines gemütlichen Grill-Abends mit Freunden, hektisch die Terrasse zu räumen, weil sich ein Regenschauer ankündigt.

Wir bei Gütler stehen seit zwei Jahrzenten für Kompetenz und Service im Bereich Terrassen, Markisen, Fenster und Haustüren. Hochwertigste Produkte mit zuverlässigster und professioneller Handwerksleistung.

Unsere ganzjährig geöffnete Fachausstellung **Terrassenwelten Neuwied**, in der Berggärtenstraße 12, haben wir konzipiert, um dem stark gewachsenen Interesse an Outdoor-Living entgegen zu kommen. Hier finden sich die neuesten Produkte und Entwicklungen aus dem Bereich Terrassenüberdachungen und Sonnenschutz in einer aufwendig und hochwertig gestalteten Ausstellung.

gütler®

FENSTER - TÜREN - SONNENSCHUTZ

guetler.de info@guetler.de

VEGETARISCH

FLEISCH

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

04 So grillt die Welt – Eine kulinarische Weltreise

08 Hangi – Grillen im Erdofen am anderen Ende der Welt

10 Grillen ist Rock`n Roll – Interview

11 Asado

12 Grillen im Winter

14 Wild auf Wild

16 Die Königsklasse des Grillens – Hochrippe vom Smoker

18 Draufgesetzt – Hähnchen auf der Bierdose

20 Heiße Sache – Backen auf dem Grill

22 Grillen 2.0 – Der Dutch Oven

24 Angefeuert – Was ist besser, Holz, Holzkohle oder Briketts?

26 Grillzubehör – Hilfreich oder unnützes Chi-Chi?

28 Don´t stop smoking

30 Nach dem Grillen ist vor dem Grillen

IMPRESSUM

„Grillen Spezial“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung vom 17.08.2017.

Herausgeber: Mittelrhein-Verlag GmbH, 56055 Koblenz

Verleger und Geschäftsführer: Walterpeter Twer

Anzeigen: rz-Media GmbH, 56055 Koblenz
Geschäftsführer: Hans Kary
Anzeigenleitung: Achim Abele
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna

Fotos: www.fotolia.com

Druck: Industriedienstleistungsgeschellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

Rhein-Zeitung
und Ihre Heimatausgaben

SO GRILLT DIE WELT!
EINE KULINARISCHE WELTREISE

Weil das Grillen vermutlich fast so alt wie die Menschheit ist, gibt es auch kaum eine Nation, kaum ein Gebiet auf der Erde, an dem nicht gegrillt wird. Und so unterschiedlich und mannigfaltig die Landschaften unseres Planeten, so einzigartig die Menschen sind, die auf ihm leben, so verschieden sind die Arten des Grillens, die sich seit der Urzeit entwickelt haben.

Der Mensch ist ein Allesfresser, das mag dem einen oder anderen einen kleinen Stich versetzen, aber ursprünglich ernährten wir uns bekanntermaßen von allem, was wir jagen und sammeln konnten. Die Zeiten waren karg und wählerisch durfte man wahrlich nicht sein. Fleisch stellte die wichtigste Eiweißquelle dar. Was zunächst wohl eher ein „Unfall“ war und dem Urmenschen das erste Grillsteak der Menschheit bescherte, hat sich im Laufe der Zeit zum ganz individuellen Umgang mit der Kombination aus Feuer und Lebensmittel entwickelt. Völker, die am oder auf dem Meer leben, haben ihre Fähigkeit, Fisch und Meeresfrüchte über dem Feuer zu garen, perfektioniert, wohingegen Nomadenvölker, die mit ihren Tierherden über weites Grasland zogen, Meister in der Zubereitung von Fleischgerichten wurden. Mittlerweile lodert längst nicht mehr überall ein Holzfeuer unter dem Rost, einer Planke oder einem heißen Stein, Grillbriketts, Gas und sogar Elektrogrills haben das urtümliche Lagerfeuer abgelöst. Unverändert geblieben ist jedoch, dass Grillen von allen Menschen als ein besonderes und mit guten Gefühlen verbundenes Ereignis empfunden wird. An dieser Stelle erkennen wir, dass unserer „Zivilisationskruste“ dünn ist, denn die Freude über ein auf dem Feuer zubereitetes Mahl gleicht der Erleichterung und Euphorie unserer Vorfahren, wenn eine Mahlzeit das Überleben sicherstellte.

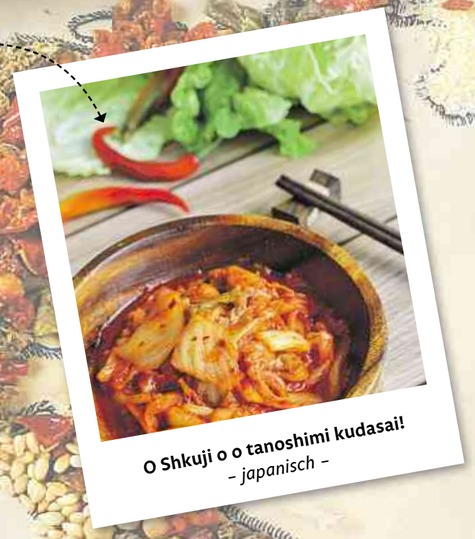
Unsere kulinarische Reise beginnt gleich vor unserer Haustür. Grillen ist in der Zwischenzeit zum Volkssport geworden und tendierte der bundesdeutsche Griller ehemals zum schlichten Grillwürstchen, so ist er davon mittlerweile weit entfernt. „High-End-Grillen“ von edlen Fleisch- und Fischsorten gehört heute wie selbstverständlich dazu und die Zeiten, in denen minderwertiges Fleisch zur Tarnung mariniert wurde, gehen ihrem Ende entgegen. Auch unsere europäischen Nachbarn legen gerne etwas aufs Feuer – hoch im Norden legt man gerne mal einen ganzen Lax (Lachs) auf den Rost, ansonsten ist in Schweden gerade das Flintsteak sehr beliebt, eine Beinscheibe vom Schwein. Besonders rund um Midsommar trifft man sich gerne, um in den schier endlosen Abendstunden gemeinsam zu essen und zu trinken. Was dem Schweden sein Lax, ist dem Spanier die Sardine und seine Chorizo. Ansonsten landet in des Deutschen liebstem Reiseland alles auf dem Grill, was man hierzulande auch darauf finden kann.

Wenden wir uns nach Osten, dann gibt es dort viele Variationen zu einem Thema. Die Krimtartaren nannten ihre Spieße „Schisch“ – und nannten seit jeher Fleisch, dass sie zum Zweck des Garens über das Feuer hielten „Schaschlik“. Überall im slawischen Raum hat sich die Bezeichnung gehalten und nur wenig angepasst. In Armenien spießt man beim „Chorowaz“ vorwiegend Lammfleisch auf. Als Beilage dazu werden Salate und Bohnengerichte sowie Käse gereicht. In Russland schwört man beim Schaschlik auf die kaukasische Version. Hierfür wird das Fleisch in einer Lake aus Öl, Essig, Zwiebeln und Gewürzen eingelegt. Der Essig macht das Grillgut ein wenig mürbe und sorgt dafür, dass es nach dem Grillen sehr zart ist.

Wir machen einen Abstecher in den Süden Afrikas, wo die Buren mit dem „Braai“ ihre ganz eigene Grilltradition haben. Braai gehört für Südafrikaner ebenso zur Freizeit wie das Grillen in Deutschland, seine Wurzeln verrät das beliebteste Gericht des Braai: Boerewors. Diese schneckenförmig eingerollte Bratwurst, die gut und gerne die ganze Fläche des gesamten Grillrosts einnehmen kann, ähnelt nur äußerlich der uns bekannten Bratwurst. Gewürze wie Muskat, Koriander und Nelke machen aus ihr aber ein Gericht, bei dem nur noch die Form an seine ursprüngliche Herkunft erinnert. Kombiniert mit „Chakalaka“, südafrikanischem Gemüse und „Pap“, einem steifen Brei aus weißem Mais wird dann etwas Eigenständiges, vollkommen Neues daraus.

Weiter nach Südosten geht unserer Reise. In Südostasien ist aus dem martialischen Schaschlikspieß ein dünner Holzspieß geworden, auf dem nur noch deutlich kleinere Portionen Platz finden. Dafür ist die Palette der Gewürze sprunghaft angewachsen, kein Wunder in der tropischen Umgebung. Zu Salz und Pfeffer gesellen sich beim „Satay“ Zitronengras und Ingwer, Koriander, Peperoni, Kurkuma und Curry, zu Geflügel und Schweinefleisch, Fisch und Garnelen steckt man gerne neben Gemüse auch mal ein Stück Banane und Ananas.

Wer in China nach Grillrezepten sucht, der wird sie so ohne weiteres nicht finden. Auch wenn die traditionelle Pekingente ursprünglich auf dem offenen Feuer zubereitet wurde, mittlerweile gibt es kaum ein Gericht der chinesischen Küche, bei dem Grillen eine Rolle spielt. Lediglich die von den Han-Chinesen unterworfenen und „eingemeindeten“ Uiguren ganz im Westen Chinas legen noch ihr Fleisch auf den Grill, deren Nähe zu Russland lässt erahnen, dass es sich bei deren Grillgerichten vorwiegend um Fleischspieße handelt. Die Japaner haben „eigentlich“ keine Grilltradition, aber das bedeutet nicht, dass sie nicht Gegrilltes genießen. *(Lesen Sie weiter auf Seite 7.)*



O Shkuji o o tanoshimi kudasai!
– japanisch –

Kimchi

Zutaten:
– 1 Chinakohl von ca. 1 kg
– 200 g Salz
– 180 ml Wasser
– 2 EL Mehl
– 1 mittelgroßer weißer Rettich, gestiftelt
– 1 große Möhre, gestiftelt
– 3 Stängel Frühlingszwiebeln, gestiftelt
– 3–4 Stängel Buchu (asiatischer Schnittlauch)
– 8 Knoblauchzehen
– 3 EL gehackten Ingwer
– ½ Zwiebel, gestiftelt
– 20 ml Fischsauce (gibt’s im Asia-Laden)
– 30 g Chilipulver
– 50 g Paprikapulver
– Zucker

Den Chinakohl am Strunk teilen. Jetzt die einzelnen Blätter vorsichtig auffächern und jede Lage großzügig mit Salz einreiben. Für mindestens 2–3 Stunden zur Seite stellen. In der Zwischenzeit Ingwer und Knoblauch hacken und Frühlingszwiebeln sowie Zwiebeln, Karotten und Rettich in Stifte schneiden.

Das Mehl mit dem Wasser verrühren, anschließend aufkochen lassen, bis die Mischung etwas transparenter wird. 5 Minuten bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen, abkühlen. Chilipulver, Paprikapulver, Fischsauce und eine Prise Zucker einrühren. Ingwer und Knoblauch dazugeben und mit dem Stabmixer pürieren. Rettich, Frühlingszwiebeln und Möhren dazugeben, mischen. Der Chinakohl ist mittlerweile aufgeweicht und hat einen Teil des in ihm enthaltenen Wassers verloren. Jetzt das überschüssige Salz gründlich abwaschen und die beiden Hälften vorsichtig mit Küchenpapier trockentupfen. Spätestens jetzt empfiehlt es sich, Einmalhandschuhe zu tragen, denn die Mischung ist scharf!

Zwischen die einzelnen Blätterlagen des Chinakohls jeweils eine Portion der Kimchi-Paste verteilen, anschließend den Kohl zusammenrollen und in ein Einmachglas verstauen. Dabei sollte man den Kohl zusammendrücken, sodass die Luft zwischen den Lagen entweicht. Wenn der Kohl verstaut ist, das Gefäß bis 3 cm unter dem Rand mit der Paste füllen und verschließen. 1–2 Tage bei Zimmertemperatur stehen lassen. Die kleinen Bläschen, die man im Glas sehen kann zeigen an, dass die Fermentation begonnen hat. Nun das Glas in den Kühlschrank stellen und eine Woche, besser 3–4 Wochen ruhen lassen. Das fertige Kimchi kann man in Stücke geschnitten und mit etwas Sesam bestreut servieren. *–J.S.–*

Yaki-Niku

Zutaten:
Marinade (für ca. 800 g Fleisch)

– 10 EL Sake
– 10 EL Soja Sauce
– 10 EL Honig
– 5 EL Austern-Sauce
(riecht ein wenig streng, schmeckt aber gut!)
– 5 EL Sesam-Öl
– 4 EL Sesam
– 5 TL Knoblauch klein geschnitten

Die schmalen Fleischstreifen, die beim Yaki-Niku gegrillt werden, lassen sich auch gut auf einem Tischgrill zubereiten, denn dort haben sie ihren Ursprung. Wer das Gericht auf dem großen Grill plant, sollte genau auf die Temperatur achten.

Der Honig in der Marinade verbrennt leicht und wird dann bitter. Für Holzkohlenutzer empfehlen wir deshalb die indirekte Grillmethode. Die Fleischstreifen in der Marinade am besten über Nacht ziehen lassen. *–J.S.–*

Anzeige

METZGEREI JÜRGEN Engelbert
eigene Schlachtung – Partyservice
56329 St. Goar
Heerstraße 115 – Tel. 0 67 41 / 16 40
59154 Boppard
Säuerlingsstraße 12 – Tel. 0 67 42 / 89 84 80
www.metzgerei-engelbert.de

Heinrich Wies GmbH, 55595 Spabrücken
Tel. 06706-1322 · Fax 06706-8728 · www.hwies.de
Balkongeländer, Balkonanbauten, Vordächer, Überdachungen, Carports, Wintergärten
aus heimischem Lärchen- und Douglasienholz
Carport auf Maß
als Bausatz oder montiert
Eigene Herstellung

Boerewors

Zutaten:
- *2 kg Fleisch*
  (Schwein, Wildschwein, Hirsch, Rind, Kalb)
- *500 g Schweinefett*
- *30 g Salz*
- *10 g zerstoßener Pfeffer*
- *20 g grob zerriebener Koriander*
- *1 g gemahlene Nelken*
- *3 g gemahlener Piment*
- *2 TL brauner Zucker*
- *100 ml Rotweinessig*
- *100 ml Cognac*

Wer sich an diese südafrikanische Spezialität wagen möchte, benötigt einen Fleischwolf mit Wurstaufsatz. Frischen Schweinedarm erhält man gegen Vorbestellung beim Metzger.

Schweinedarm in warmes Wasser legen. Fleisch in Stücke schneiden, die in den Fleischwolf passen. Salz, Pfeffer, Koriander, Nelke und Piment mischen und über die Fleischwürfel geben. Durchmischen, bis an jedem Stück Fleisch etwas Gewürz ist. Für ein bis zwei Stunden marinieren, dann in den Gefrierschrank stellen, bis die Stücke leicht angefroren sind. Die Einzelteile des Fleischwolfs und eine Schüssel ebenso in den Gefrierschrank legen.

Die Hälfte des Fleisches durch die grobe Scheibe, die andere Hälfte durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen. Wenn die Masse wieder warm geworden ist, sollte sie nochmal in den Gefrierschrank, ansonsten kann es gleich weitergehen. Zucker, Cognac und Essig zur Masse geben und am besten mit den Händen verkneten. Wenn die Hände von der Kälte schmerzen, ist die Temperatur noch niedrig genug. Wurstaufsatz auf den Fleischwolf setzen, Schweinedarm komplett über die Tülle ziehen und die Wurstmasse durch den Fleischwolf einfüllen. Boerewors kann in Form eines Kringels hergestellt werden, man kann aber auch immer wieder durch Verschieben der Masse und eine Umdrehung der Wurst eine Unterteilung schaffen, an der man die Würste später trennen kann. Mindestens ein bis zwei Stunden trocknen lassen. Die Wurst hält sich im Kühlschrank eine Woche, eingefroren bis zu einem Jahr. *–J.S.–*

Goeie Eetlus!‘
– afrikaans –

Chakalaka

Zutaten:
- *2 große Gemüsezwiebeln*
- *2 Paprika*
- *2 Chilis*
  (wer es weniger scharf gewürzt haben möchte, „spart“ an dieser Stelle!)
- *3 Knoblauchzehen*
- *20 g Ingwer*
- *3 TL handelsübliches, mildes Curry*
- *3–4 Tomaten*
- *1 Dose baked Beans in Tomatensauce*
- *3 EL Öl*
- *Salz und Pfeffer zum Abschmecken*

Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch und Chili in Streifen schneiden. Ingwer reiben. Öl erhitzen, Zwiebeln und Ingwer darin anschwitzen, nach und nach zunächst Paprika, dann Tomaten hinzugeben. Mit Curry würzen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Baked Beans hinzugeben, abschmecken und weitere 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Chakalaka schmeckt warm und kalt, besonders gut ist es, wenn Sie es am Tag zuvor zubereiten, über Nacht im Kühlschrank aufbewahren und kurz vor dem Servieren warm machen. *–J.S.–*

Grüße aus Neuseeland

Grüße aus Dallas, Texas

(Fortsetzung von Seite 5.) Das, was die Japaner unter „Grillen“ verstehen, nennt sich Yaki-Tori und stammt eigentlich aus Korea. Grund für die verloren gegangene „Grillvergangenheit“ ist die Ankunft des Buddhismus in Japan. Da die Anhänger dieser Religion auf den Verzehr von Fleisch verzichten, verlor auch das Grillen ab der Wende zum 2. Jahrtausend an Bedeutung. Die Zubereitung der nun wieder auflebenden Art des Grillens findet nicht im Freien auf einem dafür extra angefeuerten Grill statt, sondern im Restaurant gleich am Tisch. In dessen Mitte befindet sich eine Grillfläche, die entweder mit Holzkohle oder Gas betrieben wird. Auf ihr werden schmale Streifen oder Scheiben Fleisch gegrillt. Für die Liebhaber des fettfreien Koteletts sind die zart im Mund schmelzenden Stücke allerdings nichts, denn das Fleisch ist gut marmoriert, das bedeutet, von Fett durchzogen. Das verleiht ihm einen einzigartigen Geschmack und schützt vor dem Austrocknen. Zu diesem Genuss reicht der koreanische Restaurantbesitzer Kimchi, eine Spezialität, die so untrennbar mit Korea verbunden ist wie Sauerkraut mit Deutschland. Und im Prinzip ist es das auch – nur halt eben auf Koreanisch. Auch wenn der Geschmack für westliche Gaumen zunächst gewöhnungsbedürftig ist, Kimchi ist gesund und vielseitig einsetzbar, der aufwändige Herstellungsprozess lohnt sich durchaus.

Australier nennen ihren Grill gerne liebevoll „Barbie“ und nutzen ihn gerne und oft. Australien ist der Schmelztiegel Asiens, Einwanderer aus vielen Ländern brachten nicht nur ihr Hab und Gut, sondern auch ihre Grilltraditionen mit. „Down under“ duftet es sowohl nach koreanischem Yaki-Tori, als auch nach Satay, aber ebenso nach traditionellem „Beef“, das vor allem an Weihnachten im australischen Hochsommer auf dem Grill landet.

Ein Stück weiter südlich und östlich landet man zunächst in Neuseeland, wo die ersten Einwohner der Inseln, die Maori, ihre ganz spezielle Zubereitungsmethode zelebrieren. Ursprünglich aus Polynesien stammend, brachten die Maori das „Hangi“ mit, die Zubereitung von Fleisch und Gemüse im Erdofen.

Auf der anderen Seite des Pazifiks stößt man in Argentinien, Brasilien und Uruguay auf Nationen, für die gegrilltes Rindfleisch das Nationalgericht ist. Churrasco oder Asado sind allgegenwärtig und die fleischverrückten Südamerikaner bevorzugen die einfache Methode: Am besten das Tier nur längs durchschneiden, auf einen Rahmen oder ein Kreuz spannen und dann stehend neben dem Feuer garen lassen. Die Größe des Grillgutes hat ihren Grund. Das durchschnittliche Gewicht einer! Grillportion liegt zwischen einem und drei Pfund Fleisch. Kein Wunder, dass kaum Platz für Beilagen ist – gereicht wird lediglich etwas Salat und Brot. Dafür dauert ein Asado oft mehrere Stunden. Traditionell finden Asados am Wochenende statt, wo genügend Zeit ist, um dem Grillgut ausreichend Zeit zum Garen zu geben. Das zunächst nur mit Salz gewürzte Fleisch bekommt mit dem Dip Chimi Churi einen Partner, der es zu einem echten, feurig-südamerikanischen Genuss macht.

Last, but not least führt uns unsere kulinarische Weltumrundung in die Vereinigten Staaten, die ähnlich wie ihre südamerikanischen Nachbarn ein ganz besonderes Verhältnis zum Grillen haben. Insbesondere im ohnehin schon klimatisch „heißen“ Süden blüht die Grillkultur. Der Siegeszug des Smokers begann in den Südstaaten, hier wurden „Rubs“ und „Marinades“ erdacht, die als Grillbotschafter ihren Weg rund um den Globus angetreten haben.

Unsere kulinarische Reise endet, wo sie begann, am heimischen Grill. Denn letztlich wissen wir ja alle: Zu Hause schmeckt es am besten. Wobei… man darf sich ja durchaus mal inspirieren lassen. *–J.S.–*

Fotos (3): New Zealand Tourism

HANGI – GRILLEN IM ERDOFEN AM ANDEREN ENDE DER WELT

Neuseeland ist für viele Menschen ein Traum-Reiseziel. Die beiden Inseln im Südpazifik liegen genau auf der anderen Seite der Welt, sind also maximal weit von uns entfernt. Die reine Flugzeit in das Inselreich beträgt mindestens 24 Stunden, eine Strecke, die bei vielen Menschen die Neugierde deutlich dämpft. Dem, der den langen Flug auf sich nimmt, eröffnet sich in Neuseeland eine Welt, die seltsam vertraut, aber doch wieder vollkommen fremd erscheint.

Aotearoa, Land der langen weißen Wolke, so nannten es die Maori, als sie im 13. Jahrhundert von Polynesien aus die beiden Inseln erreichten. „Ureinwohner" wie in vielen anderen Teilen der Erde gibt es nach aktuellen Erkenntnissen nicht in diesem Land, das seit ca. 100 Millionen Jahren von der Landmasse der restlichen Welt getrennt ist. Diese Isolation hat eine einzigartige Tier- und Pflanzenwelt hervorgebracht, die jeden Besucher in ihren Bann zieht. Raubtiere gab es für Millionen von Jahren nicht, nur so ist es zum Beispiel zu erklären, dass viele der neuseeländischen Vögel fluguntauglich sind. Das wurde einigen von ihnen, so auch dem Riesenvogel Moa nach der Ankunft der polynesischen Einwanderer zum Verhängnis. Nicht mit den Maori, aber mit den europäischen Siedlern unter dem Holländer Abel Tasman im Jahr 1642 erreichten nicht nur Menschen, sondern auch Raubtiere wie Katzen, Ratten und Wiesel das Land und fanden paradiesische Zustände vor. Mittlerweile muss allen voran das Wappentier der Neuseeländer, der Kiwi, mit aufwändigen Maßnahmen geschützt werden. Ob das ihn oder den ebenfalls flugunfähigen, bis zu 5 Kilo schweren Papagei „Kakapo" aber retten wird, ist leider unklar. Zunächst bildeten die Maori den größten Teil der Bevölkerung. Mittlerweile wird diskutiert, dass sie nicht die ersten und einzigen Menschen waren, die die beiden Eilande bevölkerten. Vor ihnen soll es bereits Einwanderer gegeben haben, deren Existenz ist bislang aber nicht zweifelsfrei bewiesen. Dann kamen die Europäer und taten das, was sie leider vielerorts taten, sie unterdrückten die Menschen, die sie vor Ort vorfanden. Mittlerweile sind die Maori zumindest auf dem Papier gleichberechtigt, auch wenn es in der tatsächlichen Umsetzung zuweilen noch knirscht. Nichts desto trotz haben sich die Kulturen der Maori und der europäischen und asiatischen Einwanderer vermischt und eine einzigartige Mischung ergeben. Eindrucksvolles Beispiel ist der „Haka", ursprünglich eine Art Kriegstanz- Kriegsgesang, der von den Maori stammt, der aber jetzt von vielen Neuseeländern selbstverständlich und voller Stolz bei besonderen Gelegenheiten zelebriert wird.

Das „Hangi" ist ebenfalls ein solches Maori-Erbe, welches in die neuseeländische Kultur eingegangen ist. Die effiziente Nutzung von natürlichen Ressourcen war für die Maori wie für alle Naturvölker von eminenter Bedeutung. Insbesondere Holz war auf der Insel zwar in großer Menge vorhanden, aber

dennoch endlich. Maori lebten in Gemeinschaften, die auch bei der Zubereitung des Essens zusammenarbeiteten. Eine einfache Methode, die zwar etwas Vorbereitung bedarf, aber während des Kochens keine weitere Arbeit verursacht, ist die Zubereitung des Essens im Erdofen. Neben der Tatsache, dass es ein außergewöhnliches Erlebnis ist, schmeckt auch noch wunderbar, was am Ende der Garzeit aus dem Boden gegraben wird.

Um ein Hangi vorzubereiten, muss eine Grube ausgehoben werden. Sie sollte ca. 50 bis 70 cm tief sein und möglichst gerade Wände und Boden haben. Für ein Hangi benötigt man etliche Steine, etwa in der Größe von Honigmelonen. Sie werden in der Nähe der Grube auf den Boden gelegt, darüber wird aus Holzscheiten eine Feuerstelle errichtet. Wenn das Feuer eine Zeitlang brennt und die Steine glühend heiß sind, kann es losgehen. Die Steine werden vorsichtig mit einer Schaufel aus dem Feuer geholt und in die nahegelegene Grube verfrachtet. Ursprünglich deckte man die heißen Steine dann mit Flachsblättern ab und schichtete die Lebensmittel obenauf, heutzutage nutzt man einen Metallkorb, der sich leicht aus der Grube wieder herausnehmen lässt.

Der Korb mit dem Grillgut wird in die Grube gestellt und mit einigen nassen Tüchern abgedeckt. Zum Schluss wird die Erde, die beim Aushub angefallen ist, auf die Tücher geschichtet und damit der Erdofen verschlossen. So sollte das Hangi drei bis vier Stunden, je nach Menge des Grillguts, verbleiben. Dann wird der Ofen vorsichtig ausgraben und den Korb mit dem wunderbar duftenden Essen für alle bereitgestellt. Wer einen Platz hat, wo er ein solches Essen zubereiten kann, der sollte es unbedingt einmal ausprobieren!

Hangi-Food

Ein Hangi macht man nicht für zwei Personen. Von einem Hangi können viele Personen satt werden. Ab zehn Personen macht die aufwändige Zubereitung Sinn. Da es in unseren Breiten nicht die übliche Zubereitungsmethode ist, sind Hangi-Körbe nicht so ohne weiteres zu erhalten, hier muss man also improvisieren. Drahtkörbe gibt es jedoch an vielen Stellen zu kaufen, man sollte nur darauf achten, dass es so etwas wie Henkel gibt, an denen man das heiße Metall anfassen kann. Zunächst wird der Korb mit Salatblättern in mehreren Schichten ausgelegt. Das isoliert gegen die große Hitze und sorgt für Feuchtigkeit. Jetzt stapelt man nach und nach Schweinefleisch (Schweinenacken eignet sich besonders gut), Hühnchen (gerne ganze Hühner), Würste und Speck auf. Dann füllt man den Korb mit den Beilagen, halbe Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kürbis, Kohl, Rübchen, Karotten und andere Gemüse. Gewürzt wird das Hangi zunächst nicht, das geschieht erst, wenn es auf dem Teller liegt. Um das Hangi abzudecken, reichen einfache Jutesäcke. Der Korb wird auf die heißen Steine gestellt, zunächst mit Salatblättern bedeckt, dann mit einem alten, nassen Bettuch abgedeckt und anschließend mit mindestens vier Lagen feucht-nassen Jutesäcken verschlossen. Anschließend wird die Erde vom Ausheben der Grube wieder auf den Ofen geschaufelt. Wenn jeder Hinweis auf den Ofen verschwunden ist, muss man geduldig sein. Drei bis vier Stunden dauert es je nach Füllung, bis sichergestellt ist, dass alles gar geworden ist. Nach dieser Zeit schaufelt man vorsichtig die Erde beiseite und nimmt nach und nach die Jutesäcke vom Korb. Dabei sollte man darauf achten, dass das Essen nicht mit dem Aushub in Berührung kommt. Wenn das letzte Stück Stoff entfernt ist, kann der Korb mit dem fertig gegarten Festmahl entnommen werden. Bei einigen Rezepten werden Beilagen wie Kartoffeln, Süßkartoffeln und Gemüse jeweils in extra Säckchen in den Korb gelegt, das ist aber nicht zwingend notwendig. Das Hangi hat einen leichten Rauchgeschmack, das Fleisch ist zart und fällt fast vom Knochen. Ein wahrer Hochgenuss! *–J.S.–*

Anzeige

WOHNLICHE GARTEN(T)RÄUME ...

NAPOLEON

Terrassendielen
Thermoholz - IPÉ - Bangkirai - Bambus
Stauseeholz - Lärche - WPC

Sichtschutz

Grillgeräte

Zubehör

HOLZ team
Reuther GmbH

HOLZ-team Reuther GmbH
Joh.-Phil.-Reis-Straße 18
55469 Simmern
Tel. 06761/9394-0
Fax: 06761/9394-50

www.holz-team.de

„GRILLEN IST ROCK `N ROLL“

Gespräch mit Johannes Ahsenmacher von der Fleischmanufaktur Ahsenmacher in Andernach

Johannes Ahsenmacher (Mitte), Fleischmanufaktur Ahsenmacher

Wenn man „Fleischmanufaktur“ liest kommt sofort die Frage auf, was das denn wohl für eine Bezeichnung ist. Im Gespräch mit Johannes Ahsenmacher klärt sich diese Frage aber sehr schnell. Für den Andernacher ist Fleisch eine Passion, sein Beruf eine Berufung. Der Betrieb, seit 1873 in Familienbesitz, geht neue Wege. Alexander, Lars und Johannes Ahsenmacher suchen die Balance zwischen Qualität, Preis und Fairness allen Beteiligten gegenüber.

„Wir beziehen heute wieder Fleisch von Bauern in der Umgebung und zahlen ihnen faire Preise. So haben Sie die notwendige Sicherheit, gute Qualität zu erzeugen. Die Fleischpreise schwanken während des Jahres und manche Bauern sehen sich gezwungen, die Schlachtung ihrer Tiere nach dem Preis zu richten, damit sie überhaupt einen Gewinn haben. Wir haben eine Lösung gefunden, die allen Seiten Planungssicherheit und einen fairen Preis bietet.“

Das Thema Nachhaltigkeit liegt den Machern der Fleischmanufaktur besonders am Herzen. Entsprechend deutlich fällt die Reaktion bei der Frage nach abgepacktem „Massenfleisch“ aus.

„Wer sein Augenmerk auf die Herstellung von hochwertigen Fleisch- und Wurstprodukten legt, der kann mit solchen Angeboten nicht einverstanden sein. Die Discounter bieten Massenware an. Alle zahlen dabei drauf! Die Produktion von gutem Fleisch kostet nun einmal. Wer glaubt, sein Steak billiger einkaufen zu müssen, der muss sich darüber im Klaren sein, dass die Qualität leidet. Wir beziehen unsere Schlachttiere verstärkt von Bauern unserer Umgebung und schlachten in Schlachthäusern in der Region. Kurze Wege sowie wenig Stress für das Vieh.Das schmeckt und sieht man. Von uns geschlachtetes Fleisch kann und soll reifen. Billig produziertes Fleisch verdirbt viel schneller, es saftet aus und bildet keinen Eigengeschmack. Da muss man sich nicht wundern, wenn die Roulade oder das Hackfleisch aus dem Discounter im eigenen Fleischsaft schwimmt, anstatt ordentlich anzubraten.“

Auch bei Ahsenmacher hat das Grillen Einzug gehalten. Das Unternehmen ist breit aufgestellt und betreibt neben der Fleischmanufaktur noch ein Catering-Unternehmen. Auf dem Parkplatz vor der „guten Stube“, dem Casino, steht ein riesiger neuer Smoker und wartet auf seinen nächsten Einsatz:

„Bisher ist das Kundenfeedback phänomenal! Wir sind immer offen für Neuerungen und bieten im Laufe des Jahres viele Veranstaltungen an, bei denen sich interessierte Kunden über die neuesten Trends informieren, oder neue Methoden der Fleischzubereitung lernen können. Außerdem kann man den Smoker bei unserem Catering-Unternehmen mieten. Unser Pulled Pork oder Brisket rockt!“

Wenn es um bestes Grillfleisch geht, dann lächelt Johannes Ahsenmacher. Bei dem passionierten Metzger und Jäger kommt eine große Bandbreite an unterschiedlichen Fleischsorten auf den Grill. Auf die Frage, welche Trends es gibt, kann er sehr gut antworten:

„Der Trend geht zu weniger, aber hochwertigem Fleisch. Unser Programm umfasst neben Charolais und Limousin-Rindern aus der Gegend auch Txogitxu-Rindfleisch aus Galizien. Bekannt ist dieses Fleisch auch als „Alte Kuh“. Hier haben wir in Imanol Jaca einen Produzenten gefunden, zu dem wir ein vertrauensvolles und freundschaftliches Verhältnis aufgebaut haben. Aber auch unser Partner Johannes Maur bei Schweinefleisch produziert eine hochwertige Qualität und verzichtet mehr und mehr auf die Fütterung von Soja.“

Bei der Erwähnung von Soja haken wir nach. Was hält denn ein Fleischproduzent von den vielen vegetarischen und veganen Produkten?

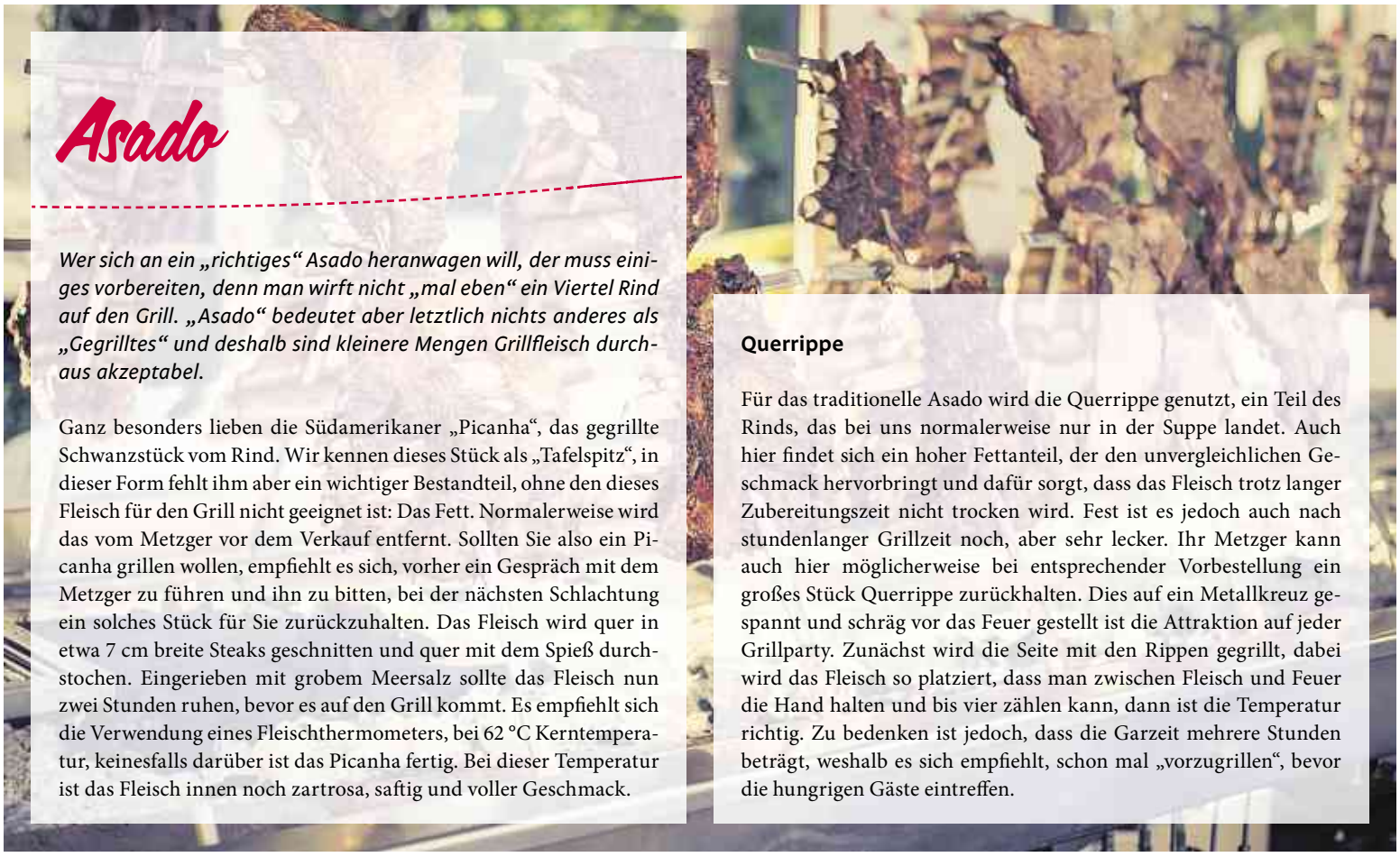
„Vor ein paar Jahren ging es der Veganer Lobby noch hauptsächlich um das Tierwohl. Da die Kontrollen heute sehr streng sind und die Tiere zum Beispiel beim Transport mehr Raum haben als mancher Schüler im Schulbus, hat man den Fokus auf die Klimabilanz von Fleisch gelegt. Ich denke, man sollte sich darüber im Klaren sein, dass nachhaltig produziertes Fleisch gesund ist und sich die Klimabilanz dieser regionalen Produkte sehen lassen kann! Vor Jahren noch gab es einen Skandal wegen des „Analog-Käse“, die heutigen-Veggieprodukte sind haargenau das gleiche Ausgangsprodukt. In meinen Augen macht also dieser ganze Veggie-Wahn keinen Sinn und das sage ich nicht nur, weil unser Unternehmen „Fleischmanufaktur“ heißt.“

Für jeden Griller ist der Besuch im „Stammhaus“ der Fleischmanufaktur ein Highlight.

„Da wir selber schlachten und verarbeiten, gehen wir gerne auf Kundenwünsche ein,“ sagt Johannes Ahsenmacher, *„wer also für sein Asado ein großes Rippenstück vom Schwein braucht oder einen anderen Fleischzuschnitt, der kann das bei uns selbstverständlich bekommen.“*

Ansonsten bleibt der engagierte Fachmann neugierig:

„Wir sind immer gespannt, was es Neues gibt. Daher sind wir auch häufig unterwegs. So zum Beispiel im September wieder in Spanien, um gute Qualität und neue Ideen zu finden. Denn unsere Kunden entwickeln sich genauso weiter wie wir auch. Bei uns gibt es alles: Vom leckeren Braten über die perfekte Grillwurst bis hin zum Grillevent im Casino Ahsenmacher. Und Grillen ist Rock`n Roll!“



Asado

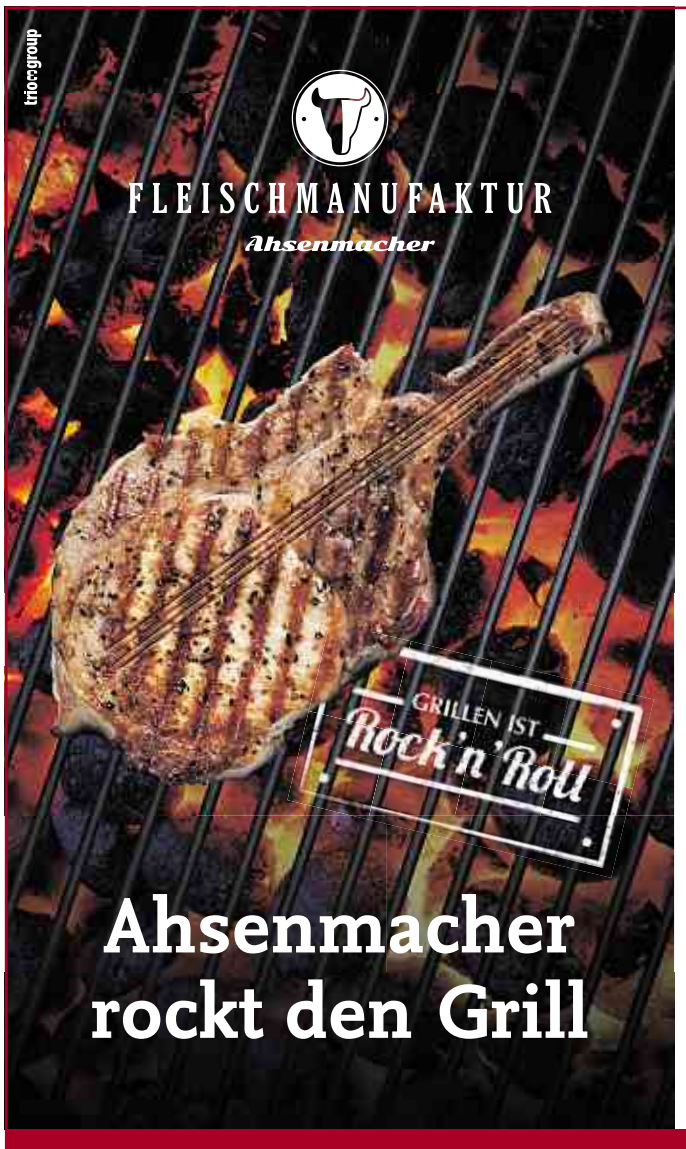
Wer sich an ein „richtiges“ Asado heranwagen will, der muss einiges vorbereiten, denn man wirft nicht „mal eben“ ein Viertel Rind auf den Grill. „Asado“ bedeutet aber letztlich nichts anderes als „Gegrilltes“ und deshalb sind kleinere Mengen Grillfleisch durchaus akzeptabel.

Ganz besonders lieben die Südamerikaner „Picanha“, das gegrillte Schwanzstück vom Rind. Wir kennen dieses Stück als „Tafelspitz“, in dieser Form fehlt ihm aber ein wichtiger Bestandteil, ohne den dieses Fleisch für den Grill nicht geeignet ist: Das Fett. Normalerweise wird das vom Metzger vor dem Verkauf entfernt. Sollten Sie also ein Picanha grillen wollen, empfiehlt es sich, vorher ein Gespräch mit dem Metzger zu führen und ihn zu bitten, bei der nächsten Schlachtung ein solches Stück für Sie zurückzuhalten. Das Fleisch wird quer in etwa 7 cm breite Steaks geschnitten und quer mit dem Spieß durchstochen. Eingerieben mit grobem Meersalz sollte das Fleisch nun zwei Stunden ruhen, bevor es auf den Grill kommt. Es empfiehlt sich die Verwendung eines Fleischthermometers, bei 62 °C Kerntemperatur, keinesfalls darüber ist das Picanha fertig. Bei dieser Temperatur ist das Fleisch innen noch zartrosa, saftig und voller Geschmack.

Querrippe

Für das traditionelle Asado wird die Querrippe genutzt, ein Teil des Rinds, das bei uns normalerweise nur in der Suppe landet. Auch hier findet sich ein hoher Fettanteil, der den unvergleichlichen Geschmack hervorbringt und dafür sorgt, dass das Fleisch trotz langer Zubereitungszeit nicht trocken wird. Fest ist es jedoch auch nach stundenlanger Grillzeit noch, aber sehr lecker. Ihr Metzger kann auch hier möglicherweise bei entsprechender Vorbestellung ein großes Stück Querrippe zurückhalten. Dies auf ein Metallkreuz gespannt und schräg vor das Feuer gestellt ist die Attraktion auf jeder Grillparty. Zunächst wird die Seite mit den Rippen gegrillt, dabei wird das Fleisch so platziert, dass man zwischen Fleisch und Feuer die Hand halten und bis vier zählen kann, dann ist die Temperatur richtig. Zu bedenken ist jedoch, dass die Garzeit mehrere Stunden beträgt, weshalb es sich empfiehlt, schon mal „vorzugrillen“, bevor die hungrigen Gäste eintreffen.

Anzeige



Das Beste aus der Region für Ihr perfektes BBQ

Ob Sie sich für unser Beef vom edlen Limousin-Rind der auf Stroh und Weide gehaltenen Bullen von Martin Zech aus St. Katharinen, oder für die Charolais-Spitzenqualität von Sarah Doetsch vom Margarethenhof in Andernach entscheiden. Beide Premiumqualitäten zeichnen sich durch eine artgerechte Tierhaltung, und Fütterung aus eigenem Anbau aus. Und das schmeckt man. Das Gleiche gilt übrigens auch für unser hervorragendes Schweinefleisch aus der Eifel von Johannes Maur vom Burghof in Mertloch.

Unser Tipp für noch mehr Genuss

Natürlich erhalten Sie unsere Beefprodukte auch in Dry-Aged-Qualität und auf (Online-)Bestellung bereiten wir Ihnen unsere Spezialitäten bereits küchenfertig für Ihren Grill vor.

Ahsenmacher DRY-AGED

Auf keinen Fall verpassen!

Feiertags-BBQ-Büfett am 03.10.2017 im Casino Ahsenmacher in Andernach

Genießen Sie unser reichhaltiges BBQ-Büfett vom original American Smoker.

Reservieren Sie jetzt!

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**

Gefüllte Paprika mit Kräuterhack

Zutaten:
- *1 Stück Räucherbrett*
- *4 Stück Paprika rot*
- *500 g Hackfleisch gemischt*
- *50 g Küchenkräuter, frisch, z.B. Petersilie, Oregano*
- *50 g Zwiebeln fein gewürfelt*
- *15 g Knoblauch fein gewürfelt*
- *10 g Weber Grillsauce „Red Creole“*
- *50 g Weißbrot frisch gerieben*
- *2 Stück Ei Größe „L“*
- *etwas Salz, Pfeffer, Cayenne*

Das Räucherbrett über Nacht oder mindestens 1 Stunde in Wasser einlegen und mit einem Glas beschweren. Den Grill für die direkte Grillmethode vorbereiten. Die Paprika waschen und so halbieren, dass der Stiel halbiert ist, Kerne und Samenwände entfernen. Von der Unterseite ein Stück abschneiden, so dass ein längliches Loch entsteht. Dadurch können die Holzaromen besser in die Fleischmasse eindringen. Das abgeschnittene Paprikafleisch in kleine Würfel schneiden und zum Hackfleisch geben oder anderweitig verwenden. Die Küchenkräuter in Streifen schneiden, zusammen mit den restlichen Zutaten zum Hackfleisch geben. Die Hackfleischmasse so lange kneten, bis die Masse bindet. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken und in den Paprikahälften verteilen.

Räucherbrett abtropfen und auf die direkte Zone in den Grill legen, Deckel schließen. Sobald das Brett anfängt zu knacken und zu rauchen, die Paprikahälften auf das Zedernholzbrett legen. Danach die Hitze reduzieren oder das Brett in die kühlere Zone (indirekte) schieben. Den Deckel schließen und ca. 30 bis 40 Minuten auf dem Räucherbrett grillen. Servieren Sie dazu einen Butterreis oder Reissalat.

Quelle: www.weber.com

Rehrücken unter der Spekulatiuskruste

Zutaten:
- *1 Rehrücken am Knochen (ca. 1,5 kg), küchenfertig*
- *2 EL Wacholderbeeren*
- *1 EL Pimentkörner*
- *2 EL Korianderkörner*
- *1 TL gemischte Pfefferkörner*
- *1 EL grobes Meersalz*
- *1 EL brauner Zucker*
- *4 Zweige Thymian*
- *4 Zweige Rosmarin*
- *150 g flüssige Butter*

Für die Spekulatiuskruste:
- *200 g Spekulatiuskekse*
- *75 g Butter, zimmerwarm*
- *Abrieb von jeweils einer Orange und Zitrone*
- *Salz, Pfeffer*

In der Küche:
Die Filets und Rückenstränge vom Knochen lösen und von Fett und Sehnen befreien. Die Wacholderbeeren, Piment-, Pfeffer-, und Korianderkörner mit dem Salz und braunem Zucker im Mörser fein zermahlen. Die ausgelösten Fleischteile mit der Würzmischung rundherum einreiben. Thymian-und Rosmarinzweige und Lorbeerblätter auf den ausgelösten Knochen legen. Nun jeweils das Filet unter die dünne Seite des Rückens legen und zurück auf den Knochen mit den Kräutern setzen. Mit Küchengarn fixieren und 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.

Für die Kruste die Kekse klein hacken und zusammen mit der Butter und dem Orangen- und Zitronenabrieb in einer Schüssel gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zwischen Backpapier dünn ausrollen. Zum Erhärten in den Kühlschrank geben. Sobald die Kruste fest geworden ist, passende Streifen der Größe des Rehrückens entsprechend zuschneiden.

Auf dem Grill:
Den Grill für indirekte Hitze (170°C) vorbereiten. Falls ein Holzkohle Grill (57er) verwendet wird, braucht man einen ½ Anzündkamin durchgeglühte Briketts.

Den Rehrücken indirekt auf dem Grill platzieren und auf eine Kerntemperatur von 45°C grillen. Während der Grillzeit den Rücken immer wieder mit der Butter bestreichen. Den Rücken vom Grill nehmen und locker abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen. Nun das Küchengarn vorsichtig entfernen und den Rücken mit der Kruste belegen. Erneut indirekt auf dem Grill platzieren und weiter grillen bis die Kruste geschmolzen ist und eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist.

Quelle: www.weber.com

Foto: Weber.com

GRILLEN IM WINTER

Im Herbst ist alles vorbei? Dann wird der Grill eingepackt und wartet auf den nächsten Frühling? Keineswegs!

Längst ist Grillen zum jahresumfassenden Genuss geworden und wer schon einmal bei klirrender Kälte mit einem heißen Getränk bewaffnet vor einem duftenden Grill gestanden hat, der weiß um die Vorzüge des winterlichen Grillens. Auch wenn der Verbrauch an Kohle etwas höher und die Temperaturführung aufwändiger ist als im Sommer, die Ergebnisse eines gut vorbereiteten Winter-Grillevents können sich sehen und vor allem schmecken lassen. Allzu leichte Kost bietet sich in den kalten Monaten eher nicht an – traditionell kocht man in Herbst und Winter etwas deftiger. Aber auch wenn leichte Obstspieße und nahezu fettfreie Hähnchenbrust nicht die erste Wahl ist, die Auswahl an schmackhaften Rezepten ist nahezu unüberschaubar. Wer sich außerhalb der bekannten Grillsaison an die Holzkohle wagt, dem winken Genüsse wie knusprige Wildsteaks und mit Zimt und Kardamom gewürzte Spieße. Weihnachtsgans war gestern, jetzt ist die Zeit für Rehrücken unter Spekulatiuskruste, denn was sich am heimischen Herd zubereiten lässt, ist vom Grill dank zartem Raucharoma noch um ein vielfaches schmackhafter. Auch an Sylvester bietet sich der Einsatz der Außenküche an. Nicht erst zum Feuerwerk kann man die überheizte Stube verlassen, leckere Grillgerichte verkürzen die Zeit bis zu Jahreswechsel und bieten Gelegenheit, beim Blick in die Flammen das Jahr Revue passieren zu lassen. Derjenige, der einen Dutch-Oven besitzt, krönt das Essen noch mit selbstgebackenen Zimtkringeln oder Chelsea-Buns.

Wir stellen Ihnen heute auf Seite 12 sensationell leckere Rezepte vor, die auch sehr gut als Weihnachtsessen herhalten können! *–J.S.–*

Anzeige

56659 Burgbrohl | Auf der Burg 1
Tel.: 02636 800140 | info@schloss-burgbrohl.de

Gefüllte Wildschwein-schulter im Salbeirauch

Zutaten:
für 6 Personen

- *1 kg Wildschweinschulter*
- *Salz, Pfeffer*
- *etwas Rapsöl*
- *Paprikagewürz*

Für die Wildschweinhack-Füllung:
- *ca. 400 g Wildschweinhack*
- *1 Semmel*
- *1 Ei*
- *1 kleine Zwiebel*
- *2 El gehackte Petersilie*
- *1 El gehacktes Rosmarin*
- *Salz, Pfeffer*

Zubereitung der Wildhack-Füllung:
Die Semmel in Wasser einweichen, dann ausdrücken und in kleine Stücke zupfen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die klein geschnittene Zwiebel, die Semmel, das Ei, die gehackte Petersilie und den gehackten Rosmarin dazugeben und kräftig miteinander vermengen. Eventuell nochmals etwas nachwürzen.

Zubereitung der gefüllten Wildschweinschulter:
Schulterknochen auslösen und die Schulter flach auslegen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, die vorgefertigte Wildhack-Füllung auftragen und mit dem Schulterfleisch umwickeln. Damit der Braten gut zusammenhält, eignet sich die Verwendung eines Bratennetzes. Dazu die benötigte Menge des Bratennnetzes über ein Einfüllrohr stülpen, den Braten durch das Rohr in das Netz drücken und das Ende abbinden. Das fertige Bratenpaket mit Rapsöl bestreichen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Tipps dazu:
Hände etwas mit Wasser befeuchten und die Gewürze einmassieren. Falls kein Bratennetz zur Verfügung steht, können Sie die Bratenrolle auch mit Küchengarn binden.

Grill auf 100° C vorheizen, den Grillrost etwas einölen, den Braten auflegen und ca. 3 Stunden barbecuen. Dazwischen den Braten immer wieder mit etwas Öl bestreichen. Damit der Braten etwas Rauchgeschmack bekommt, kann man nach der Hälfte der Garzeit Salbeiblätter um den Braten legen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 75–78° C ist die gefüllte Wildschweinschulter servierbereit. *Quelle: fire-food.com*

Scannen Sie diese Seite um ein weiteres Rezept zu erhalten.

RZ plus

Scannen Sie diese Seite um, ein weiteres Rezept zu erhalten.

WILD AUF WILD!

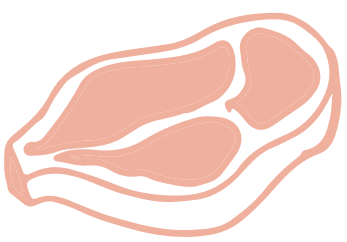
Wer die Möglichkeit hat, an ein schönes Stück Wild zu kommen, der sollte zugreifen. Das ausdruckstarke Fleisch kennen viele von uns im Zusammenhang mit festlichem Essen, vorzugsweise zu Weihnachten, wo das Wildbret fast schon zum guten Ton gehört. Leider halten sich hartnäckig Rezepte, bei denen der Wildgeschmack durch tagelanges Einlegen in Wein oder Buttermilch förmlich „ersäuft" wird. Damit wird man dem schönen Geschmack eines gut gereiften Stücks Wild nicht gerecht.

Mit einer neuen Generation von Köchen wandelt sich die Herangehensweise langsam; mehr und mehr kann man in der guten Gastronomie erstaunliche Gerichte mit heimischem Wild genießen. Aber nicht nur als Weihnachtsbraten taugt Wild, auch auf dem Grill macht es eine mehr als gute Figur. Um das zu garantieren, sollte man darauf achten, dass die Faserung des Fleisches nicht zerstört wird, wie das bei zu intensivem Marinieren geschieht. Beim rheinischen Sauerbraten ist dieser Effekt gewollt, beim Hirschbraten sollte das möglichst nicht passieren.

Wer Wildgerichte seinem Grillrepertoire hinzufügen möchte, dem sollte klar sein, dass dieses Fleisch von Natur aus weniger fett ist als das Fleisch von Schwein oder Rind. Kein Wunder, denn Rehe, Hirsche, Wildschwein und Co. bekommen ihre Mahlzeit nicht nach der Uhrzeit genau mundgerecht serviert, um satt zu werden müssen sie sich bewegen, und zwar nicht zu knapp. Davon abgesehen sind unsere heimischen Wildtiere Fluchttiere, was ihren Körperbau entscheidend beeinflusst. Mehr Muskelmasse, weniger Fett, schneller weglaufen. Das bedeutet nicht automatisch weniger Geschmack, es sollte nur beim Grillen berücksichtigt werden. Achten Sie beim Kauf darauf, dass das Fleisch gut gereift ist – im Fall von Wild sind das 5-7 Tage – genauso wie bei Rindfleisch ist eine zu schnelle Weiterverarbeitung der Qualität abträglich. Abgehangenes Fleisch leuchtet zwar nicht mehr so schön rot in der Theke, dafür ist es in der Regel aber deutlich zarter und geschmackvoller als das hastig in die Auslage verfrachtete Frischfleisch.

Dem Marinieren mit Kräutern und Ölen steht selbstverständlich auch beim Wild nichts im Weg, vor dem Grillen ist es nur ratsam, wenn überschüssiges Öl abgetupft wird, damit es nicht ins Feuer tropft, weil das zu hohen Flammen führen kann, die dann das Fleisch verbrennen. Auch wenn das Wild zu Lebzeiten schnell ist, auf dem Grill sollte man ihm Zeit lassen. Zu schnell zu heiß gegrillt verwandelt sich jedes Stück Fleisch in eine fast nicht mehr zu genießende Schuhsohle, da macht auch Wild keine Ausnahme. Aus diesem Grund eignen sich insbesondere jene Rezepte für Wild, bei denen mit Niedrigtemperatur gearbeitet wird. Das schützt das magere Fleisch vor dem Austrocknen und bewahrt den Geschmack.

Anfänger sollten sich zunächst einmal an Steaks versuchen. Nicht zu dünn geschnitten und nicht zu lange und heiß gegrillt sind sie ein Gedicht und machen Lust auf mehr. *–J.S.–*



Anzeige

Alles für die Grillparty
Große Auswahl an Fest- & Partyartikeln
Teutloff-Lagerverkauf
ZUM GRILLEN NUR DAS BESTE
Restaurantkohle 15 kg
– absolute Spitzenqualität –
15,95 €
Preis inklusive MwSt., solange Vorrat reicht
Nähe TÜV
TEUTLOFF GmbH NEUWIED
Industriegebiet Distelfeld · Breslauer Str. 53
Mo. – Fr. 8 – 18 Uhr, Sa. 9 – 13 Uhr · Tel.: 0 26 31-39 130
www.teutloff.com

Grillabend auf der Panorama-Terrasse

... immer donnerstags ab 18.30 Uhr im Juli und August*
- Aperitif, sommerliche Vorspeisen, Salatbuffet
- viele Klassiker und ausgefallene Spezialitäten vom Grill (Rind, Schwein, Fisch, Garnelen, Lamm, Vegetarisches ...)
- Süßes zum Dessert

pro Person 35,- €
* bei gutem Wetter
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

DIE KÖNIGSKLASSE DES GRILLENS – HOCHRIPPE VOM SMOKER

Nein, es soll hier nicht um Suppe gehen. Dieser Gedanke kommt in diesen Breitengraden sofort, wenn von Hochrippe die Rede ist. Dass man besagtes Stück Rindfleisch auch zu einem fantastischen Grillgericht machen kann, ist den wenigsten bekannt. Das ungewöhnliche Grillgut ist allerdings kein „Minuten-Vergnügen“. Vor den unzweifelhaft großen Genuss hat die Realität eine sehr lange Garphase gesetzt. Sie ist aufwändig und bindet den oder die GrillmeisterIn für einige Stunden ans Feuer.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie diese Köstlichkeit herstellen können!

Ein durchaus schmackhaftes Stück Fleisch ist die Hochrippe, beim Rind der Bereich zwischen der achten und zwölften Rippe, zwischen Rindernacken und Roastbeef. An ihr findet sich viel Fett, also viel Geschmack, der sich traditionell in einer kräftigen Brühe ausdrucksvoll ausbreitet. Genau dieser hohe Fettanteil ist es, der die Hochrippe auch fürs Grillen geeignet macht. Die grillverrückten Südamerikaner haben die Hochrippe für ihr „Asado“ schon lange entdeckt, in unseren Breitengraden hat die wachsende Popularität des Smokens dazu geführt, dass sich mehr und mehr Griller auch an große Stücke Fleischs, die lange Zeit zum Garen brauchen, heranwagen. Vom Schwein ist es zum Beispiel der Schweinenacken, aus dem das sehr beliebte „Pulled Pork“ wird, vom Rind rückt die Hochrippe mehr und mehr in den Focus.

Wer ein solches Stück Fleisch zubereiten möchte, muss einige Vorbereitungen treffen. Die Grilldauer beträgt bei einem fünf Kilogramm schweren Stück zirka fünf Stunden, da macht es Sinn, alles, was man benötigt, im Vorfeld zusammenzutragen. Wer mitten im Grillvorgang damit beginnen muss, wichtige Zutaten zu suchen, der hat möglicherweise an seiner mangelnden Planung lange „zu kauen“, denn damit das ansonsten durch Kochen weiche Fleisch auch auf dem Feuer zu einer zarten Köstlichkeit wird, ist beständige Achtsamkeit gefordert.

Die Hochrippe wird indirekt gegrillt, daher ist ein Grill von Nöten, dessen Fläche ausreichend groß ist, um verschiedene Garzonen einzurichten. Viel wichtiger noch ist, dass der Grill einen Deckel hat, denn nur so kann sichergestellt werden, dass die Temperatur dauerhaft gehalten werden kann. Bei einer Grilldauer von 5 Stunden empfiehlt es sich nicht nur, ausreichend Brennmaterial vorzuhalten, zunächst ist auch eine Grundsatzentscheidung zu treffen: Holz oder Kohle? Im Fall der Hochrippe empfiehlt es sich, auf lang brennende Grillbriketts oder Holz zuzugreifen. Wer Briketts nutzt, sollte für den Geschmack noch Holzchips zusätzlich auflegen, wer Holz wählt, hat den „Geschmack“ jeweils inklusive. Damit das Fleisch innerhalb der 5 Stunden nicht austrocknet, stellt man am besten eine Schale mit Wasser oder Wein direkt unter das Grillgut. Der aufsteigende Dampf hält das Fleisch schön saftig und abtropfendes Fett wird aufgefangen und verdreckt nicht den Grill, wo es beim nächsten Grillen in Flammen aufgehen würde.

Beim Grillen sollte eine Temperatur von 120° C nicht überschritten werden – da die meisten verschließbaren Grills eine Anzeige auf dem Deckel haben, lässt sich das relativ einfach überwachen. Die Kerntemperatur der Hochrippe soll am Ende bei ca. 55° C liegen, deshalb sollte auch ein Fleischthermometer zum Einsatz kommen. Wenn die „technischen“ Grundvoraussetzungen geschaffen sind, kann man sich an die Vorbereitung des „Hauptdarstellers“ machen. Am besten reibt man das Fleisch mit Olivenöl ein und bestreut es mit grobem Meersalz. Viel mehr ist nicht notwendig, wer möchte, kann Stücke Knoblauch mittels kleiner Einschnitte ins Fleisch einbringen. Hierzu passt es dann, wenn man das Fleisch zusätzlich mit gehacktem Rosmarin bestreut. Wer einen tollen „Rub“ sein eigen nennt, der kann das Fleisch am Vortag mit dem Rub einreiben und über Nacht ziehen lassen.

Das Fleisch wird während des Grillvorgangs nicht gewendet. Bevor es auf den Grill geht, sollte das Stück Raumtemperatur haben. So wird verhindert, dass der Temperaturunterschied zu groß ist und das Fleisch unterschiedlich schnell gart. In einem Schälchen etwas Apfelsaft und Olivenöl sowie einen Pinsel bereithalten. Den Grill anheizen. Dabei entstehen durchaus höhere Temperaturen. Das ist zu Beginn nicht schlimm, denn das Fleisch soll bei geöffnetem Grill einmal rundherum angebraten werden. Wenn dieser Vorgang beendet ist, wird der Grill für die lange Garzeit vorbereitet. Glut an den Rand des Grills schieben, Schale mit Wasser oder Wein unter dem Grillstück platzieren, Fleischthermometer einstecken und los geht's!

Am einfachsten ist es, wenn neben der Grillkammer ein Smoker-Topf ist, in dem das Feuer gehalten werden kann, aber auch wenn man nicht über einen solchen Grill verfügt, ist eine konstante Temperaturführung machbar. Für solche Grills empfiehlt es sich, auf Briketts zurückzugreifen, weil sie ohne großen Aufwand über einige Stunden die Temperatur halten. Hier gilt es nur noch, regelmäßig Holzchips nachzulegen, die dann für den rauchig-aromatischen Geschmack sorgen.

Nach der Hälfte der Garzeit das Schälchen mit Apfelsaft und Olivenöl bereithalten. Kurz den Grill öffnen und das Fleisch damit einpinseln (im Fachjargon nennt man das „moppen“). Danach Grillkammer sofort wieder schließen, um zu großen Temperaturverlust zu vermeiden.

Der Geruch, der während der Garzeit den Bereich rund um den Grill entsteht, ist mehr als verführerisch und wird den einen oder anderen Esser verleiten, zu früh das Fleisch aus dem Grill zu entnehmen. Das sollte man sich verkneifen und stattdessen abwarten, bis das Fleischthermometer die richtige Temperatur anzeigt. Zwischen 55°C und 57°C ist es soweit. Das Fleisch aus dem Grill nehmen und für eine Viertelstunde an einem warmen Ort ruhen lassen. Erst dann anschneiden.

–J.S.–

Anzeige

Hähnchen auf der Bierdose

Zutaten:
- *1 EL Paprikapulver*
- *2 TL Salz*
- *1 TL Currypulver*
- *½ TL Chilipulver*
- *1 zerquetschte Knoblauchzehe*
- *2 TL Ahornsirup*
- *1 TL Balsamico-Essig*
- *3 EL Olivenöl*

Die Hälfte des Biers ausgießen (es gehört traditionell demjenigen, der sich mit den Vorbereitungen befasst) und anschließend ein bis zwei Knoblauchzehen, eine halbe Zwiebel und Kräuter (Thymian oder Rosmarin) in die Dose drücken. Dann das Hähnchen auf die Dose „setzen", so dass die Schlegel rechts und links gerade den Boden berühren. Wer möchte, kann die Flügel mit einem Schaschlikspieß abgespreizt fixieren.

Nun das Hähnchen mit der Marinade gründlich einreiben. Im Grill eine Aluschale in die Mitte stellen, die Kohle rechts und links platzieren und so ein indirektes Grillen vorbereiten. Die Grillzeit beträgt ca. 1 Stunde bei 180 °C. Zwischendurch das Hähnchen nochmals mit der restlichen Marinade einpinseln.

Varianten dieses Rezepts gibt es viele. Für diejenigen, denen eine Dose suspekt ist, bietet der Handel mittlerweile praktische Hähnchen-Halter an, in die man Flüssigkeit der Wahl schütten kann. Die Hauptsache ist, dass im Inneren des Grillguts durch den aufsteigenden Dampf das Fleisch saftig bleibt und vor dem Austrocknen bewahrt wird. *–J.S.–*

Foto: Weber.com

DRAUFGESETZT!

Hähnchen auf der Bierdose

Haben Sie davon schon mal gehört? Es klingt zunächst etwas merkwürdig, aber hinter diesem Titel verbirgt sich ein äußerst schmackhaftes Grillgericht. Wir sind dieser Tage so sehr an Hähnchen vom „Chicken-Dealer“ nebenan gewöhnt, dass der Gedanke an ein selbst gegrilltes Hähnchen fast schon absurd klingt.

Frische Hähnchen findet man heute in fast allen Supermärkten, die Suche nach einem „reifen“ Hähnchen wird sich trotzdem als nicht ganz einfach erweisen. Um ein nicht zu schnell gemästetes Tier zu finden, empfiehlt sich die Suche auf Wochenmärkten, in Bioläden und die Unterhaltung mit Nachbarn und Kennern, die möglicherweise einen Bauern kennen, der Hähnchen hält und schlachtet. Die Suche ist aufwändig, lohnt aber. Bevor aber jemand verzweifelt, weil er keines dieser Tiere finden kann, natürlich kann man das Rezept auch mit einem handelsüblichen Hähnchen zubereiten.

Viel braucht es nicht, um ein tolles Gericht zu zaubern. Zunächst sollte das Hähnchen Zimmertemperatur haben, bevor es weiterverarbeitet wird. Am besten trägt man bei der Vorbereitung Handschuhe, damit die Finger sauber bleiben. Achten Sie bei Geflügelfleisch immer besonders auf Hygiene und übergießen Brett und Messer nach Gebrauch am besten mit kochendem Wasser. Das Hähnchen abwaschen und anschließend mit Küchenpapier abtrocknen. Dort, wo der Hals des Hähnchens abgeschnitten wurde, Kräuter und zwei bis drei Knoblauchzehen hineinstecken.

Jetzt eine Dose Bier öffnen. Je nach Geschmack kann das einfaches Pils sein, es eignen sich aber auch andere Biersorten. Wer zum Beispiel einen malzig-süßen Geschmack bevorzugt, der wählt Malzbier oder Schwarzbier. Für einen eher fruchtigen Geschmack eignen sich leichte Biersorten wie Pale Ale oder Kölsch.

–J.S.–

Anzeige

RENAULT
Passion for life

Einfach mal!
Für Renault entscheiden

Renault Twingo Life SCe 70
ab
6.990,– €

Kurzzulassung EZ:05/2017 Km: 10, Farbe:Pyrénées-Weiß, Radiovorrüstung, LED-Tagfahrlicht, ZV, Servolenkung, Geschwindigkeitsbegrenzer, 5-Türer • Preisvorteil 3.550,-€ •

Renault Twingo SCe 70 : Gesamtverbrauch (l/100 km): innerorts: 6,3; außerorts: 4,2; kombiniert: 5,0; CO_2-Emissionen kombiniert: 112 g/km. Renault Twingo: Gesamtverbrauch kombiniert (l/100 km): 5,3 – 4,2; CO_2-Emissionen kombiniert: 118 – 95 g/km (Werte nach Messverfahren VO [EG] 715/2007).

Abb. zeigt Renault Twingo Intens mit Sonderausstattung.

Besuchen Sie uns im Autohaus. Wir freuen uns auf Sie.

WAHL

AUTO-ZENTRUM WAHL RP GMBH & CO. KG
Alleestr. 22, 56410 Montabaur, Tel.: 02602 / 99 97 52
www.wahl-group.de, facebook.com/wahlgroup, Gebrauchtb.-App.: m.wahl-group.de
Firmensitz: Weidenauer Str. 223-225, 57076 Siegen

NISSAN
Innovation that excites

NISSAN INTELLIGENT MOBILITY

VERBOTEN GUTAUSSEHEND.
DER NEUE NISSAN MICRA.
TRIFF DEINEN KOMPLIZEN BEI UNS.

Seit über 40 Jahren
AUTOHAUS WAGNER GmbH
einfach gut

www.nissan-autohaus-wagner.de
info@nissan-autohaus-wagner.de

Im Hahn • 56237 Nauort • Tel.: (02601) 9408-0 (Hauptbetrieb)
Alleestr. 3 • 56410 Montabaur • Tel.: (02602) 18988

Focaccia vom Grill

Zutaten:
- *250 g Weizenmehl Type 405*
- *250 g Weizenmehl Type 1050*
- *1 Würfel Frischhefe*
- *1 EL Honig*
- *5 EL Olivenöl*
- *2–3 Zweige Rosmarin*
- *1 EL grobes Meersalz*
- *1 TL Salz*
- *Lauwarmes Wasser*

Das Mehl in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine kleine Kuhle machen und da hinein die Hefe bröseln. Mit dem Honig übergießen und einem kleinen bisschen Wasser zu einem Vorteig vermengen. Mindestens 15 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit die Rosmarinnadeln vom Ast lösen. Etwas 2/3 der Nadeln fein hacken, 1/3 ganz lassen.

Den aufgegangenen Vorteig mit dem restlichen Mehl vermischen, dabei ein wenig Wasser hinzugeben. 3 EL Olivenöl und Salz hinzugeben und unter weiterer Zugabe von Wasser einen Teig kneten, der weich, aber nicht mehr klebrig ist und sich von den Fingern löst. Um die richtige Menge Flüssigkeit zu finden, bedarf es ein wenig Übung. Der Teig muss mindestens 5 Minuten geknetet werden, damit sich das Gluten im Mehl verbinden und die Elastizität garantieren kann. Den weichen Teig in einer Schüssel für mindestens 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, dabei mit einem Küchentuch abdecken.

Stücke Alufolie mit Öl einpinseln und mit einer Gabel vorsichtig mehrfach einstechen. Den aufgegangenen Teig in mehrere Teile teilen (nicht mehr kneten!) und auf der Folie vorsichtig zu Fladen ziehen. Das restliche Öl nutzen, um den Fladen an der Oberseite einzupinseln. Mit Meersalz und Rosmarin bestreuen, dabei sowohl gehackten, als auch ganzen Rosmarin verwenden.

Den Grill auf 200 Grad aufheizen. Die Fladen indirekt für ca. 15 bis 20 Minuten backen. Variationen gibt es reichlich. So kann man Foccacia auch mit karamelisierten Zwiebeln, Oliven, Tomaten oder vielen anderen Dingen belegen. *–J.S.–*

Apfelkuchen vom Grill

Zutaten:
- *250 g Weizenmehl Typ 405 gesiebt*
- *160 g Zucker*
- *125 g Butter*
- *2 Eigelb*
- *2 Eiweiß geschlagen*
- *½ Päckchen Backpulver*
- *100 ml Milch*
- *25 ml Amaretto*
- *1 Kilo Äpfel geschält und in Schnitze geschnitten*

Zubehör:
- *Springform/Backpapier*
- *Semmelbrösel für die Form*
- *man benötigt einen Grill mit Deckel, damit die Backtemperatur gehalten werden kann*

Butter und Zucker schaumig rühren, dann die Eigelb mitrühren. Abwechselnd das gesiebte und mit Backpulver gemischte Mehl und die Milch hinzugeben, gegen Ende den Amaretto hinzugeben. Zum Schluss den Eischnee unterheben, jetzt nicht mehr mixen, sondern nur vorsichtig vermischen. Durch den Eischnee wird der Teig schön luftig.

Für den Boden der Springform Backpapier passend ausschneiden. Den Rand der Springform mit Butter einschmieren und mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Äpfel schälen und längs schneiden. Zunächst den Teig in die Springform geben, dann auf dem Teig die Apfelschnitze verteilen. Für den Grill die Kohle/Briketts anfeuern und so im Grill verteilen, dass in der Mitte ein Bereich ohne Kohle bleibt, der ungefähr der Springform entspricht. Die Springform hineinstellen und für ca. 45 Minuten backen. *–J.S.–*

HEISSE SACHE!

BACKEN AUF DEM GRILL

Ach, die Zeiten, wo beim Thema Grillen nur an große Fleischmengen gedacht wurde, sind schon lange vorbei. Mittlerweile haben Vegetarier und Veganer die Grillroste erobert und bevölkern sie mit Gemüsestreifen, Tofutieren und Bratlingen aus heimischen oder exotischen Zutaten. Die Frutarier kommen ebenfalls auf ihre Kosten, denn immer mehr Obst findet den Weg auf die heimischen Feuerstellen. Bei allen kleineren und größeren „Grillrevolutionen" blieb eines immer außen vor: Das Backen. Dabei liegt so nahe, dass man ein Feuer auch für die Herstellung von Backwaren nutzt – vor allem, wenn es so gut zu Gegrilltem, Dips und Co. passt.

Um auf dem Grill auch backen zu können, benötigt man einen Grill mit Deckel. Das liegt nahe, denn nur so kann, wie in einem Backofen, ausreichend Hitze für die nötige Garzeit festgehalten werden. Wenn das sichergestellt ist, sind die Möglichkeiten fast endlos. Die Erkenntnis, dass man Grillgut nicht mehr zwingend direkt über das Feuer legen muss, sondern das indirekte Grillen vielfältige Möglichkeiten eröffnet, hat auch im Bereich des Backens Tür und Tor geöffnet.

Machen Sie den Test und nutzen Sie Ihren Grill mal für eines unserer leckeren Rezepte auf Seite 20. Süß oder salzig, das bleibt Ihnen überlassen!

–J.S.–

Anzeige

Mittendrin gewesen?!

Wir helfen Ihnen gerne!
Durch unsere langjährige Erfahrung als KFZ-Sachverständige erstellen wir Ihnen ein qualifiziertes und unabhängiges Schadengutachten.

Unsere weiteren Dienstleistungen:

Wertgutachten, Arbeitssicherheit,
UVV-Abnahmen, Bootsschäden

Plakette fällig?!

Hauptuntersuchungen
Änderungsabnahmen
Oldtimergutachten
im Auftrag der KÜS

Öffnungszeiten Prüfstelle Montabaur

MO: 9-12 Uhr nach Vereinbarung, 13-17 Uhr, DI: 13-15 Uhr nach Vereinbarung, 15-17 Uhr, MI: 15-16 Uhr nach Vereinbarung, 16-18 Uhr, DO: 9-12 Uhr, 13-17 Uhr, FR: 9-12 Uhr, 15-17 Uhr, SA: 9-12 Uhr nach Vereinbarung

Öffnungszeiten Prüfstelle Bad Ems

MO: 10-12 Uhr, 13-17 Uhr, DI: 9-12 Uhr nach Vereinbarung 13-17 Uhr, MI: 9-15 Uhr nach Vereinbarung, 15-18 Uhr, DO: 9-12 nach Vereinbarung, 13-17 Uhr, FR: 9-12 Uhr nach Vereinbarung, 13-17 Uhr

WAGNER
SACHVERSTÄNDIGEN- UND INGENIEURBÜRO

Sachverständigen- und Ingenieurbüro
Wagner GbR
Alleestraße 33
56410 Montabaur
☎ 02602 - 41 30
info@wagner-gutachter.de www.wagner-gutachter.de

Einfach besser grillen

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

a·m·s MÖBEL

799,-€
Napoleon
Rogue ®
425 SB

1099,-€
Napoleon
Rogue ®
425 SIB-SS

669,-€
Napoleon
Triumph ™
410 SB

1999,-€
Napoleon
Prestige ®
P500 Edelstahl

1299,-€
Napoleon
LE 3 RSIB
schwarz

Angebote gültig solange Vorrat reicht.

NAPOLEON

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

Blaubeer-Kuchen

Zutaten:
- *500 g Dinkelmehl Type 630*
- *¼ l Milch*
- *150 g Zucker*
- *120 g weiche Butter*
- *2 Eier*
- *1 Pck. Vanillezucker*
- *1 Pck. Backpulver*
- *600 g Blaubeeren*

Optional für Streusel:
- *100 g kalte Butter*
- *120 g Dinkelmehl*
- *60 g Zucker*

Die weiche Butter mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen, sodass ein cremig, leichter Teig entsteht. Zum Schluss die Blaubeeren zugeben und vorsichtig unterheben.

Aus Backpapier einen runden Zuschnitt anfertigen und den Dutch Oven damit auslegen. Den Kuchenteig in den Oven füllen. Wer möchte, kann jetzt das zusätzliche Mehl und den Zucker mit der kalten Butter verkneten und daraus Streusel machen. Diese über den Kuchen geben.

Für den Backvorgang benötigt man 18 Briketts. 6 Briketts kommen unter den Oven, der Rest obenauf. Nach einer Stunde ist der Kuchen fertig und kann pur oder mit Vanillesaue genossen werden. *–J.S.–*

Marrokanischer Lammtopf

Zutaten:
für 4 Personen

- *1,2 kg Lammfleisch (z.B. Schulter)*
- *4–5 Zweige Rosmarin*
- *2 große Zwiebeln*
- *2 Zehen Knoblauch*
- *5–8 cm Ingwer*
- *2 Dosen ganze Tomaten*
- *200 g getrocknete Aprikosen*
- *2 TL Ras el Hanout*
- *2 TL Zimt*
- *Salz*
- *Pfeffer*
- *Olivenöl*

Lammfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln kleinschneiden, Ingwer und Knoblauch in sehr kleine Würfel schneiden. Die Nadeln von 2–3 Zweigen Rosmarin abstreifen und klein hacken.

Olivenöl im Dutch-Oven erhitzen, Zwiebeln glasig anbraten. Dann Ingwer, Knoblauch und Rosmarin hinzugeben und für einige Minuten anschwitzen. Anschließend das Lammfleisch gut anbraten. Mit Salz, Pfeffer, 1 TL Ras el Hanout und 1 TL Zimt würzen. Die Tomaten aus der Dose vierteln und mit dem Sud auf das Lammfleisch geben. Nicht umrühren. Darüber die getrockneten Aprikosen verteilen, mit dem Rest von Ras el Hanout, Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Rosmarinzweige darauf legen und den Topf schließen.

6–7 Briketts unter den Topf, 10 Briketts auf den Topf legen. 45 Minuten kochen lassen, anschließend servieren. Dazu passen Couscous, Reis und Salat. *–J.S.–*

GRILLEN 2.0 – DER DUTCH OVEN

Eigentlich ist der Titel dieses Beitrags irreführend – suggeriert er doch, dass es sich beim Dutch Oven um eine Neuerung im Grillgeschäft handelt. Nichts könnte weiter von der Wahrheit entfernt sein als dies, denn der Dutch Oven, der auch unter den Bezeichnungen „Camp Oven“ oder „Chuck wagon Oven“ bekannt ist, begann seine Karriere schon vor mehr als 200 Jahren. Auch in Frankreich und Südafrika war der praktische Topf bekannt, dort unter den Namen „Cocotte“ und „Potje“.

Im 18.Jahrhundert fehlte in den meisten amerikanischen und australischen Haushalten ein Backofen. Insbesondere die Siedler in beiden Ländern waren sehr spartanisch ausgerüstet und mussten sich an vielen Stellen behelfen. Da es sich bei den Siedlern häufig um Deutsche oder Niederländer handelte, erklärt sich der Name „Dutch“. Der Dutch Oven bot ihnen die Möglichkeit, trotz fehlendem festen Ofen oder Backofen zum Beispiel ein Brot zu backen. Der Topf, den es in unterschiedlichen Größen gab, stellte eines der wichtigsten und wertvollsten Güter einer Hausfrau dar, denn er war (und ist) mannigfaltig einsetzbar. Die gusseiserne Fertigung sorgt dafür, dass der Topf mit seinen drei Beinen problemlos im Feuer stehen kann. Die dicke Wandung heizt sich langsam auf und hält die Wärme anschließend lange – lange genug, um einerseits zu backen, aber auch um Eintopfgerichte aller Art zuzubereiten. Der Deckel, der in der Regel auch kleine Füßchen hat, kann umgedreht als Pfanne genutzt werden oder als Unterlage für einen weiteren Dutch-Oven dienen, der obenauf gestellt wird. So kann man mit wenigen Dutch-Oven eine große Anzahl Personen versorgen, weshalb dieses Kochutensil trotz seines hohen Gewichtes zur Standardausrüstung unter anderem auch von Cowboys gehörte.
Mit dem Aufleben des Grillens als Hobby erinnerte man sich auch wieder des Dutch Oven und seiner vielfältigen Einsatzmöglichkeiten. Bei guter Pflege hält ein Dutch Oven mehrere Generationen lang. Damit er so langlebig ist, sollte er ausschließlich mit Wasser gereinigt werden, eingebrannte Essensreste nur mit einem Holzlöffel entfernen, notfalls zunächst mit heißem Wasser einweichen. Nach jedem Back- oder Kochvorgang den Oven nach der Reinigung gut abtrocknen lassen und anschließend mit etwas Öl einreiben. So verhindern Sie, dass das Gusseisen rostet. Soll der Oven für längere Zeit in den Keller (zum Beispiel im Winter), dann achten Sie darauf, dass der Deckel nie ganz geschlossen ist. *–J.S.–*

Anzeige

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

Das Große Grillen-Spezial Gewinnspiel.

RZ plus

Rufen Sie bis zum 31. August 2017 die genannte Hotline an und beantworten sie uns folgende: **Gewinnspielfrage:**

Wie heißt der gusseiserne Topf, mit dem man auf dem Grill backen kann?
A: Gas Ofen
B: Dutch Oven

Unter allen Anrufern mit der richtigen Lösung verlosen wir einen Napoleon Gasgrill Triumph T325SB, 11,5 KW, 3 Brenner, 2292 cm² Gesamtgrillfläche, Edelstahl-Konstruktion, beidseitig ab klappbare Seitenablagen, seitliches Kochfeld, Porzellan – emaillierten stylischen Grilldeckel samt ACCU PROBE™ Thermometer, Gusseisen – Grillrost, im Gesamtwert von 669 Euro.
Die Gewinner werden in der Rhein-Zeitung veröffentlicht.

Rufen Sie jetzt an: 0 13 79 / 88 81 19 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 20 00. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Keine Barauszahlung.

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

ANGEFEUERT!

Was ist besser, Holz, Holzkohle oder Briketts?

Die Wahl des geeigneten Brennmaterials für einen gelungenen Grillabend ist fast so wichtig wie die Auswahl des richtigen Grillguts. Der Markt ist voll von unterschiedlichen Angeboten, die Qualität schwankt so sehr wie der Preis der angebotenen Materialien. Dabei macht es einen erheblichen Unterschied, welche Pläne man für den Grillabend hat. Die Entscheidung, womit man anfeuert, sollte sich nach dem Grillgut richten.

Holz als ursprünglichstes und unbehandeltes Brennmittel bedarf besonderer Aufmerksamkeit. Es ist geeignet für lange Grill-Sessions, bei denen die Temperaturführung von Bedeutung ist, denn es brennt je nach Holz relativ lange. Nadelholz eignet sich zum Anfeuern und zur schnellen Erhöhung der Temperatur, Hölzer wie Buche und Eiche, aber auch Obstgehölze brennen weniger heiß, dafür aber länger. Die Individualität der einzelnen Holzsorte macht sie so besonders, denn sie bringt beim Verbrennen ihren ganz eigenen Geruch und Geschmack mit, den sie ans Grillgut abgibt. Um ein solches Aroma zu erreichen, muss bei allen anderen Brennmaterialien mit Räucherchips gearbeitet werden. Von Nachteil ist, dass bei der Befeuerung häufig Rauch entsteht, was Holz als Grundlage für Grillabende auf dem Balkon eines Mietshauses ausscheiden lässt. Im Freien ist es jedoch als Brennmittel ungeschlagen, kann man mit ihm doch mit ein wenig Übung die Grilltemperatur perfekt regeln.

Holzkohle ist das derzeit am häufigsten verwendete Brennmaterial, wenn es ums Grillen geht. Durch die hohe Nachfrage ist die Anzahl der Angebote ebenso wie der Preisdruck drastisch gestiegen. Die Herstellung von Holzkohle ist aufwändig, der Preis, den die meisten Menschen bereit sind zu zahlen, ist gering. Das hat dazu geführt, dass viele angebotene Produkte entweder von minderer Qualität sind (hier finden sich keine Holzkohlestücke, sondern eher kleine Schnipsel und viel Staub), oder aus fragwürdigen Quellen stammen. Häufig liegen, ohne dass die Nutzer es ahnen, illegal gefällte Urwaldriesen aus Südamerika auf dem heimischen Grill. Verhindern, dass so etwas passiert kann man, in dem man auf das FSC-Zertifikat achtet. Damit kann man einigermaßen sicher sein, dass die verwendete Kohle aus Ländern wie der Ukraine, Polen oder Deutschland kommt. Köhler gibt es in Deutschland kaum noch, nur vereinzelt bieten sie ihre Ware an, für die man dann aber auch den Preis zahlen muss, den das mit viel Zeit- und Kraftaufwand hergestellte Produkt wert ist. Vorteil der Holzkohle ist, dass sie schnell einsatzbereit ist, allerdings liegt hierin auch schon ein Nachteil verborgen, denn ihre Brenndauer ist nicht besonders lang. Sie reicht aus, um schnelle Steaks und Würstchen zu grillen, für aufwändigere Grillgerichte ist sie nicht geeignet.

Grill-Briketts erfreuen sich insbesondere bei denjenigen großer Beliebtheit, die einen Smoker ihr Eigen nennen. Das Grillen mit Briketts benötigt zwar eine längere Vorlaufzeit, glühen die Briketts erst einmal, haben sie eine deutlich längere Brenndauer als Holzkohle. Bei langen Zubereitungszeiten, zum Beispiel bei Pulled Pork oder hoher Rippe bieten sich Briketts an, die zum Teil über mehrere Stunden brennen und die Temperatur halten. Im Gegensatz zur Holzkohle neigen sie nicht zur Staubbildung, allerdings ist auch hier wichtig, dass man beim Kauf auf gute Qualität achtet. Da bei Briketts von außen nicht zu erkennen ist, was sich in ihrem Inneren verbirgt, lohnt sich die Vorab-Recherche durchaus. Insbesondere billige Marken weisen einen stark erhöhten Schwefelanteil auf, der beim Verbrennen das Grillgut kontaminiert.

Fazit ist, dass die Auswahl des geeigneten Brennmaterials eines erfordert: Überlegung im Vorfeld und die Entscheidung für gute Qualität. Und dann steht dem Grillvergnügen im Prinzip nichts mehr im Weg!

–J.S.–

Anzeige

Thönges Schöppche
Getränkemarkt
Sascha Thönges
Hauptstraße 9
56283 Ney
Tel.: 06747/ 7253
Liefer-service
Öffnungszeiten:
Mo.-Fr.: ab 15 Uhr und Sa.: ab 9 Uhr
Kühlanhänger für's Auto zum mieten!

ERDINGER ALKOHOLFREI

Natürlich. Sportlich. Erfrischend.

SPORTLICHER DURSTLÖSCHER

Gesund und erfrischend – Ausdauersportler in aller Welt vertrauen auf den sportlichen Durstlöscher aus dem oberbayerischen Erding

Sportler wissen es längst: Ein kühles ERDINGER Alkoholfrei schmeckt nicht nur herrlich vollmundig und erfrischend, sondern es ist aufgrund der enthaltenen Vitamine B 12 und Folsäure sowie Polyphenole auch gesund. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper unmittelbar mit den wertvollen Inhaltsstoffen und löscht so schneller den Durst. Als echter Fitmacher ist das alkoholfreie aus Erding mit nur 125 kcal pro 0,5-Liter-Flasche kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten. Bereits der tägliche Genuss von einer Flasche ERDINGER Alkoholfrei ist ein wichtiger Beitrag für eine gesunde Ernährung.

Warum ERDINGER Alkoholfrei so beliebt ist Insbesondere die essentiellen Vitamine B9 und B12 im ERDINGER Alkoholfrei haben zahlreiche positive Auswirkungen auf den menschlichen Organismus:

– Stimulation des Immunsystems – die positiven Auswirkungen von Polyphenolen auf das Immunsystem wurden von der Technischen Universität München in der weltgrößten Marathonstudie „Be-MaGIC“ untersucht (www.bemagic-studie.de)
– Verminderung der Müdigkeit
– Beitrag zum Erhalt einer normalen Aktivität der Muskeln
– Positive Auswirkungen auf das Herz-Kreislauf-System
– Förderung der körperlichen und mentalen Leistungsfähigkeit B12 fördert zudem den Energiestoffwechsel
– Alkoholfrei bei minimalem Alkohol gehalt von weniger als 0,5% vol.

In Deutschland werden seit Jahrzehnten Biere, die weniger als 0,5% vol. Alkohol enthalten, als alkoholfrei bezeichnet! Warum ist das so? Der minimale Alkoholgehalt ist völlig unbedenklich. Mehrere Untersuchungen von Wissenschaftlern belegen dies – zuletzt im Jahre 2010 die Studie des Instituts für Rechtsmedizin der Universität Freiburg. „Alkoholfrei“ ist ein lange gelernter Begriff: Ob Sport, Arbeit oder Autofahren, man kann alkoholfreies Bier bedenkenlos trinken. „Alkoholfrei“ bedeutet also frei von jeglicher alkoholisierender Wirkung. Im Übrigen weisen verschiedene Lebensmittel vergleichbare Alkoholanteile auf: so etwa Bio-Fruchtsäfte oder sKefir und sogar überreife Bananen.

Quelle: Erdinger Brauerei

GRILLZUBEHÖR – HILFREICH ODER UNNÜTZES CHI-CHI?

Es beginnt in der Regel mit dem ersten, kleinen, bescheidenen Grill, möglicherweise sogar mit einem an fast jeder Tankstelle erhältlichen Fertig-Einmal-Grill, wo für den geneigten Spontangriller in einer Aluschale Holzkohle und ein nicht gerade vertrauenserweckend aussehender Grillrost zumindest für die Karbonisierung einzelner Würstchen ausreicht.

Ist man erst mal mit dem Grill-Virus infiziert, schiebt sich das Grillen langsam, aber unaufhaltsam in den Lebenslauf hinein. Die Frage, was man denn am Wochenende essen könnte, wird immer häufiger spontan mit „Wir können doch grillen" beantwortet und an diesem Punkt beginnt „Mann" sich plötzlich für Fleisch zu interessieren, auch wenn es noch nicht fertig zubereitet auf dem Teller vor ihm liegt. Und wenn die Herren der Schöpfung Feuer gefangen haben, dann führt das zuweilen zu sehr intensiver Beschäftigung mit dem Thema. Grillen scheint eine der letzten Männerdomänen in unseren durchgegenderten Zeiten zu sein, während im Haus vornehmlich noch Frauen an den Herden stehen und Männer in der Küche erst langsam „warm" werden, sieht das Outdoor ganz anders aus. Am Grill ist der Herr der Herr und da müssen „ordentliche" Materialien her, das versteht sich von selbst.

Unambitioniertes Rumgegrille auf wackeligen Leichtmetallgestellen reicht nicht mehr; wer sein Grillgut liebevoll mit extra dafür komponierten Gewürzmischungen einem Kobe-Rind gleich massiert, der wird es anschließend kaum auf ein billiges Metallgitter legen. Der erste Smoker hält Einzug auf der heimischen Terrasse, die dem neuen Platzbedarf angepasst werden muss. Das macht man gerne, sind doch die Ergebnisse von Vaters Grill-Experimenten außergewöhnlich lecker und Mama ist froh, mal nur den Salat beisteuern zu müssen. Mit dem Schwierigkeitsgrad der Rezepte steigen auch die Hilfsangebote der Unternehmen, den ehrgeizigen Grillmeister mit allerlei Equipment zu unterstützen. In einschlägigen Zeitschriften wimmelt es von nützlichem und unnützem Zubehör, das im Grillenden die Frage aufkommen lassen soll, wie er es bisher ohne diese Dinge überhaupt hatte schaffen können, ein einfaches Würstchen zu fabrizieren. Aber sind die vielen Hilfsmittel wirklich so unersetzlich, so unverzichtbar, wie es uns die Hersteller suggerieren wollen?

Wir haben uns die wichtigsten „Must-haves" angesehen …

–J.S.–

DIE WICHTIGSTEN „MUST-HAVES“

1. Grillzange
Eine gute Grillzange ist wichtig und nahezu unersetzlich. Sie schützt die Hände des Grillers vor zu viel Nähe und Hitze.
Die richtige Zange hat am Griffende Material, das vor der weitergeleiteten Hitze schützt und am vorderen Ende eine nicht zu glatte Zange, damit das Grillgut sicher gegriffen werden kann.

2. Schaber
Sie sind in den meisten Grill-Besteck-Sets enthalten. Wer sich beim Grillen auf Würstl, Steaks und Gemüsestreifen beschränkt, braucht einen Wender in der Regel nicht. Fürs Hamburger-Grillen ist er jedoch sehr hilfreich und mit einem normalen Pfannenwender nicht zu ersetzen.

3. Grill-Thermometer
Wer sich an anspruchsvollere Rezepte und größere Fleischportionen wagen will, der sollte sich ein Thermometer zulegen.
Es ist ungemein hilfreich, um den Grillvorgang unter Kontrolle zu halten, mit ihm zeigt sich früh, ob die gewählte Temperatur zu hoch oder niedrig ist. Gerichte aus dem Smoker sind ohne Grillthermometer nicht denkbar.

Fotos: Weber.com

4. Anzündkamin
Die Puristen unter uns werden möglicherweise die Nase rümpfen, aber der Anzündkamin hat sich mittlerweile durchgesetzt. Mit ihm lassen sich zuverlässig auch geringe Mengen von Briketts und Kohle entzünden.
Eindeutig ein Must-Have!

5. Grillgut-Halter:
Drahtkörbe, in die man das Grillgut „einspannen“ kann, um es anschließend besser drehen und wenden zu können. So ein Zubehörteil mag auf den ersten Blick interessant erscheinen, außer bei empfindlichem Grillgut wie ganzen Fischen macht es aber wenig Sinn.
Mit einer Grillzange lassen sich die meisten Dinge gut greifen, für alles andere gibt es den Schaber.

6. Planks
Die Stücke aus aromatischem Holz sind der neueste Trend beim Grillen. Im Wasser getränkt und auf den Grill gelegt schützen sie empfindliches Grillgut und geben ihm bei der Gelegenheit auch noch von ihrem Aroma ab. Gerade bei Fisch ist das Säubern anschließend aber eher schwierig. Nur etwas für Grill-Spezialisten.

–J.S.–

Anzeige

Ob T-Bone, Porterhouse, Entrecôte, Flank Steak oder Filet – unsere ausgesuchten Meisterstücke aus eigener Schlachtung und von ausschließlich heimischen Hunsrücker Rindern halten, was der Name verspricht. Bestes vom Beef eben.

Anzeige

DON'T STOP SMOKING!

Das ist eine Aussage, die man normalerweise nicht unkommentiert machen kann und das sicherlich zu Recht. In diesem speziellen Fall macht es aber einfach Spaß, denn sie bezieht sich auf das, was die Griller-Szene seit ein paar Jahren umtreibt und sich mittlerweile im deutschen Geschmackskosmos etabliert hat: Gesmokte Fleischgerichte.

„Smoken" ist letztlich nichts anderes als Heißräuchern, was zunächst Schinken und Würsten vorbehalten war, findet inzwischen breite Anwendung beim heimischen Grill-Event. Der allgemeine Trend geht weg vom lieblos rotmarinierten Turboschweine-Steak hin zum Fleisch, von dem wir die Herkunft kennen, das nachhaltig und möglichst regional erzeugt wurde. Wenn ehedem zartes Fleisch nur mittels Weichmacher oder dem Kauf eines teuren Filets erreichbar war, hat sich inzwischen die Erkenntnis durchgesetzt, dass auch „günstigere" Teile von Schwein und Rind zu zarten Köstlichkeiten werden können, wenn Fleischqualität und Zubereitungsart stimmen. Das Smoken hat sich, weil es eine indirekte, langsame Garmethode ist, als perfekter Ansatz für „schwierige" Fleischstücke erwiesen. Zusätzlich zum zweifelsohne großen Genuss kommt die Tatsache, dass Smoken „entschleunigt", denn die Aufgabe, den Grill über Stunden auf einer konstanten Temperatur zu halten, erfordert ein gewisses Maß an Langmut und innerer Ruhe. Geschmacklich bietet das Smoken eine ganze Bandbreite an Geschmacksvarianten, mit denen man das Grillgut verfeinern kann. In der Regel werden die unterschiedlichen Holzaromen mittels Chips oder Chunks auf die Holzkohle oder Briketts aufgebracht. Hierfür sollten sie vor dem Gebrauch etwa zehn Minuten gewässert werden, damit sie nicht so schnell verbrennen und ihr Aroma nur langsam ans Grillgut abgeben. Nicht alle Holzsorten eignen sich gleichermaßen gut fürs Smoken, von Nadelhölzern ist wegen des hohen Harzanteils eher abzuraten, beim Verbrennen entsteht unnötig viel Ruß, der dem Fleisch und vor allem dem Geschmack schadet. Eichenholz eignet sich gut zum smoken, allerdings sollte vor dem Gebrauch die Rinde entfernt werden, da sie viel Gerbsäure enthält, was dem Geschmack des Fleisches ebenfalls nicht zuträglich ist. *–J.S.–*

Anzeige

Das neue Outdoor-Living
Natur hautnah erleben

Sommer- und Wintergärten

Terrassendächer

Markisen

Beratung - Planung – Montage – Service - eigene Monteure

Lamellendächer

Besuchen Sie unsere Ausstellung
Mo. – Fr. 7.30 – 12.00 Uhr
und 13.00 – 17.00 Uhr, Sa. 9.00 – 12.00 Uhr
oder vereinbaren Sie mit uns
einen Vor-Ort-Termin.

BERTGEN GmbH
Am Karmelenberg 1b
56299 Ochtendung
Tel. 02625/958300
info@bertgen.com
www.bertgen.com

GEEIGNETE UND UNGEEIGNETE HÖLZER

Eine Auswahl an Hölzern, die sich sehr gut eignen:

1. Kirsche:
Gut für alle Fleischsorten,
leicht süßliches, fruchtiges Aroma

2. Apfel:
Kräftiges, fruchtiges Raucharoma,
welches besonders gut zu Geflügel,
Rind- und Schweinefleisch passt.

3. Pflaume:
süßliches Aroma,
harmoniert mit allen Fleischsorten.

4. Weinreben:
fruchtig,
eignet sich für alle Fleischsorten

5. Buche:
sehr schönes, rauchiges Aroma,
passt zu allen Fleisch- und Fischsorten.

6. Eiche:
schweres Raucharoma,
passt am besten zu rotem Fleisch.

7. Walnuss:
sehr schweres Aroma,
sollte mit anderen, leichter verbrennenden
Hölzern gemischt werden

8. Birke:
Milder, leicht süßlicher Geschmack,
für Geflügel und Schweinefleisch geeignet.

9. Hickory:
sehr beliebtes Holz zum Smoken,
rauchiger, schinkenartiger
Geschmack, leichte Honignote.
Passt gut zu allen Fleisch- und Fischsorten.

10. Flieder:
leicht blumiger Geschmack,
harmoniert mit Fisch und Gemüse.

Eine Auswahl an Hölzern, die auf keinen Fall genutzt werden sollten:

1. Frisches Holz:
frisches Holz beinhaltet noch zu viel restliche Feuchtigkeit, die beim Verbrennen zu starker Qualmentwicklung führt. Dieser Qualm „schmeckt“ nicht, er transportiert das Aroma des Holzes nicht ausreichend.

2. Muffiges Holz:
Die Nase irrt im Normalfall nicht. Wenn die Holzstücke oder Chips muffig riechen, sind sie verschimmelt und taugen nicht mehr zum Smoken.

3. Stark ölhaltige Hölzer:
Es gibt Hölzer, zu denen zum Beispiel Eukalyptus und Thuja gehören, deren Anteil an ätherischen Ölen so hoch ist, dass es beim Verbrennen schon zu gesundheitlichen Problemen führen kann.

-J.S.-

Anzeige

www.Meyers-Gartenmoebel.de
Spitzenqualität zu Niedrigpreisen
Gartenmöbel zum Sonderpreis!
60 Garnituren und 25 Strandkörbe zur Auswahl!
Wir sind deVries Premiumfachhändler
Jürgen Meyer | Hauptstraße 18 + 28 | 57562 Herdorf
Mobil: 0170 4 77 55 24 | Mail: info@meyers-gartenmoebel.de

„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

„Wer es der Natur überlassen will, bei der Reinigung zu helfen, der legt den Grillrost einfach in die Nähe eines Ameisenhaufens. Der findet sich bei genauem Hinsehen in nahezu jedem Garten. Die kleinen Sechsbeiner erledigen gerne den größten Teil der Arbeit – wenn man ihnen ausreichend Zeit dafür lässt. Sie tragen alles, was man am Grillrost nicht haben möchte, in ihren Bau ...“

NACH DEM GRILLEN IST VOR DEM GRILLEN

Wie reinige ich meinen Grill richtig?

Es ist ein unbeliebter Job, ganz klar, aber die Freude am Grillen vergeht ziemlich schnell, wenn man sich vor Beginn erst einmal mit den Hinterlassenschaften des letzten Grill-Events befassen muss. Insbesondere die Grills mit Deckel verleiten schon mal dazu, das Mäntelchen, oder besser gesagt das Deckelchen des Vergessens über die Reste einer leckeren Mahlzeit zu decken – und es dann irgendwie aus den Augen zu verlieren.

Das böse Erwachen kommt unweigerlich vor dem nächsten Grillen, wenn man den Deckel anhebt und sieht, dass man sich zur Entdeckung außerirdischen Lebens nicht zwingend ins All begeben muss. Was einem da entgegenwächst, ist oftmals kurz davor, eine eigene Sprache und Algebra zu entwickeln. Der Entschluss, statt zu Grillen doch lieber ins Restaurant zu gehen, fällt in diesen Momenten sehr spontan und schnell. Und auch die Vorstellung, das frische Steak auf den karbonisierten Resten unzähliger Grillabende zu platzieren kann man sich noch nicht mal mit der Erklärung, dass Feuer doch alles reinigt, schönreden. Um solche Schreckmomente zu vermeiden gilt es, die Sache mit der Reinigung gleich am Ende des Grillens zu erledigen. Aber Achtung! Unterschiedliche Grillroste erfordern unterschiedliche Behandlung. Damit man lange Freude am funktionstüchtigen Grill hat, sollte man darauf achten, die richtige Methode anzuwenden.

Edelstahl-Grillroste stellen keine allzu großen Ansprüche an die Reinigung. Hartnäckige Verkrustungen lassen sich einfacher lösen, wenn man das Rost mit einer Zeitung einwickelt und anschließend nass macht. Über Nacht draußen eingeweicht lässt sich die Kruste am nächsten Morgen ganz einfach lösen. Wer es der Natur überlassen will, bei der Reinigung zu helfen, der legt den Grillrost einfach in die Nähe eines Ameisenhaufens. Der findet sich bei genauem Hinsehen in nahezu jedem Garten. Die kleinen Sechsbeiner erledigen gerne den größten Teil der Arbeit – wenn man ihnen ausreichend Zeit dafür lässt. Sie tragen alles, was man am Grillrost nicht haben möchte, in ihren Bau, anschließend bedarf es nur noch heißen Wassers und etwas Reinigungsmittel und der Rost ist wieder einsatzbereit.

Vorbereiten kann man die Reinigung schon, wenn das Feuer noch glüht. Der Markt bietet viele Metallbürsten an, mit denen die heißen Metallstäbe gereinigt werden können. Dabei wird der Grill nicht komplett sauber, aber die Grundreinigung ist schon erledigt. Damit der Grillrost auch nach vielen Grillabenden in einem guten Zustand ist, empfiehlt es sich, ihn regelmäßig mit ein paar Tropfen Öl einzureiben. Das vermindert Flugrost und schützt die Oberfläche. Beim nächsten Grillen verhindert es auch das Ankleben des Grillguts.

Emaillebeschichtete Grillroste: Sie sind empfindlicher als einfache Metallroste und sollten daher vorsichtiger behandelt werden. Auch bei ihnen kann man die Zeitungspapier-Methode anwenden und die kleinen Helfer bemühen, allerdings ist die Benutzung einer Metallbürste tabu. Sie würde die Oberfläche der Emaille beschädigen und den Rost auf Dauer unbrauchbar machen. Für solche Grillroste bietet der Handel weichere Messingbürsten/Schwämme an, mit denen man gleichermaßen effektvoll reinigen kann, ohne Gefahr zu laufen, das Material zu beschädigen.

Wer seinen Grill für den Winter „einmotten“ möchte, obwohl die richtigen Grillfans das natürlich vehement ablehnen, der sollte dafür sorgen, dass er trocken gelagert wird, damit sich keine Roststellen bilden. Die große Hitze strapaziert das Metallgehäuse schon sehr, zusätzlicher Rost führt unweigerlich zum Totalschaden. Und dann steht dem nächsten Grillen nur noch das Wetter oder das fehlende Grillgut im Weg …

–J.S.–

Anzeige

Der neue Crossland X macht Ihr Leben besser und einfacher. Er stellt den Menschen in den Mittelpunkt und bietet einzigartige, auf Ihr vielseitiges Leben zugeschnittene Innovationen:

- innovative LED-Scheinwerfer[1]
- 180-Grad-Panorama-Rückfahrkamera[1]
- Head-Up Display[1]
- Opel OnStar[2]

Jetzt Probe fahren!

Unser Barpreisangebot

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

schon ab 17.990,– €

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] Optional ab Edition.

[2] Serie ab Edition. Die Nutzung der OnStar Services erfordert eine Aktivierung, einen Vertrag mit der OnStar Europe Ltd. und ist abhängig von Netzabdeckung und Verfügbarkeit. Der WLAN Hotspot erfordert einen Vertrag mit dem mit OnStar kooperierenden Netzbetreiber. Im Anschluss an die jeweiligen Testphasen werden die OnStar Services kostenpflichtig.

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

Gesund & schlank dank 100% Wild

EINZIGARTIG IN DEUTSCHLAND

GOURMET Wild

Direkt vom Jäger

GOURMET WILDMANUFAKTUR GmbH

ECHTE 100% WILD

Wild auf dem Grill!

Holen Sie sich das Besondere zum Grillen: Die einzigartige Wildbratwurst *„die wilde“* oder unsere *Wildburger.*

Ihre direkte Verbindung zum Shop: Anzeige mit der RZplus-App scannen!

RZ plus

Jetzt bestellen: 0 26 04/97 89 99 oder www.gourmet-wildmanufaktur.de