

falstaff REZEPTE

GRILLING ME SOFTLY

GROSSE STÜCKE
LANGSAM GAREN

GRÜN AUF DER GLUT

HERRLICHE GRILL-
IDEEN MIT GEMÜSE

BOWLE VOR KOHLE!

DIE BESTEN DRINKS
ZUR GRILLPARTY



WIR BITTEN ZUM GRILL!

52 COOLE REZEPTE FÜR DIE GLUT DIESES SOMMERS

ÖSTERREICH € 6,-

WWW.FALSTAFF.COM



GENUSS MIT ANSPRUCH

Tchibo BARISTA: Traditionelle
Röstkunst. Fair gehandelt.

tchibo.at

Tchibo



Ideal für

Vollautomaten



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

GREAT MOMENTS IN SMALL SPACES



Weber Lumin.

Der energie-effizienteste Grill, den wir je entwickelt haben.*

Mit dem Lumin Elektrogrill kreierst du unvergessliche Momente - egal ob auf deinem Balkon oder deiner Terrasse. Einfach zu reinigen und kostengünstig im Gebrauch eröffnet der Weber Lumin dir Geschmackswelten, die du in der Küche nicht erreichtst.

Finde deinen neuen Grill auf weber.com



*Lumin verbraucht mindestens 15% weniger Energie als unsere anderen Elektrogrills mit vergleichbarer Größe bei einer Stunde grillen bei mittlerer Hitze.
**Eine Session mit Lumin = 15 Minuten Vorheizen bei hoher Hitze und 45 Minuten Grillen bei mittlerer Hitze. Basierend auf einem Strompreis von 0,40 €/kWh.

DIE GLUT DES SOMMERS NUTZEN!

LIEBE GENIESSERINNEN,
LIEBE GENIESSEN!

Dieser Sommer lässt sich richtig gut an! Und das wollen wir feiern: Die Briketts glühen, die Getränke sind eingekühlt, jeden Moment können die Freunde eintreffen. Grillen ist einfach die Essenz des Genießens der schönsten Zeit im Jahr. Gönnen wir uns diese kostbaren Wochen: einen lauen Abend mit Freunden, ein kühles Fläschchen, ein Essen mit den Lieben.

Irgendwann aber ist man mit den altbewährten Rezepturen durch. Neue Ideen sind gefragt! Das haben wir uns auch gedacht und diese Ausgabe ganz dem Grillen und seinen köstlichen Nebengeräuschen gewidmet.

Die Kunst des kultivierten Vorglühens zum Beispiel ist etwas, bei dem wir uns bei den Briten durchaus etwas abschauen können. Die Rede ist von Punsch und Bowlen mit sanftem Kick und unwiderstehlicher Frucht: So was können sie auf der Insel mit unnachahmlichem Stil. Wir haben uns inspirieren lassen und servieren ab Seite 28 eine ganze Reihe köstlich erfrischender Bowlen, die wie gemacht sind, um einen Abend mit Freunden so richtig in Schwung zu bringen.

Wie gut das Garen über der Flamme gerade dem jungen Gemüse dieses Sommers bekommt, haben wir ab Seite 10 erkundet. Ob von der Glut geküsste Früchte oder langsam gegrillte Lauchstangen mit jungen Erbsen: Die Möglichkeiten sind extrem vielfältig! Manchmal aber müssen es ganz handfeste Genüsse sein. Wir sprechen von Burger und Hotdog, die zwar bemerkenswert elaborierte Kreationen sein können, aber dennoch zwingend mit der Hand gegessen werden wollen. Ab Seite 46 gibts Topideen, wie das geht. Nur so viel vorab: Finger-licking good!

Das sind nur ein paar aus der Fülle an Ideen, die wir für diese Grillsaison vorbereitet haben. Genießen Sie unser Heft, lassen Sie sich überraschen und inspirieren – die köstlichen Grillsaucen aber, die wir ab Seite 130 vorstellen, müssen Sie unbedingt probieren!

Ich wünsche Ihnen einen herrlichen Sommer und viel Vergnügen beim Schmökern und Gustieren

Ihr Wolfgang Rosam
mit den Chefredakteuren Severin Corti und Tobias Müller

WOLFGANG M. ROSAM
wolfgang.rosam@falstaff.com
 @RosamWolfgang

IMPRESSUM Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzung, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags. Zitate aus Beiträgen dieser Ausgabe sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet. **MEDIENINHABER** Falstaff Verlags-GmbH, Schottenring 2–6, 1010 Wien; T: +43 1 9042141, falstaff.com, redaktion@falstaff.at
HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam **GESCHÄFTSFÜHRUNG** Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M.Sc. **ANZEIGEN** Lisa Tscherndl, M.A. (Leitung Sales), Magdalena Eser (Anzeigenkoordination), anzeigen@falstaff.at **CHEFREDAKTION** Severin Corti, Tobias Müller **CHEFIN VOM DIENST** Rebecca Wiederstein **ART DIRECTOR** Alice Rhomberg **PHOTO DIRECTOR** Isabella Huber **KONZEPT & PRODUKTION REZEPTSTRECKEN** Florence Wibowo **REZEPTE FOTOGRAFIERT VON** Stine Christiansen, Lena Staal **GRAFIK PROMOTIONS & ADVERTORIALS** Katharina Winkler **ADVERTORIAL-MANAGER** Ing. Mag. Dr. Stefan Schreier **LEKTORAT** Angelika Hierzenberger-Gokesch **LEITUNG ABO, VERTRIEB & MARKETING** Mag. Evelyn Taschler **LESER- & ABOSERVICE** Laura Strauss, B.A., abo@falstaff.com **HERSTELLER** Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn **GESELLSCHAFTER DER FALSTAFF VERLAGS-GMBH** 67% Wolfgang Rosam Privatsiftung, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



Wolfgang Rosam,
Herausgeber Falstaff,
mit den Chefredakteuren
Severin Corti (r.) und
Tobias Müller (l.)

»Burger und Hotdogs vom Grill können so kreativ köstlich sein – lassen Sie sich inspirieren!«

DIE WEINVIERTLER

HOFMANN
SEIT
1891
FLEISCHHAUEREI



Typische Weinviertler Fleischspezialitäten, welche ausschließlich in Eigenproduktion hergestellt werden, handwerkliches Fingerspitzengefühl und überlieferte Rezepte zeichnen unser Unternehmen aus.

Wir haben das Ziel, die klare Nummer 1 hinsichtlich der Erzeugung hochwertiger Wurst- und Fleischprodukte im Weinviertel und darüber hinaus zu werden.

Hofmann vor Ort:

Hollabrunn
Sparkassegasse 26-28
2020 Hollabrunn
Tel.: 02952 2163

Stockerau
Bahnhofstraße 1A
2000 Stockerau
Tel.: 02266 72500

Korneuburg
Hauptplatz 13
2100 Korneuburg
Tel.: 02262 72104



GRILL

10
Grünzeug grillen für Genießer: sechs köstliche Rezepte für Gemüse und Obst vom Rost.

28
Sechs erfrischende Drinks gegen Gluthitz.

10 — WAS GRILLT SO GRÜN?
So wird Gemüse über der Glut zur Delikatesse.

28 — VORGLÜHEN AM GRILL
Herrlich erfrischende Drinks für die Grillparty.

44 — CORTIS HEIMATLIEBE
Severin Corti ergründet die Untiefen der Beziehung zwischen dem Herren des Feuers und seinem Schüttbier.

46 — HANDGREIFLICH WERDEN
Frische Ideen für die ewigen Klassiker des Grills: Burger und Hotdogs!

62 — MALZIGES MATCH
Grillen ohne Bier geht gar nicht. Drei köstliche Kombinationen.



COVER

FOTO: LENA STAAL

46

So gelingt der perfekte Burger vom Grill.



74 — ABENTEUER AUS DEM TOPF
Tobias Müller über Yakitori, die hohe japanische Kunst des Hühnergrillens.

76 — GRILL-ABC
Von A wie Anzünder bis Z wie Zwei-Zonen-Setup.

86 — SÜSSES, ABER SAUER
Alles außer eindimensional: Marinaden mit dem gewissen Etwas.

102 — FLASCHENPOST
Der Falstaff Sommelier des Jahres empfiehlt die besten Weine für die Rezepte der Ausgabe.

104 — ICH TUNK DICH
Sechs Saucen, die dem Fleisch die Show stehlen.



Die besten Weine
zum Grillen!



002647

Meilen-
steine
deines
Lebens



SKODA

Let's Explore

luna



62

Bier ist zum Grillen Pflicht – aber welches passt wozu am besten?

86

Herrlich süß, erfrischend sauer – so muss der Sommer schmecken!



114 — OUT OF AFRICA

Der Reichtum der afrikanischen Küche in einem prächtigen Buch.

128 — AUF DEN SOMMER

Der Falstaff Barkeeper des Jahres mixt uns einen exklusiven Drink.

130 — GRILLING ME SOFTLY

Wie Zeit und sanfte Temperaturen große Braten so richtig gut machen.

146 — SOMMER, SONNE, SUPERFRÜCHTE

Sommerliche Partydesserts frisch aus dem Obstgarten.

162 — WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN

Heinz Reitbauer verrät, wo er das beste gegrillte Essen seines Lebens genießen durfte.



162

»Steirereck«-Chef Heinz Reitbauer verrät, was er am liebsten grillt.

130

Grilling me softly:
Wir zeigen wie große Stücke ganz sanft weich werden.



146

Desserts, so gut wie frisch gepflückt.



128

Der Falstaff Barkeeper des Jahres mixt uns den perfekten Cocktail zum Grillen.



Die Zukunftsmilliarde für Österreich.

Investieren Sie mit uns in das Wachstum Ihres Unternehmens.
Erfolg fängt an, wo man vertraut.

WAS GRILLT.. SO GRÜN?

Es ist einfach so: Wer richtig gut und gerne grillt, will das früher oder später auch mit Gemüse tun – weil es so verdammt köstlich ist und bekömmlich noch dazu!

FOTOS LEA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN





KAROTTEN

mit Harissa, Avocado und Minze

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ● ○ ○ ○

Die schillernd feurige Würze der mittelöstlichen Gewürzpaste Harissa verleiht diesen extrasüß gegrillten Karotten ganz besondere Finesse!

ZUTATEN

- 1 TL Kreuzkümmelsamen
- 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Harissa
- 2 TL Honig, flüssig
- 60 ml + 2 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 800 g Karotten, mittelgroß, geschrubbt, der Länge nach halbiert
- 2 Avocados, in große Stücke geschnitten
- ½ Bund Minze, Blätter gezupft
- Meersalz

ZUBEREITUNG

- Den Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren rösten, bis er duftet, etwa 2 Minuten. Abkühlen lassen und mit Mörser und Stößel grob zerkleinern. In eine Schüssel geben und den Zitronensaft, Harissa, Honig, 60 ml Olivenöl und eine gute Prise Salz hinzufügen. Mit dem Schneebesen verrühren.

Die Karotten mit dem restlichen Öl und etwas Salz vermengen. Unter gelegentlichem Wenden grillen, bis sie leicht angebrannt und zart sind, etwa 15 Minuten. Sofort in eine Schüssel mit der Harissa-Honig-Sauce geben und gut durchschwenken. Mit der Avocado auf einer Platte anrichten, die restliche Sauce darübergeben, mit Minzblättern bestreuen und servieren.

WEIN-TIPP

ZEISEN GRÜNER VELTLINER 2022 WEINVIERTEL DAC
WEINGUT R & A PFAFFL



Pfaffls eleganter Veltliner wächst auf einem 17 Millionen Jahre alten fossilen Austernriff und überzeugt mit gelber Apfelfrucht, Blütenhonig, Maracuja und einem Touch Clementinen. Feine Struktur und gelbes Kernobst im Abgang. Der perfekte Speisenbegleiter und ein wahrer Allrounder, besonders zu Huhn, Fisch und vegetarischen Speisen.

www.pfaffl.at

GEGRILLTE MISO-MELANZANI mit Zwiebeln, Sesam und Koriander

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Melanzen bekommen
am Grill ganz wunderbar
rauchige Aromen –
und das Fleisch wird
unglaublich zart.

ZUTATEN

- 4 kleine Melanzani, der Länge nach halbiert, Fruchtfleisch kreuzweise eingeschnitten
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 kleine weiße Zwiebel oder 3 Frühlingszwiebeln, in sehr dünne Scheiben geschnitten
- $\frac{1}{2}$ Bund frischer Koriander, grob gehackt
- 1 EL geröstete Sesamkörner
- 1 Limette zum Servieren (optional)

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

- 4 EL Mirin (oder ein beliebiger Süßwein, auch Riesling)
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Sesamöl
- 2 EL helle Miso-Paste
- 2 TL Honig, flüssig
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Prise Chiliflocken (optional)
- 10 g Ingwer, frisch, fein gerieben

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Glasur miteinander verrühren. Die Melanzani rundherum mit Öl einreiben und die Hälfte der Glasur auf die Schnittseiten streichen, dabei darauf achten, dass sie in die Schnitte gelangt. Maximal 15 Minuten lang marinieren lassen.
- Mit der Hautseite nach unten bei geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten grillen, bis das Fleisch zart ist, dann die eingekerbte Seite mit mehr Glasur bestreichen. Die Melanzani umdrehen und mit der Hautseite nach oben 4 bis 5 Minuten lang grillen, bis sie gebräunt und leicht verkohlt sind.
- Die gegarten Melanzani mit der restlichen Glasur bestreichen und mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, dem Koriander und den Sesamsamen belegen. Mit Limettenspalten servieren.

PRODUKT-TIPP

RAPSÖL RAPSO

RAPSO – 100 % reines Rapsöl ist ein Allrounder in der modernen, ernährungsbewussten Küche. Die Rohstoffe sind aus kontrolliertem, gentechnikfreiem Anbau und zu 100 Prozent aus Österreich. Dank sannter Pressung und sorgfältiger Weiterverarbeitung leistet RAPSO einen wertvollen Beitrag zur gesunden Ernährung.

rapso.at









GEGRILLTE ZUCCHINI mit Knoblauch, Zitrone, Chili und Minze

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Dieser herrlich pikante Salat lässt sich auch gut vorbereiten – einfach beim Grillabend die Zucchini für tags darauf mitgrillen!

ZUTATEN

- 4 Zucchini, mittelgroß, fest (am besten eine Mischung aus grün, gelb und weiß)
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 Zitrone, Schale und Saft
- ½ TL Senfpulver (nach Belieben)
- 50 ml Olivenöl, kaltgepresst
- 1 Bund Petersilie, Blätter abgezupft und fein gehackt
- Ein paar Zweige Basilikum, Blätter abgezupft und grob zerrissen (optional)
- ½ TL Chiliflocken (oder frischer Chili)
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Brot oder Pitas zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Zucchini mit einem Gemüseschäler (oder einem Gemüsehobel) der Länge nach in lange, dünne Bänder schneiden. 2 Minuten auf jeder Seite bei starker Hitze grillen, bis sie schön gebräunt und durchgebraten sind.
- In der Zwischenzeit Knoblauch, Zitronenschale und -saft, Senfpulver, Öl, Salz und Pfeffer vermischen.
- Die warmen Zucchini sanft in der Öl-mischung schwenken. Mit Petersilie, Basilikum und Chiliflocken garnieren und mit dem Brot servieren.

GEWÜRZ-TIPP

GRILLEGWÜRZ-BOX AFRO SPICES

Dein BBQ-Starterpack mit allen Gewürzen, die du zum Grillen brauchst. Würzig-scharfes »Harissa« für Steak und Co., kräftig-scharfes »Cajun« zu Fisch und Huhn und das erdig-nussige »Dukkah« für das Gemüse und den Käse. Eine Genussreise quer durch Afrika.

afrocoffee.com

€ 29,90





KARFIOL VOM GRILL auf levantinische Art

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

So schmeckt Karfiol einfach besser: mit Gewürz-Kräuter-Pesto Zhoug und cremigem Tahina.

ZUTATEN FÜR DAS DUKKAH

- 100 g Nüsse, gemischt
- 2 EL Kürbiskerne
- ½ TL schwarze Zwiebelsamen (nach Belieben)
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chiliflocken
- ½ TL Paprika, geräuchert (optional)
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN ZHOUG

- 4 Knoblauchzehen, mittelgroß, gehackt
- 2 Bund Koriander (die obere Hälfte der Stängel weglassen), grob gehackt
- 2 grüne Chilischoten, entkernt, grob gehackt
- 1 TL Meersalz, fein
- 1/2 TL Kardamom, gemahlen
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- ½ TL Chiliflocken, mild
- 175 ml Olivenöl, kaltgepresst

ZUTATEN FÜR DIE TAHINA-SAUCE

- 120 ml Tahina, hell, nicht geröstet
- Saft von 1 großen Zitrone
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gerieben
- ½ TL Meersalz
- 80 ml Wasser, eiskalt

ZUTATEN FÜR DEN KARFIOL

- 1 großer Karfiol
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für das Dukkah die Nüsse und Samen in einem Mörser grob zerstoßen und dann mit Kreuzkümmel, Chiliflocken, Paprika, Honig und reichlich Salz und Pfeffer vermischen.
- Für den Zhoug alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem glatten Püree mixen und abschmecken.
- Für die Tahina-Sauce alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren, dabei nach und nach das kalte Wasser hinzufügen, bis die Sauce sehr glatt ist. Wenn sie zu dickflüssig ist, mit mehr Wasser verdünnen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Den Karfiol durch den Strunk hindurch halbieren, dann jede Hälfte noch einmal durchschneiden, so dass 4 große, etwa gleich breite Scheiben entstehen. Jede Scheibe rundherum mit Olivenöl einreiben, pfeffern und salzen. Die »Steaks« bei direkter Hitze auf dem Grill garen, bis sie zart und leicht verkohlt sind, etwa 5 Minuten auf jeder Seite.
- Die »Steaks« mit der Tahina-Sauce und mit Zhoug beträufeln und mit Dukkah bestreut servieren.





PORREE VOM GRILL

mit Erbsen, Ricotta und Chilibutter

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Vorsicht: Die Chilibutter, die ganz zum Schluss über den Lauch geträufelt wird, hat echtes Suchtpotenzial!

ZUTATEN FÜR DEN LAUCH

- 8 Lauchstangen, mittelgroß
- 80 g Butter
- Salz
- 200 g Erbsen, gefroren
- ½ Bund Minze, Blätter gezupft

ZUTATEN FÜR DIE RICOTTA

- 250 g Ricotta
- 125 g Crème fraîche
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- ½ TL Salz

ZUTATEN FÜR DIE CHILIBUTTER

- 100 g Butter
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 1 EL Chiliflocken (wie Aleppo oder Pul Biber)

ZUBEREITUNG

- Für die Chilibutter die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Sonnenblumenkerne hinzugeben. Wenn die Butter goldbraun wird, vom Herd nehmen und die Chiliflocken einrühren. Warm halten.
- Ricotta, Crème fraîche, Salz, Zitronenschale und -saft verrühren und beiseite stellen.
- Den Lauch putzen, halbieren und gründlich waschen. 500 Milliliter gesalzenes Wasser in einem großen, weiten Topf zum Kochen bringen, den Lauch und die Butter dazugeben und etwa 9 bis 10 Minuten kochen lassen, bis der Lauch zart, aber nicht zu weich ist. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Im gleichen Wasser eine Minute lang die Erbsen blanchieren, dann abgießen und unter kaltem Wasser abspülen.
- Den Lauch auf beiden Seiten bei mittlerer Hitze grillen, bis er schön verkohlt ist. Durch die Butter, in der er gekocht wurde, wird er schnell braun.
- Die Ricotta-Mischung auf einer Platte verteilen, den gegrillten Lauch darauf anrichten, dann die Erbsen und die Chilibutter mit den Sonnenblumenkerne darübergeben, mit Minzblättern bestreuen und servieren.



GEGRILLTE FISOLEN mit Pfirsichen und Paradeissalat

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Pfirsiche und Fisolen:
eine Kombination, die
ebenso speziell wie
unwiderstehlich ist.

ZUTATEN

- 1 kleine rote Zwiebel oder Schalotte, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 EL Sherry- oder Rotweinessig
- 2 Pfirsiche, in Spalten geschnitten
- 4 Paradeiser, fest, süß, halbiert
- 4 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 500 g Fisolen, geputzt
- 1 Bund Basilikum, frisch, Blätter gezupft
- 40 g Pecorino Romano oder Parmesan
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Einen Grillkorb oder eine Aluschale über direkte Hitze auf den Grill stellen.
- Die in Scheiben geschnittene Zwiebel in den Essig legen und beiseitestellen.
- Die Pfirsiche und die Paradeiser in einer Schüssel mit dem Olivenöl vermischen und das Gleiche mit den Fisolen in einer separaten Schüssel tun. Die Fisolen in den vorgewärmten Korb geben und unter gelegentlichem Wenden garen, bis sie knackig-zart und leicht angebrannt sind.
- Die Pfirsiche und die Paradeiser auf den Grill legen und bei direkter Hitze grillen, bis sie schön Farbe genommen haben, etwa 8 bis 10 Minuten. Fisolen, Pfirsiche und Paradeiser in eine Schüssel geben, salzen, pfeffern und die Zwiebeln mit dem Essig dazugeben und durchschwenken. Mit Basilikumblättern und gehobeltem Pecorino Romano servieren.

WEIN-TIPP

SAND MUSKATELLER 2022

WEINGUT R&A PFAFFL

Herrlich duftig und lebhaft präsentiert sich dieser feine Muskateller von Pfaffl und passt damit hervorragend zur leichten Sommerküche. Mit zarten Zitrusnuancen unterlegte Holunderblüten, ein Hauch von Kumquats, Quitte klingt an, schöner Körper und weiße Tropenfrucht im Abgang.

www.pfaffl.at

€ 9,40







SÜSSKARTOFFELN AUS DER FOLIE mit Feta, Spinat und Limette

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 6 Süßkartoffeln, mittelgroß
- 500 g Babyspinat, gewaschen
- 180 g Butter, auf Raumtemperatur
- 5 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 rote Chilischoten, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein gerieben
- 1 Bund Koriander, Blätter gezupft und gehackt (oder Minze)
- ½ Bund Dill, Blätter gezupft und gehackt
- 2 Limetten
- 100 g Feta
- Salz

ZUBEREITUNG

- Die Süßkartoffeln im Ganzen in Alufolie eingewickelt bei direkter Hitze etwa 30 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden. Dann die Folie abnehmen und weitere 15 bis 20 Minuten bei indirekter Hitze grillen, bis sie weich sind.
- In der Zwischenzeit den Spinat in etwas kochendem Wasser einige Sekunden lang blanchieren, dann das gesamte Wasser ausdrücken und Spinat hacken. Die Butter in einem Standmixer hell und schaumig schlagen. Einige Frühlingszwiebeln und in Scheiben geschnittene Chilischoten zum Garnieren zurückbehalten und den Rest zusammen mit dem gehackten Spinat, dem Knoblauch und den Kräutern zu der Butter geben. Den Limettensaft auspressen und eine großzügige Prise Salz hinzugeben, dann alles miteinander vermengen.

Köstliche Kombination:
die Süße der gebackenen
Kartoffeln und die Frische
von Limette und Feta!

- Wenn die Kartoffeln innen weich und fluffig sind, der Länge nach aufschneiden und mit einem Löffel die Spinatbutter in die heißen Erdäpfel schmelzen lassen. Den Feta darüberbröseln und mit weiteren Chilischoten und geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen.

GEBÄCK gibt's bei der nächsten Grillerei **FRISCH GEBACKEN**



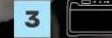
Zum Onlineshop



Code online einlösen
www.resch-frisch.com



Kostenlose
Hauszustellung



Täglich frisch
genießen

ab einem Bestellwert von € 29,99

KENNENLERN-PAKET

ÜBER
68 €
SPAREN



42 Stück
Gebäck

RESCH&FRISCH BACKOFEN
+ 42 Stk. **GEBÄCK** + praktisches **ZUBEHÖR**
STATT € 198,58 **UM NUR € 129,90**

Jetzt einlösen

GUTSCHEINCODE:
FALSTAFF23

Gültig bis 31.08.2023



arrundhati - boerse.sx

VEGGIEGRILLEN

Gemüse grillen ist so etwas wie die Königsdisziplin am Rost. So wird das Grünzeug auch für Fleischtiger richtig unwiderstehlich!

Umami rules

Vorsicht! Wer sein gegrilltes Gemüse mit Fischsauce, Miso oder auch bloß mit Parmesan würzt, läuft akut Gefahr, zu wenig vorbereitet zu haben. Die Kombination aus Umami und gegrilltem Gemüse ist nämlich hochgradig süchtigmachend. Besonders gefinkelt: umamihaltige Würzpасты wie Gochujang. Die koreanische Miso-Chili-Paste ist noch dazu scharf, knofelig und süß – komplett unwiderstehlich, wenn angekokelt!

Haut = Kohle

Keine Angst vor verkohlttem Gemüse! Während verkohltes Fleisch oder Brot aus gesundheitlichen Gründen vermieden werden sollte, ist es bei Gemüse in der Regel unbedenklich – aber extrem gut für den Geschmack. Speziell, weil die verkohlte Haut vor dem Essen entfernt werden kann. Das ist das Prinzip von Baba Ganoush, dem herrlichen Melanzanigatsch des Orients, der so köstlich rauchig schmeckt. Aber auch von gegrillten Frühlingszwiebeln oder Lauch, von gegrillten Tomaten (halten richtig viel Hitze aus!) oder Knoblauch.

Sauer macht köstlich

Generell profitieren gegrillte Veggies von einem säuerlichen Gegenpol in der Würzung. Erstklassiger Essig, Verjus oder, natürlich, frisch gepresste Zitrusäfte sind logische Partner. Aber auch mit Rhabarber, Waldsauerklee oder Sauerampfer lassen sich überraschend köstliche Kombinationen erzielen.

Kurz & knackig

Manche Gemüse profitieren von kurzem scharfem Kontakt mit den Flammen. Bestes Beispiel: Spargel – muss unbedingt knackig bleiben. Aber auch Zuckerschoten, Kohlblätter, Brokkoli, Salatherzen oder Chicorée werden am Grill nur kurz und heftig behandelt.



Mehr zum Thema Grillen
online unter:
falstaff.at



STRÖCK-FEIERABEND BURGGASSE POP-UP EVENT

Feiern Sie den Frühsommer am **28. & 29. Juni**
— exklusives **4-Gang-Menü** jetzt buchen!

TERMIN: 28. & 29. Juni 2023, Einlass 18:30 Uhr, Beginn 19:00 Uhr
ORT: Ströck-Feierabend Burggasse 52-54, 1070 Wien



VORGLÜHEN AM GRILL

Grillen macht durstig. Wir präsentieren sechs köstlich erfrischende Partydrinks, mit denen sich besonders gut auf laue Sommernächte anstoßen lässt.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN







GIN FIZZ

mit Brombeeren und Wachholder

Für 8–10 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ● ○ ○ ○

Süße Beeren, krautiger Rosmarin, medizinaler Wacholder: Wir füllen uns den Sommerwald ins Glas.

ZUTATEN

- 500 g Brombeeren, gefroren
- 4 Zitronen, unbehandelt, entkernt, in kleine Stücke geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin, Blätter gezupft
- 10 Wachholderbeeren
- 4 EL Honig, flüssig
- 500 ml Gin
- 1 Flasche Brut-Sekt

ZUBEREITUNG

– 400 Gramm Brombeeren, Zitronen und Rosmarinblätter in einen großen Krug oder eine Schüssel geben. Dann die Wachholderbeeren und den Honig hinzufügen. Vor dem Servieren die Beerenmischung mit einem Nudelholz oder einem anderen stabilen, konischen Gegenstand vorsichtig zerstampfen, bis die Früchte zerkleinert sind, und dann mit Gin auffüllen. Jedes Glas mit Eis füllen, die Gin-Mischung dazugeben und mit einem Spritzer Sekt auffüllen, gut umrühren und servieren. Die restlichen gefrorenen Brombeeren als zusätzliche Eiswürfel verwenden.

GETRÄNKE-TIPP

WHITE PEACH SCHWEPPES



Schweppes White Peach eröffnet geschmacklich eine neue Welt im Bereich der (Bitter)limonaden und des Mixings. Vom intensiven, vollen Geschmack weißer Pfirsiche über feine Noten von Kirsch- und Orchideenblüte bis zum lieblichen weißen Tee erinnert die Schweppes Neuheit an die exotischen Aromen Asiens. Fruchtig, leicht süß und dezent herb ist das gemeinsam mit Bar-Experten entwickelte Schweppes White Peach ein perfekt abgestimmter Genuss, der mit fein-perliger Kohlensäure überzeugt.

Dauerhaft verfügbar bei: Spar, Eurospar, Interspar, Unimarkt und MPreis

PIMM'S LEMONADE *mit Kirschen, Gurken und Orangen*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Achtung: Dieser Drink ist so gut und erfrischend, dass Sie verleitet sein werden, ihn gegen den Durst zu trinken!

ZUTATEN

- 1 Handvoll Eiszügel
- 2 Orangen
- 200 ml Pimm's No 1
- 500 ml Biolimonade (z. B. Pona Primofiore Zitrone)
- 200 ml kohlensäurehaltiges Wasser
- 4 Zweige Minze
- 1 kleine Salatgurke, in Scheiben geschnitten
- 100 g Kirschen, entkernt und halbiert

ZUBEREITUNG

- Einen Glaskrug mit Eis füllen. Den Saft einer Orange auspressen. Mit Pimm's, der gekühlten Zitronenlimonade und dem Sodawasser auffüllen.
- Die übrige Orange schälen und in Scheiben schneiden. Die Minze in der Hand leicht zerdrücken, um den Duft freizusetzen, und zusammen mit den Gurkenscheiben, Orangenscheiben und Kirschen in den Krug geben.
- Mit einem langstieligen Löffel umrühren und in hohen Gläsern mit Eis servieren.





ROCKET GIMLET

mit Rucola und Limetten

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Würziger Rucola verleiht dem klassischen Gimlet hier das gewisse Etwas.

ZUTATEN

- 4-mal 60 ml (240 ml) Gin
- 4-mal 25 ml (100 ml) Limettensaft, frisch
- 4-mal 15 ml (60 ml) einfacher Sirup (200 g Wasser + 200 g Zucker)
- 4-mal 20 g Rucola
- 4 Limettenscheiben zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Zuerst den einfachen Sirup herstellen. Den Zucker und das Wasser bei mittlerer Hitze in einen kleinen Kochtopf geben. Umrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Abkühlen lassen, dann in ein Glas füllen und mit einem Deckel fest verschließen.
- 60 Milliliter Gin, 25 Milliliter Limettensaft und 15 Milliliter einfachen Sirup in einen Cocktailshaker geben und kräftig schütteln. Zum Teil mit Eis auffüllen, dann 20 Gramm Rucola dazugeben. Abdecken und kräftig schütteln, bis die Außenseite des Shakers sehr kalt ist, etwa 20 Sekunden. Durch ein feinmaschiges Sieb in ein Coupe-Glas abseihen und mit einem Limettenrad garnieren. Diesen Vorgang für weitere Cocktails wiederholen.



WATERMELON GIN mit Basilikum und Zitrone

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Ein klassischer Showstopper.
So einfach, so gut.*

ZUTATEN

- 40 ml Gin pro Cocktail
- Saft von 2,5–3 kg Wassermelone
- 1 TL Himalayan Pink Salt (+ mehr für die Ränder der Gläser)
- Saft von 3 Zitronen
- 1 Strauß Basilikum, Blätter gezupft
- 2 Zitronen, in dünne Scheiben geschnitten, zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Die Wassermelone oben etwa 5 Zentimeter abschneiden, das Fruchtfleisch aushöhlen und in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren. Die festen Bestandteile durch ein Sieb abgießen, dabei vorsichtig auf das Fruchtfleisch drücken, um den gesamten Saft zu extrahieren. Salz einrühren und den frischen Zitronensaft hinzufügen. Die Saftmischung wieder in die Wassermelone geben und mit Basilikumblättern und Zitronenscheiben garnieren (ein paar zum Garnieren der Gläser zurückbehalten). Zum Anrichten jedes Glas mit Eis füllen und 40 Milliliter Gin in jedes Glas gießen. Mit einem Schöpfer des Wassermelonen-safses auffüllen und garnieren.



STRAWBERRY CHAMPAGNE *mit Angostura-Bitter*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Ein paar Tropfen guten
Bitters heben einen Drink
mitunter auf ein ganz neues
Niveau. Probieren und
staunen.*

ZUTATEN

- 12 Würfelzucker
- 250 g Erdbeeren, reif, in dünne Scheiben geschnitten
- 12 Tropfen Angostura-Bitter
- 1 Flasche Sekt oder Champagner

ZUBEREITUNG

- Zuckerwürfel, Erdbeeren und Bitter auf 6 Sektflöten aufteilen, mit Sekt auffüllen und servieren.



Mehr als nur ein
Prosecco.



Seit 1887 steht Mionetto
Prosecco für Qualität, Tradition und
italienische Lebensfreude. Mit seiner leuchtend
strohgelben Farbe, seinen intensiven Perlen und seinem
Apfelduft zählt er geschmacklich zu den feinsten seiner Klasse.



SPARKLING WHITE SANGRIA *mit Hollersirup*

Für 6–8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

*Der spanische Partyklassiker
in neuer, erfrischender
Form.*

ZUTATEN

- 2 Pfirsiche, entkernt und in dünne Spalten geschnitten
- 1 Nektarine, Kern entfernt und in dünne Spalten geschnitten
- 1 gute Hand voll Kirschen
- Einige Stängel rote Ribisel
- 1 Flasche (750 ml) trockener Sekt, kalt
- 30 ml Grand Marnier oder ein anderer Orangenlikör
- 150 ml Hollersirup
- 500 ml prickelndes Mineralwasser, kalt

ZUBEREITUNG

– Mit einem scharfen Messer die Kirschen auf einer Seite anschneiden. Das Obst in einen mindestens zwei Liter fassenden Krug geben und mit einem Kochlöffel oder Ähnlichem etwas andrücken, sodass die Säfte ein wenig austreten. Fünf Minuten ziehen lassen. Nun Sekt, Orangenlikör, Sirup und Mineralwasser zugeben und sanft umrühren. In Gläsern auf Eis genießen.



Faulmann & Faulmann

Küchen



design Gabriele Centazzo



Valcucine Artematica Soft Outline – Weiche Linien und pure Volumen elegant im Gleichgewicht
Artematica Soft Outline ist die Synthese einer Designlinie, welche auf pure, reine Volumen setzt.
So entstehen in sich vollkommene Blöcke, bei denen Arbeitsplatte, Fronten und Seitenwände
ein harmonisches Ganzes bilden.



Kreativ für außergewöhnliches Design!

Faulmann & Faulmann Küchen • Muthgasse 64 • A-1190 Wien • T +43 (0)1 3708195

www.faulmann.at • office@faulmann.at • [@faulmann_kuechen_wien](https://www.instagram.com/@faulmann_kuechen_wien) • [@faulmannkuechenwien](https://www.facebook.com/faulmannkuechenwien)

BOWLE

Vorglühen mit Stil ist gerade beim gemeinsamen Grillabend eine wichtige Disziplin. Mit diesen Tipps bringen Sie den Abend auf Touren!

Läuterzucker

Zuckersirup ist die Süße der Wahl bei Cocktails und Bowlen – da ist die Süße bereits in Flüssigkeit gelöst und kann unkompliziert beigegeben werden. Für farblich neutralen Sirup sollte raffinierter, weißer Zucker verwendet werden. Einfach im Verhältnis eins zu eins (ein Kilogramm Zucker auf einen Liter Wasser) aufkochen, bis alles in der Flüssigkeit gelöst ist, etwas abkühlen lassen und in saubere Flaschen füllen. Wer den Sirup haltbar machen will, gibt eine Prise Zitronensäure dazu.



»One of sour, one of sweet, four of strong and six of weak«

Der alte Seefahrerspruch ist bis heute ein gültiger Leitfaden für gute Bowlen und Punsche. Übersetzen lässt er sich wie folgt: ein Teil Zitrusensaft, ein Teil Zuckersirup, vier Teile Spirituose und sechs Teile Wein, Tee, Fruchtsaft oder gar Wasser.

! Mehr über Bowle
online unter:
falstaff.at

Champagner erst ins Glas

Eine richtig edle Bowle hat nicht nur noble Spirituosen, frische Früchte und Essensen als Zutaten – sondern sehr oft auch Sekt, Prosecco oder gar Champagner. Wie jeder weiß, sind bei Champagner aber die Kugelchen die wesentliche Attraktion. Und die verflüchten sich in einer Bowle leider verdammt schnell. Deshalb gilt: Bowlen mit Champagner erst im Serviergefäß auffüllen. So kommen die Bläschen auch am Gaumen an!

Coole Eiswürfel? Ganz klar!

Wieso sind Eiswürfel nicht so klar wie Wasser? Die Unreinheiten sind Gase und kleine Partikel. Sie sammeln sich normalerweise in der Mitte eines Eiswürfels, weil Wasser im Tiefkühler von außen nach innen friert und dabei die Unreinheiten in der Mitte gefangen werden. In einer offenen, isolierten Kühlbox (oder etwa in einer Styroporbox für Take-away vom Eissalon) friert es aber von oben nach unten – und wird so glasklar. Die Box mit warmem Wasser füllen, weil in warmem Wasser weniger Gase gelöst sind. Dann auf Zimmertemperatur abkühlen und ab in den Tiefkühler. Zum Schneiden die Blöcke mit einem Brotmesser anschneiden und dann einfach sanft mit dem Messer in die Kerbe schlagen.

SOMMERDRINK 2023

Aus erlesenen Trauben entsteht ein vollmundiger Grundwein.
Mit großer Erfahrung und den besten Aromen wird er zu Österreichs beliebtestem Wermut veredelt – und ist auch bei Barkeepern hoch angesehen.



Mit größter Sorgfalt werden erlesene Trauben aus den exquisitesten Weinbergen ausgewählt und behutsam zu einem außerordentlich vollmundigen und aromatischen Grundwein veredelt. Unter der erfahrenen Hand der Gründer Peter Tikal und Andreas Sael in Sievering wird dieser dann mit einer einzigartigen Mischung von Wermut-Aromen perfektioniert. So entsteht der unvergleichliche Wiener Wermut – eine Verbindung der Lebensfreude und Lebenslust. Erfrischend und belebend, ob pur oder in Mischgetränken gekühlt genossen, ist der Wiener Wermut ein leichter Genuss zu jeder Gelegenheit.

Für Liebhaber von klassischen Cocktails wie Negroni, Manhattan oder Americano ist Franz Wermut ein unverzichtbarer

Bestandteil der Hausbar. Doch Franz ist nicht nur für seine Mixqualitäten bekannt. Auch pur genossen oder als kreativer Zusatz in kulinarischen Kreationen entfaltet er sein volles Potenzial.



FRANZ BERRY

ZUTATEN

5 cl Franz Wermut
120 ml Wild/Red Berry
4-5 Beeren
Minze
Eiswürfel



INFO

Weitere Informationen unter
wiener-wermut.at



Falstaff-Rezepte-Chefredakteur
SEVERIN CORTI

DER MANN, DIE GLUT, DAS BIER

Echte Grill-Aficionados sind sich einig: Der Akt des Grillens ist mindestens so schön wie der Verzehr der köstlichen Cuts. Severin Corti erklärt, warum das Bier des Grillmeisters nicht bloß seiner Erfrischung, sondern auch der Gesundheit dient. Und zwar wissenschaftlich untermauert!

Man kann es drehen und wenden, wie man will, am Rost, im Smoker oder Kugelgrill: Herr Österreicher betrachtet das Grillen unter freiem Himmel ganz essenziell und die Wesensart definierend als seine Aufgabe. Dementsprechend kann man allerorten schon den Rauchzeichen beim Aufsteigen zusehen, die die Herren der Schöpfung beim Nachgehen ihrer archaischen Bestimmung als oberste Fleischverbrenner so produzieren.

Grillzeit, endlich: Kohlen glühen, Fett trieft, Bier fließt – so gehört sich das, wenn die Temperaturen endlich wieder laue Abende im Garten oder auf dem Balkon versprechen. Und so soll es auch sein, ganz egal, ob der Grillmeister sich an einem edlen High-End-Griller zu schaffen macht, an einem noblen Feuer-ring oder massiven Green Egg – oder ob er die Koteletts ganz bescheiden am Kleinrost aus dem Tankstellenshop der Glut überantwortet.

Dass dazu stets und unbedingt ein kühles Bier zur Hand sein muss, versteht sich von selbst. Das Bier ist dem Grillmeister schließlich nicht bloß Labung und dringend erhoffte Abkühlung beim Hantieren mit dem Feuer. Nein, es ist ihm vor allem auch Werkzeug – und, wie der Griller im Mann mit Fug und Recht mutmaßen darf, vielleicht sogar das wichtigste Grillwerkzeug von allen. Die Grillzange, der Handschuh, die Kohlenschaufel oder der Glasierpinsel: alles wichtige Utensilien. Aber keine, die im Notfall nicht auch irgendwie ersetzt werden könnten. Beim Bier hingegen gibt es keinen Ersatz. Sollten die Flammen tatsächlich einmal allzu lustig züngeln und das Grillgut in Gefahr bringen, wird der Hüter des Feuers wissen, was zu tun ist – und sie mittels lässig geführter Bierdosenschüttung zu zügeln verstehen.

Wer jetzt meint, dass dies auch mit anderen Flüssigkeiten gehen könnte, der irrt. Just die Wissenschaft, wiewohl gemeinhin nie

Das Bier ist dem Grillmeister nicht bloß Labung und dringende Abkühlung beim Hantieren mit dem Feuer. Nein, es ist ihm vor allem auch Werkzeug.

verlegen, einem die Lust an der Unvernunft zu verleiden, springt dem Homo grillensis hierbei anfeuernd zur Seite: Eine Studie der Uni Porto hat tatsächlich ergeben, dass Bier ein probates Mittel sein dürfte, um die Entstehung krebsfördernder Stoffe beim Grillen hintanzuhalten.

Die Forscher haben Schweinefleisch gegrillt und danach untersucht, ob die Konzentration gefährlicher polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe (PAK) abnimmt, wenn das Grillgut zuvor in Bier mariniert wurde. Fazit: und wie! Die in Bier – und besonders in dunklem Bier – enthaltenen Melanoidine wirken als PAK-Fänger und können den Gehalt karzinogener Stoffe im Fleisch um mehr als die Hälfte senken. Ob die segensreiche Wirkung des Gerstensafts auch dann eintritt, wenn der Grillmeister statt des Fleisches den eigenen Körper mit Bier behandelt – und zwar vor, während und nach dem Grillen –, das muss auch weiterhin jeder auf empirische Weise ergründen.



Tiroler GENUSSKULTUR

AUF HÖCHSTEM NIVEAU

TIROLS ÄLTESTER
Seit 1651
EDELBRENNER

Die Königin der Alpen Tiroler Zirbener 30 %

Zirbelbäume sind vor allem in den Zentralalpen Österreichs zu finden. Der älteste Baum Tirols ist eine rund 750 Jahre alte Zirbelkiefer, die seit 1926 als Naturdenkmal gilt. In der Saison werden frische Zapfen binnen einem Tag verarbeitet, jedoch keine überreifen oder unreife Zapfen.



Ein nussiges Meisterwerk Tiroler Nusseler Likör 25 %

Der Tiroler Nusseler ist eine Spezialität aus unserer Region. Grüne Walnüsse und Haselnüsse werden aufgestoßen, mageriert (in Alkohol eingeglegt) und mit Zucker gesüßt. Dies gibt dem Tiroler Nusseler den kräftig nussigen, typischen Geschmack und die charakteristische braune Färbung.



ERBER
TIROLS ÄLTESTER EDELBRENNER. SEIT 1651

Erber GmbH
Dorfstraße 57
6364 Brixen im Thale
Österreich
+43 5334 8107
info@erber-edelbrand.com



Online-Shop:
shop.erber-edelbrand.com

rezepte / HOTDOGS UND BURGER





HAND- GREIFLICH WERDEN

Wir zelebrieren die hohe Kunst des Sandwichs mit sechs köstlichen, teils ungewöhnlichen Burger- und Hotdog-Ideen. Losgrillen und zugreifen!

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN

HOTDOG *mit gegrilltem Pimentos de Padrón, gerösteter Nori-Mayo und eingelegtem Ingwer*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + MINDESTENS 2 STUNDEN EINLEGEZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Zartbittere Paprika, üppige Algen-Mayo, scharf-süßer Ingwer: Einen so aufregenden Hotdog haben Sie noch nie gegessen.

ZUTATEN

- 4 Hotdog-Buns
- 4 Würste

ZUTATEN FÜR DEN EINGELEGTEN INGWER

- 220 g Ingwer
- 250 ml Reisessig
- 150 g Zucker
- 60 ml Wasser
- 1 ½ TL Salz

ZUTATEN FÜR DIE GERÖSTETE NORI-MAYO

- 3 Nori-Blätter, getoastet, zerkleinert
- 180 g Mayonnaise
- 2 TL Limettensaft, frisch
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE PAPRIKASCHOTEN

- 150 g Pimentos de Padrón
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Reisessig
- 1 EL Sesamsamen, geröstet (weiß, schwarz oder eine Mischung)
- Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

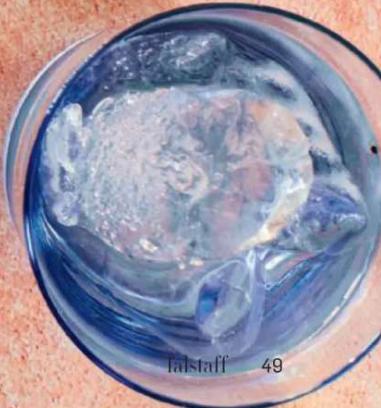
- Den Ingwer schälen und mit einem Gemüseschäler oder einer Mandoline in dünne Scheiben schneiden. In ein verschließbares Glasgefäß geben. Essig, Zucker, Wasser und Salz in einen kleinen Topf geben. Zum Kochen bringen und die Flüssigkeit über den Ingwer gießen, verschließen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

- Für die Mayo Nori in einem Mixer oder mit einem Mörser fein zerkleinern. Nori, Mayonnaise, Limettensaft und 2 Prisen Salz vermischen.

- Die Paprikaschoten mit Öl beträufeln, salzen und pfeffern. Unter gelegentlichem Wenden ca. 3 Minuten pro Seite grillen, bis sie zart sind und überall Blasen werfen. In eine kleine Schüssel geben und mit Essig und Sesam bestreuen.

- Die Würste grillen, bis sie schön gebräunt sind.

- Die Buns aufschneiden und für 1 oder 2 Minuten auf den Grill legen, um sie leicht zu rösten. Mit Mayo, Würsten, eingelegtem Ingwer und den gebrillten Paprikaschoten belegen und servieren.



rezepte / HOTDOGS UND BURGER



KÄSEKRAINER-BOSNA

mit Petersilie, eingelegten Zwiebeln und Currysauce

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Ein Sommernachtstraum, in dem sich Salzburger und
Wiener Wurstkultur treffen.



PRODUKT-TIPP

APFELESSIG BARRIQUE MAUTNER MARKHOF

Monatlang im Limousin-Eichenfass gereift, besticht der Apfelessig Barrique durch volen Geschmack mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen süß und sauer. Seine feine elegante Barriquenote macht ihn zum Geschmackserlebnis für jeden Feinschmecker. Perfekt zum Marinieren von Blattsalaten, zum Parfümieren von dunklem Fleisch und zum Einlegen von Gemüse.

Erhältlich bei Spar, Billa und Billa plus.

ZUTATEN

- 4 Käsekrainer
- 4 Hotdog-Buns (am besten mit Mohn)
- ½ Bund Petersilie, Blätter gezupft

ZUTATEN FÜR DIE EINGELEGTEN ZWIEBELN

- 120 ml Apfelessig
- 80 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 TL Meersalz
- 1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

ZUTATEN FÜR DIE CURRYSAUCE

- 100 g griechisches Joghurt
- 50 g Sauerrahm (oder Crème fraîche)
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Currysauce
- ½ TL Kurkuma
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Essig, Wasser, Zucker und Salz auf mittlerer Flamme erhitzen. Rühren, bis sich Zucker und Salz auflösen. Die Mischung über die Zwiebeln gießen und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.
- Für die Currysauce Joghurt, Sauerrahm, Zitronensaft, Curry und Kurkuma verrühren. Salzen und pfeffern.
- Die Käsekrainer an einigen Stellen anrinnen oder einstechen und unter ständigem Wenden grillen, bis sie gebräunt sind und der Käse herausläuft und knusprig wird.
- Die Buns aufschneiden und für 1 oder 2 Minuten auf den Grill legen, um sie leicht zu rösten. Die Hotdogs mit der Currysauce, der Wurst, Petersilienblättern und den eingelagerten Zwiebeln anrichten und servieren.

ANTI BRUMM®



Nr. 1 Mückenschutz
für die ganze Familie
www.antibrumm.at



FÜR DEN PERFEKTEN GRILLABEND!

Schützt intensiv und sicher.

Der von Apothekern meist empfohlene Insektenschutz.
Vor Gebrauch lesen Sie bitte den Text auf dem ablösbarer Etikett auf der Flasche oder fragen Sie Ihren Apotheker.

MEXIKANISCHER HOTDOG mit Debreziner, gegrilltem Mais, Avocado, eingelegten Chilis und Spicy Mayo

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 30 MINUTEN EINLEGEZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Süßer Mais, scharfe Chili, cremige Avocado:
die aufregenden Aromen Mittelamerikas
zwischen zwei Brötchen.*

ZUTATEN

- 4 Hotdog-Buns
- 4 Debreziner
- 1 Avocado, in Scheiben geschnitten
- 1 Salatherz, geschnitten
- Saft von $\frac{1}{2}$ Limette

ZUTATEN FÜR DIE EINGELEGTEN CHILISCHOTEN

- 2 EL Apflessig
- Schale und Saft von 1 Limette
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 grüne Chilischoten oder Jalepeños, in dünne Scheiben geschnitten
- $\frac{1}{2}$ TL Oregano, getrocknet oder 1 TL Oregano, frisch (optional)

ZUTATEN FÜR DIE SPICY MAYO

- 180 g Mayonnaise
- 2 EL Sambal Oelek oder Sriracha (aus dem Asialaden)
- 1 EL Reisessig, ungewürzt
- Meersalz

ZUTATEN FÜR DIE MAIS-SALSA

- 2 Maiskolben, geschält
- 50 g Feta, fein zerbröckelt
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 TL Olivenöl
- 1 TL Limettenschale, fein gerieben
- Meersalz
- Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Essig, Limettensaft und -schale, Zucker und Salz in eine kleine Schüssel geben und rühren, damit sich der Zucker auflöst. Die Chilis und den Oregano hinzufügen, gut umrühren und vor der Verwendung mindestens 30 Minuten ziehen lassen.
- Für die Spicy Mayo Mayonnaise, Sambal Oelek oder Sriracha, Reisessig und eine Prise Salz miteinander verrühren.
- Den Mais unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze grillen, bis er leicht angekohlt ist (etwa 10 Minuten). Die Maiskörner von den Kolben schneiden und mit Feta, Zwiebel, Öl, Limettenschale und zwei Prisen Salz und Pfeffer vermischen.
- Nun die Würste grillen, bis sie schön gebräunt sind. Die Buns ebenfalls auf dem Grill rösten.
- Den Salat mit Limettensaft beträufeln. Die Buns mit der Spicy Mayo bestreichen, dann mit Wurst, Mais-Salsa, Salat, Avocado belegen und mit mehr Mayo toppen.

PRODUKT-TIPP

STREET FOOD CHIPS PULLED PORK KELLY'S

Als perfekter Begleiter zu diesem Gericht oder zum Snacken empfehlen wir Kelly's Street Food Chips Pulled Pork. Kelly's Street Food Chips Pulled Pork überzeugen mit verführerischem Geschmack nach Zwiebeln, extra scharfen Chilis und Tomatoes am heißen BBQ. Natürlich hergestellt in Österreich, aus 100 Prozent heimischen Erdäpfeln!

Erhältlich im österr. Lebensmittelhandel
€ 1,79







KLASSISCHER BEEF-BURGER

mit Speck, Paradeiser, Kopfsalat und Essiggurken

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN + EINIGE STUNDEN EINLEGEZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○

BLT – Bacon, Lettuce, Tomato – ist in den USA eine legendär gute Mischung. Auch einen klassischen Cheesburger hebt sie noch einmal auf ein neues Geschmackslevel.



GETRÄNKE-TIPP

WOIF BIERSIDER

Die Idee: die Verbindung von althergebrachten und modernen Zutaten. Der WOIF holt sich das Getreide aus der Vergangenheit und kombiniert es mit modernen Hopfensorten zu einem Bier mit Charakter.

woif.at
€ 2,40

ZUTATEN FÜR DIE SCHNELL EINGELEGTE GURKEN

- 100 ml Hesperiden- oder Apfelessig
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Dill, fein gehackt
- ½ Salatgurke, in dünne, runde Scheiben geschnitten
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 60 g Mayonnaise
- 40 g Ketchup
- 1 EL Estragonsexf
- 30 g Cornichons, abgetropft und fein gehackt
- 1 TL Sriracha oder Tabasco (wahlweise)
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE BURGER

- 700 g faschiertes Rindfleisch (am besten vom Hals)
- 4 dünne Scheiben Cheddar
- 8 dünne Scheiben geräucherter Speck
- 4 Brioche-Burger-Buns, mit Sesam bestreut, halbiert
- Grüner Blattsalat, Paradeiserscheiben, rote Zwiebelscheiben und Essiggurke (zum Servieren)
- Öl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für die Gurken Essig, Salz, Zucker, Pfeffer und Dill verrühren, bis sich Salz und Zucker aufgelöst haben. Die in Scheiben geschnittene Gurke in ein Glasgefäß geben. Die Essigmischung darübergießen und darauf achten, dass die Gurken vollständig bedeckt sind. Bei Bedarf noch etwas Essig nachfüllen, verschließen und schütteln. Vor dem Servieren mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
- Für die Sauce alle Zutaten miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das Faschierte in 4 Portionen à 175 Gramm teilen und jedes Stück mit feuchten Händen zu einer Kugel rollen, dann zu flachen Burgern drücken. Die Burger mit etwas Öl betupfen, salzen und pfeffern.
- Die Burger 5 Minuten bei mittlerer bis hoher Hitze grillen. Wenden und mit Käse belegen. Den Grill abdecken und so lange grillen, bis der Käse geschmolzen ist und die Patties medium rare sind, etwa 4 Minuten länger. Auf eine Platte legen und ein paar Minuten ruhen lassen.
- Den Speck grillen, bis er knusprig ist, dann die Buns toasten. Jeden Bun mit einem Löffel Sauce, einem Burger, 2 Scheiben Speck, Salat, Paradeiser, roten Zwiebeln, Essiggurken belegen und mit zusätzlicher Sauce garnieren.



JETZT DIE BESCHTE GRILLPARTY GEWINNEN!

MELANZANI-HALLOUMI-BURGER mit Salzzitronensauce

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Cremige Melanzani vom Grill sind das fleischigste aller Gemüse und damit perfekt für einen richtig guten Burger geeignet. Die Salzzitronensauce sorgt dann endgültig für den Wow-Effekt.

ZUTATEN

- 2 Paradeiser, reif, aber fest, in dicke Scheiben geschnitten
- 1 Melanzani, mittelgroß, in dünne Scheiben geschnitten
- 250 g Halloumi, in Scheiben geschnitten
- 4 Burger-Buns, halbiert
- Olivenöl
- Rucolablätter zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE SCHNELLE SALZZITRONE

- 1 groÙe Zitrone, ungewachst, längs geviertelt und in 6 mm dicke Scheiben geschnitten
- 120 ml Zitronensaft
- 1 EL Meersalz

ZUTATEN FÜR DIE SALZZITRONENSauce

- 250 g griechisches Joghurt
- ½ der schnell eingemachten Zitrone, gehackt
- ½ Bund Minze, Blätter gezupft und gehackt
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Für die Salzzitrone alle Zutaten in einem kleinen Topf vermengen und bei mittlerer Hitze kochen, bis sich das Salz aufgelöst hat. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis die Zitronenscheiben fast weich sind. Abkühlen lassen.
- Die Paradeiser-, Melanzani- und Halloumischeiben mit Öl bestreichen und auf jeder Seite etwa 2 Minuten bei mittlerer Hitze grillen, bis sie gar und goldgelb sind. Beiseitestellen. Die Buns 1 Minute lang auf dem Grill rösten.
- Für die Salzzitronensauce einfach alle Zutaten miteinander vermengen.
- Die Brötchenhälften mit der Sauce bestreichen und mit den Paradeisern, der Melanzani, dem Halloumi und den Rucolablättern belegen und servieren.



Hol dir den Grillweltmeister zu dir nach Hause!
Gewinne eine von drei Grillpartys mit Adi Matzek
für 20 Personen bei dir daheim oder eins von
fünf heißen Grill-Packages!



RUPP HAT S'BESCHTE ECK VOM KÄS

MONDAY'S SUNDAY ROAST mit Apple Slaw, eingekochten Radieschen und Senfsauce

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + 1 STUNDE EINLEGEZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Restlessen für große Griller: Wann auch immer Sie wieder über den Hunger gegrillt haben, verwandeln Sie die Reste einfach in diesen köstlichen Burger. Achtung: geht am besten mit löffelweichem Fleisch. Wir verwenden den Schweinebauch von S.132.

ZUTATEN

- 8 Scheiben gebrillter Schweinebauch (Rezept in »Grilling me softly«)
- 4 Burger-Buns, halbiert
- Olivenöl zum Einpinseln
- Rucola zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE EINGELEGTEN RADIESCHEN

- 120 ml Apflessig
- 1 EL Zucker
- 1 ½ TL Salz
- 1 Tasse heißes Wasser
- 1 Bund Radieschen, gewaschen und in dünne Scheiben geschnitten

ZUTATEN FÜR DEN APFEL-SLAW

- 1 Apfel, hart, süß-sauer, in dünne Stifte geschnitten
- 125 g griechisches Vollfettjoghurt
- 2 EL Schlagobers
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer

ZUTATEN FÜR DIE SENFSAUCE

- 60 g Estragonsenf
- 60 g Mayonnaise
- 50 g Honig
- 2 TL Apflessig
- ¼ TL Paprika
- ¼ TL Kurkuma
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Essig, Zucker, Salz und warmes Wasser verrühren, bis sich Zucker und Salz auflösen. Die geschnittenen Radieschen in ein Glas oder eine Schüssel geben und die Einlegeflüssigkeit über die Radieschen gießen. 1 Stunde lang ziehen lassen.
- Für den Apfel-Slaw den geschnittenen Apfel, Joghurt und Schlagobers in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Salzen, pfeffern und beiseitestellen.
- Für die Senfsauce alle Zutaten verquirlen, bis die Sauce cremig und glatt ist.
- Die Schweinebauchscheiben bei mittlerer Hitze auf den Grill legen, um sie aufzuwärmen. Die halbierten Buns mit Öl bepinseln und mit der Schnittfläche nach unten 1 Minute lang grillen.
- Die Buns mit der Senfsauce bestreichen und mit dem Schweinebauch belegen (2 Scheiben pro Burger). Mit dem Slaw, den eingekochten Radieschen und dem Rucola vollenden.





BURGER UND HOTDOGS

Sechs kleine Kniffe, die Ihre gegrillten Sandwiches noch einmal um eine Klasse besser machen.

Frisch faschieren

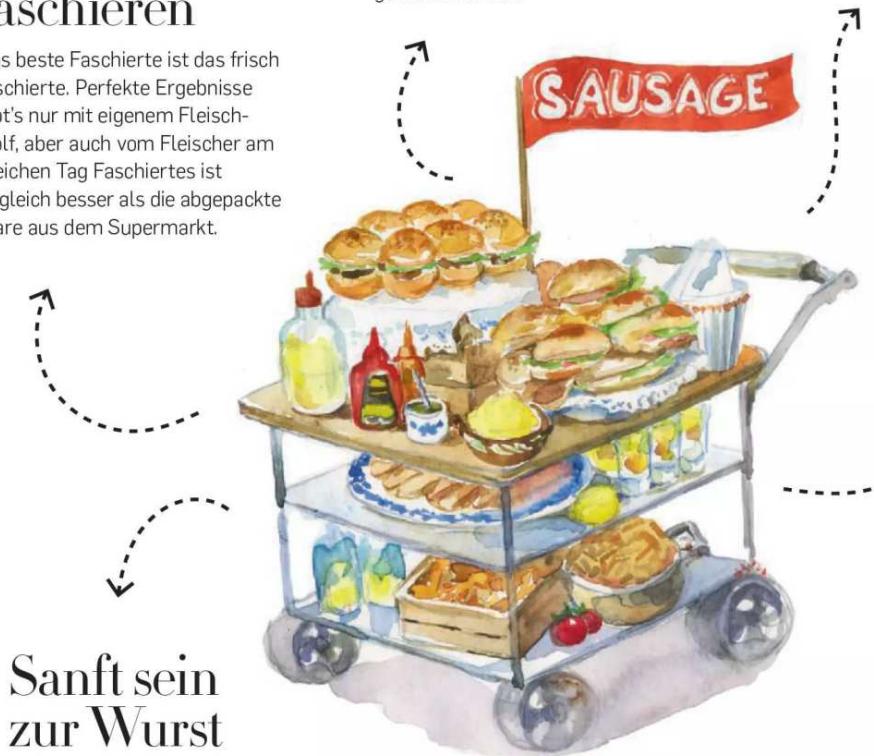
Das beste Faschierte ist das frisch faschierte. Perfekte Ergebnisse gibt's nur mit eigenem Fleischwolf, aber auch vom Fleischer am gleichen Tag Faschiertes ist ungleich besser als die abgepackte Ware aus dem Supermarkt.

Erst nachher salzen

Ganz wichtig: Faschiertes für Burger niemals vor dem Grillen salzen, sondern immer erst kurz vor oder gleich nach dem Grillen – sonst verändert sich die Konsistenz des Patties und es wird eher wie eine Wurst als wie ein Burger. Vor dem Servieren darf dafür kräftig gewürzt werden!

Cuts mit Geschmack

Für Burger-Faschiertes sind vor allem solche Cuts gut geeignet, die zwar etwas zäh, dafür aber intensiv im Geschmack sind: etwa das Chuck Steak, der Herz- oder Nierenzapfen oder das sogenannte Bärenfleisch aus der Schulter.



Sanft sein zur Wurst

Würste werden beim Grillen oft misshandelt und zu heiß und zu schnell gebraten. Das Ergebnis: Sie platzen auf, werden außen verbrannt und bleiben innen roh. Viel besser ist es, sie sanft und nicht zu schnell zu grillen. Geduld wird mit einem besonders tollen Geschmackserlebnis belohnt!

Brioche statt Baguette

Gute Hotdog-Buns sind in Österreich nicht immer leicht zu finden. Greifen Sie für die Rezepte in diesem Heft im Zweifelsfall zu einem Brioche statt zu den Baguette-artigen Weckerln, die bei uns gern für Frankfurter Hotdogs verkauft werden.

! Mehr über Burger und Hotdogs
online unter:
falstaff.at



Das Original
Pizzamehl

VON HABERFELLNER



FOLGEN SIE UNS!



WISSENSWERTES ÜBER UNSERE MÜHLE FINDEN SIE AUF WWW.MUEHLE.AT



Beer Pairing macht beim sommerlichen Grillen doppelt Spaß – wir zeigen, wie klassische Schweinskotelets, aber auch orientalisch inspirierte Gerichte von der richtigen Bierwahl profitieren.



MALZIGES MATCH

Kräuter, Gemüsegerichte und zart angekochte Steaks gehören einfach zur Sommerküche. Das gilt auch für Bier. Warum kein Getränk besser zu würzigen Gerichten passt.

TEXT ROLAND GRAF

Als Genussberater hatte man Wolfgang Ambros bislang vielleicht noch nicht am Radar. Doch mit seinen Zeilen »A Gulasch und a Seidl Bier, des is a Lebenselixier bei mir« hat er sogar die Wissenschaft hinter sich. »Food Pairing« als akademische Disziplin untersucht die Biochemie von Lebensmitteln auf ihre Harmonie hin. Dabei gibt es ein Grundprinzip: Idealerweise stößt das perfekte »Match« zwischen Speisen und Getränken in eine »systematische Lücke«. Aus dem einseitigen Geschmack wird so eine komplexere Empfindung. Für Bier etwa wäre das eine einzige Geschmacksgruppe, die Vergärung und Brauprozess nicht ausbilden können – Phenylterivate. Bevor jetzt im Chemiebuch geblättert wird: Für Laien sind das praktisch alle Gewürz- und Kräuternoten, die in der Küche Würze geben.

MALZ PASST GUT ZU SÄUERLICHEM ESSEN

Generell nimmt Bier es also gerne mit Würzigem auf, das von Austropop-Haudegen Ambros besungene Gulasch ist da nur ein Beispiel. Man kann es fast gesetzmäßig formulieren. Je würziger gekocht oder gegrillt wird, desto eher sollte man zum Bier greifen. Denn gegenüber vielen Weinen hat Bier eine wesentliche zweite Eigenschaft neben der Harmonie mit Gewürzen – es reinigt den Gaumen. Dazu trägt neben den säurigen Elementen auch der Hopfanteil entscheidend bei. Sensorisch ist es »die Bittere«, wie es Bierexperten zum Leidwesen aller Mittelschulprofessoren nennen. Denn ginge es nur um die Kohlensäure, könnte man auch bei der Limonade bleiben (»a Kracherl und a Burenkaut, des hat mi oft scho vireg'haut« – Copyright einmal mehr W. Ambros).

Für das Zusammenspiel mit elaborierten Gerichten sind aber sämtlicher Bieraromen entscheidend. Sie entstehen entweder aus der Hefe, dem Malz oder dem Hopfen, mitunter auch aus der Lagerung, etwa bei fassgereiften Bieren. Dieser Mix ist entscheidend, weil er erklärt, wo der Vorteil gegenüber einem Glas Wein liegt. Dieses wird in der Regel von Profis auf die kräftigste Komponente am Teller abgestimmt.

PILS, LAGER, MÄRZEN

Die Bier-Lieblinge im Vergleich

LAGER:

Im Grunde eine Sammelbezeichnung untergärtiger Biere – sowohl Märzen als auch Pils sind Lager, auch »Wiener Lager« (stärker gemälzt) gehört zur Gruppe. Idealtypisch goldgelb und mit rund 5 Vol.-% Alkohol. Passt besonders zu: Geschnörkelpasta, Hummus, Gemüse – tschechisches Lager; (gebratenem) Geflügel – helles Lager; Pizza, Flammkuchen, Schweinsbraten – dunkles Lager.

MÄRZEN:

Österreichs beliebtester Bierstil (68 Prozent Marktanteil) unterscheidet sich vom gleichnamigen bayrischen Märzen. Letzteres ist stärker im Alkohol, hierzulande sollten sich Hopfen und Malz die Balance halten. Fein mit: Vorspeisen, kalter Käse, Paprikerem, Wiener Schnitzel.

PILS(NER):

Benannt nach der Stadt Pilsen, in der es erstmals gebraut wurde. Charakteristisch für dieses Lager ist die stärkere Hopfennote, der in seiner Heimat Tschechien übliche Buttergeschmack wird nicht überall goutiert. Gut zu: (fruchtigen) Curries, Chutneys, gratiniertem Ziegenkäse.

Bei einem Schweinsbraten muss das Achtel daher mit dem Sauerkraut »können«, einem notorischen Angstgegner für Sommeliers.

»LÖSCHEN«, ABER RICHTIG!

Die karamellartige Süße dunkler Biere hingegen fungiert wie eine aromatische Komplementärfarbe. Zudem sorgt der Hopfen für einen Effekt, den die Wissenschaft »oral coating« (etwa: Umhüllung der Zunge) nennt. Für alle extremen Aromen – wie z. B. Säure oder Schärfe – wirkt die mit Bier benetzte Zunge dann wie ein Filter. Für alle, die gerne Chilisaucen zum Grillgut mögen, stellt das ohnehin eine durchaus vertraute Art des »Löschen« dar. Zu Steaks mit grünem Pfeffer oder Kräuteraromen (wie sie etwa das argentinische Chimichurri mitbringt) eignet sich daher auch ein tschechisches Lager besser als das heimische Standardbier Märzen: Der Saazer Hopfen mit seinen herben grünen Noten nimmt die Gewürze gut auf, während der

vollmundige Körper zeitgleich die Röst-aromatik des Grillguts potenziert.

Wie aber schlägt sich der altbewährte Begleiter Bier abseits der heimischen Küche, etwa wenn moderne Einflüsse zum Tragen kommen? Können fleischlose Optionen und »Superfoods« wie Avocado ebenso gut mit österreichischem Märzen und tschechischem Lager? Und was trinkt man als Bierliebhaber idealer zu orientalisch inspirierten Gerichten (etwa Hummus) oder den allgegenwärtigen Bowls? »Ein Bier, das mit beinahe allen Aromen gut ›kann‹, da es oft ausgleichend wirkt, genügend Körper für viele Speisen hat und dank milder Kohlensäure Aromen fördert, ist das tschechische Lager«, rät Michael Kolarik-Leingartner.

INTELLIGENTES PAIRING

Der zweifache Biersommelier-Staatsmeister hat sich mit Fachkollegen intensiv dieser Frage gewidmet. Grandiose Pairings ergaben sich etwa mit einem Lager – konkret: Budweiser – zu Rote-Rüben-Risotto oder auch einem Melanzani-Tatar. Freunden perfekter Harmonie von Speisen und Bier empfiehlt er aber auch, »„alle Aromen einer Speise für das Gesamtergebnis zu beachten“. Schnell kann ein an sich harmonisches Pairing zerstört werden, wenn Toppings oder Garnitur intensive Aromen einbringen. Die gut gemeinte Radieschenscheibe oder die Jungzwiebel auf einer Bowl sind dann stärkere Eindrücke als der Reis oder Lachs.

So viel Spaß die Suche nach der idealen Genussehe macht, gibt es auch beim »Verkuppeln« von Gekochtem und Gebrautem unmögliche Paare (fast wie im richtigen Leben!). Speisen mit wenig Eigengeschmack »rettet« auch kein Bier. »Bei Tofu etwa ergänzt ein Märzen etwas Schärfe, das alleine ist noch zu wenig.« Und natürlich spielen persönliche Vorlieben auch beim Bier eine Rolle. »Wer sich mit der Bittere schwertut, wird ein Pils als Begleiter tendenziell schlechter finden.« Abseits aller Theorie hat Staatsmeister Kolarik-Leingartner aber eine Beobachtung gemacht, die stark für Bier zur Sommerküche spricht: »Das Entstehen neuer Aromen sorgt dafür, dass man auch etwas langsamer isst.« Anders gesagt: Man hat also einen längeren Genussmoment. Darauf könnte man ja fast mit einem Seiterl anstoßen ... <

VOM KENNER ZUM KÖNNER

JETZT
ANMELDEN
UNTER:
AMAGRILLCLUB.AT/ABO

VORTEILE ZUM
NULLTARIF:

- ✓ REZEpte UND VIDEOS
- ✓ TIPPS UND TRICKS
FÜRS PERFEKTE GRILLEN
- ✓ TESTS UND EXPERTENTIPPS
- ✓ GRILLKURS-INFOS UND EVENTS
- ✓ ONLINE-ABO GRILLZEIT MAGAZIN





FOTOS STINE CHRISTIANSEN
FOODSTYLING THOMAS STEINMANN

GEGRILLTES TOMAHAWK VOM SCHWEIN MIT RATATOUILLE VOM GRILL

mit Budweiser Budvar Original Lager

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

Saftiger geht nicht: Das Tomahawk hat noch ein schönes Fettrandl – ideal am Grill!

ZUTATEN FÜR DIE TOMAHAWK-STEAKS

- 4 Tomahawk-Steaks vom Schwein mit schönem Fettrandl, à 300 g
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 4 Zweige Thymian und Rosmarin
- Salz
- Olivenöl

ZUTATEN FÜR DIE RATATOUILLE

- 1 Zucchini
- 1 gelbe Paprika und 1 rote Paprika
- 1 Melanzani
- 8 Cocktailparadeiser
- 1 Bund Jungzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Oregano
- ½ Bund Basilikum
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

– Für die Steaks den Knoblauch schälen und pressen, mit 4 Esslöffel Olivenöl vermengen. Die Steaks kräftig salzen und mit dem Knoblauchöl einpinseln. Den Grill für indirektes Grillen vorbereiten, aufheizen und die Steaks auflegen, dabei mit jeweils zwei Kräuterzweigen unterlegen. Bratthermometer ins Fleisch stecken. Bei geschlossenem Grill und mittlerer Hitze grillen, bis 60 °C Kerntemperatur erreicht sind, ca. 20 Minuten. Zwischendrin einmal wenden.

– Währenddessen die Ratatouille vorbereiten: Zucchini, Paprika und Melanzani würfelig schneiden, die Paradeiser teilen, von den Jungzwiebeln nur den weißen Teil zuputzen und der Länge nach teilen – grüne Teile anderweitig verwenden. In einer Schüssel mit 2 gepressten Knoblauchzehen, Salz und einigen Esslöffeln Olivenöl vermengen, den Kräuterzweig unterheben. In einem Grillkorb bei flotter Hitze und mehrmaligem Umdrehen etwa 20 Minuten grillen, bis das Gemüse weich und schön karamellisiert ist. Warm halten.

– Für die Tomahawks den Grill bei direkter Hitze heiß werden lassen und die Kotelets auf jeder Seite etwa 4 Minuten kraftvoll anbraten, sodass sie eine schöne Kruste entwickeln. 10 Minuten abseits der Hitze rasten lassen, dann auf dem Gemüse anrichten, mit Basilikumblättern garnieren und servieren.



BIER-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 91

BUDVAR ORIGINAL LAGER

Kräftig strahlendes Gelbgold. Reinweißer Schaum. Im Duft Hefenoten, gelbe Äpfel, Hausbrotkrume, etwas Karamell, Hopfennoten nur hintergründig wahrnehmbar. Im Mundraum Karamell, Malznoten, sehr balancierter Körper. Sanfter Abgang, sehr bekömmlich.

Tschechisches Lagerbier sorgt mit seinem vollen Körper und der Balance zwischen Hopfenbittere und Malzkörper für ein Pairing auf Augenhöhe, ohne die Aromen des Gerichts zu überlagern – oder gar zu verwässern.

GEGRILLTE AVOCADOS MIT PARADEISSALSA, SÜSSKARTOFFEL-TOFU-SPIESSEN UND HUMMUS *mit Budvar Nealko*

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 60 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Große Grillaromen ganz ohne Fleisch verspricht diese spannungsgeladene Kreation aus vielerlei Gemüse und Tofu.



BIER-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 87

BUDVAR NEALKO ALKOHOLFREI

Goldgelb mit leichten kupfernen Reflexen – fast orange. Der Geruch zeigt Weißbrotkrume und auch einen Schwung Leinsamen. Am Gaumen mit strukturierter Frische, wieder zartem, hellem Malzkörper und einem mineralisch-lebendigen Nachklang.

ZUTATEN FÜR DEN HUMMUS

- 1 Dose (ca. 400 g) Kichererbsen
- Saft von 1 Zitrone
- 3–4 EL Tahina, helle Sesampaste
- 3 EL Olivenöl (+ etwas mehr zum Servieren)
- Etwas Paprikapulver zum Servieren

ZUTATEN FÜR DIE SÜSSKARTOFFEL-TOFU-SPIESSE

- Ca 300 g Süßkartoffel, geschält und in 2 cm große Würfel geschnitten
- 300 g Tofu, fester, in 2 cm große Würfel geschnitten
- 2 TL Za'atar, orientalische Gewürzmischung
- Olivenöl
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE GEGRILLTEN AVOCADOS

- 2 Avocados, reif, aber fest
- Saft von $\frac{1}{2}$ Limette
- 180 g Cherryparadeiser
- Ein paar Zweige Petersilie
- 2 Schalotten
- 1 große grüne Pfefferoni, mittelscharf
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

– Für den Hummus die Kichererbsen leicht abtropfen lassen (etwas Flüssigkeit auffangen), mit Zitronensaft, Tahina, Olivenöl und Salz in der Küchenmaschine fein cremig pürieren. Abschmecken und in einer Schüssel anrichten, dabei mit dem Rücken eines Esslöffels kreisförmig eine Vertiefung machen. Mit Olivenöl und etwas Paprikapulver garnieren.

– Für die Spieße abwechselnd Tofu und Süßkartoffelwürfel auf Spieße ziehen, mit Salz, Olivenöl und Za'atar würzen und bei mittlerer Hitze auf allen Seiten langsam grillen, bis die Süßkartoffel weich und die Spieße kräftig gebräunt sind, ca. 15 Minuten.

– Die Avocados der Länge nach teilen, entkernen und die Schnittseite sofort mit Limettensaft einpinseln, um Verfärbungen zu verhindern. Salzen, mit Olivenöl einpinseln und am Grill bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten grillen. Währenddessen die Paradeiser würfeln, mit gezupfter Petersilie, fein geschnittenen Schalotten und in feine Scheiben geschnittener Pfefferoni zu einer Salsa vermengen, mit Salz und Olivenöl abschmecken und in die gebrillten Avocadolängen häufen. Die Spieße daraufsetzen und mit Hummus servieren.

Die Hopfennoten sorgen für kräuterige Unterstützung beim Tofu, während die Avocado von den zarten Honignoten des Biers profitiert.





PINSA MIT RICOTTA, FEIGEN, SCHWARZEN WALNÜSSEN, GLASIERTEN MARONI UND FRISCHEM SCHAFCAMEMBERT *mit Budvar Dark Lager*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1,5 STUNDEN + 72 STUNDEN TEIGRUHE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

*Knuspriger Boden,
ausgeklügelte Toppings – da
muss es auch ein besonderes
Bier als Pairing sein!*



BIER-TIPP · FALSTAFF PUNKTE: 91

BUDVAR DARK LAGER

Zart rauchig riecht es aus dem satt-dunklen Glas, auch der Hopfen ist - dezenter zwar - präsent. Im Antrunk überraschend rezent, die malzige Süße birgt Erinnerung an Schoko-Mousse. Die Bittere ist gut dosiert und verdankt sich Malz ebenso wie Hopfen.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 500 g Weizenmehl (00)
- 50 g Reismehl (+ einige EL zum Stauben)
- 30 g Sojamehl
- Ca. 400 ml Wasser
- 7 g Trockenhefe
- 15 g Olivenöl
- 15 g Salz

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

- 12 Feigen, reif
- 3 eingelegte schwarze Walnüsse
- 12 Maroni, kandiert
- 300 g Ricotta
- 1 rote Zwiebel
- 6 Zweige Thymian, frisch
- 400 g Schafscamembert, reif
- 1–2 Handvoll Rucola
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Die verschiedenen Mehle mit dem Wasser gut verrühren und 30 Minuten zudeckt stehen lassen – so kommt die Autolyse in Gang. Anschließend Trockenhefe, Olivenöl und Salz zugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine etwa 8 Minuten auf langsamer Stufe, dann 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem elastischen Teig auskneten. Der Teig ist ausgeknetet, wenn er sich, ohne zu reißen, gut in die Länge ziehen lässt.

– Für 1 Stunde gut zugedeckt bei Zimmertemperatur, dann für 24 bis 72 Stunden luftdicht verschlossen im Kühlschrank reifen lassen. Achtung: Er vergrößert sein Volumen deutlich, also ein genügend großes Gefäß vorsehen!

– Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, in sechs gleich schwere Stücke teilen. Zu Kugeln formen, mit etwas Olivenöl einpinseln, gut abdecken und 4 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. 30 bis 40 Minuten vor dem Backen das Backrohr mit einem Pizzastein maximal (mindestens 250 °C) auf Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Feigen vierteln und die schwarzen Walnüsse in Scheiben schneiden, die Maroni entzweibrechen. Ricotta cremig aufschlagen, die Zwiebel in feine Streifen schneiden.

– Die Arbeitsplatte gut mit Reismehl staubigen. Je einen Teigling auf die Arbeitsfläche geben und mit den Fingern zu einem länglichen Fladen mit höherem Rand formen.

– Einen Fladen auf eine mit Mehl bestäubte Pizzaschaufel transferieren. Mit Ricotta bestreichen und mit den Feigen, wenigen Zwiebelstreifen und Nüssen sowie Maroni belegen. Mit etwas Olivenöl würzen und etwas Thymian darüberrebeln. Nach und nach mit den restlichen Pinsas ebenso verfahren und nacheinander im Rohr knusprig backen, je nach Hitze 5 bis 10 Minuten. Eventuell die Grillfunktion des Ofens zuschalten.

– Die fertige Pinsa aus dem Rohr holen. Den Camembert in Stücke schneiden und gleichmäßig auf den Pinsen verteilen. Mit frischem Thymian, Rucola, Olivenöl und frischem Pfeffer aus der Mühle verfeinern und servieren.

Dark Lager unterstreicht die cremige Textur der Speisen und wirkt ausgleichend auf die bitteren Geschmacksnoten. Richtig gut: In Kombination mit dem Camembert ergeben sich kräftige Karamellnoten, gleichzeitig werden die Aromen von Walnuss und Maroni durch die Röstnoten des Bieres gefördert.

BIER GEWINNT!

Kein Wein, ein Bier, das rat ich dir! Die wichtigsten Faustregeln für Top-Pairings mit Lager, Märzen und Co.

Flüssiges Brot

Der Einsatz von Getreide (Mehl und Braumalz) verbindet Brot und Bier schon beim Rohstoff. Daher lassen sich auch Teigspeisen – von Ciabatta über Pizza bis Pinsa – bestens mit einem Lager begleiten. Je milder der Belag ist (»Pizza bianca«), desto besser passen schlankere Varianten. Ist pikantes wie Salami im Spiel, darf es mehr Malz sein (z. B. Dark Lager).



Hot Stuff

Restsüße im Bier und ein entsprechender Körper sind der Schlüssel, wenn Chili-Schärfe im Spiel ist. Der Malzzucker schwächt das »Feuer« der Schoten etwas ab, der Geschmack des Bieres und des Gerichts bleibt aber erhalten. Anders ist es bei hopfendominier-ten Stilen: Da intensiviert sich die Schärfe, das Bier geht dabei aber gleichzeitig unter.

! Mehr über Bier
online unter:
falstaff.at

Too much love will kill you

Generell kann ein Getränk den vorhandenen Geschmack unterstützen, ausbalancieren, aber auch akzentuieren. Nicht immer ist daher das Kombinieren von sehr herbem Bier und bitteren Gewürzen eine gute Idee. Artischocken und IPA ergeben etwa einen trocknenden »Overkill«. Auch Pils zum Fisch – vor allem zur knusprigen Haut – ist keine gute Idee: Die Bittere ergibt in Kombination mit dem Fisch einen metallischen Geschmack.

Gleich und Gleich

Generell sollte für zarte Speisen ein Bierpartner gesucht werden, der ebenfalls einen schlanken Malzkörper aufweist. Das österreichische Lieblingsbier Märzen punktet mit seiner Balance vor allem bei den Vorspeisen und kalten Gerichten. Für Cremiges wie Hummus liefert ein Bier mit mehr Körper dann die gleichwertige Textur. »Gutes Emulsionsverhalten« nennen das Profis wie Biersommelier Michael Kolarik-Leingartner.

Um Ausgleich bemüht

Bei Salaten sollte man vor allem kosten, wie es um die Bitterkeit steht. Endive, Radicchio und andere Bittersalate brauchen nämlich Biere mit ausreichendem Malzkörper (bedeutet auch immer leichte Süße). Zu schlanke und stark gehopfte Stile sorgen ansonsten im Zusammenspiel für metallische oder überschießende kräutrig-e Eindrücke.



DER BEGLEITER FÜR IMPOSANTE GESCHMACKSERLEBNISSE!



Dank des vollmundigen Körpers und der Balance zwischen Hopfenbittere und Malz aromatik, steht das Budweiser Budvar Original Lager für Pairings „auf Augenhöhe“, anstatt den Geschmackseindruck der Speisen zu verwässern oder zu überlagern. Na zdraví!



www.budweiser.at



Falstaff-Rezepte-
Chefredakteur
**TOBIAS
MÜLLER**

DIE WAHREN ABENTEUER SIND IM TOPF

DIESMAL: YAKITORI, JAPANISCHES HÜHNERGRILLEN FÜR FORTGESCHRITTENE

Wenn Sie erfahren wollen, was alles in einem Huhn steckt, dann müssen Sie in ein japanisches Yakitori-Restaurant. Hier werden nicht nur Keule, Brust und Flügel wie nirgendwo sonst zu knusprig-saftiger Perfektion gegrillt. Die besseren Lokale haben auch Hühner-Cuts im Angebot, die in westlichen Ländern meistens höchstens der Tierarzt kennt.

Sode, der Schultermuskel, der zwischen Flügel und Brust sitzt, wird herrlich knackig gegrillt, Nankotsu, gebrillierte Brustbein- und Knieknorpel, werden über den Kohlen zu rauchig-crunchigen Leckerbissen. Kokoronokori, das Verbindungsstück zwischen Herz und Leber, hat einen ganz eigenen Geschmack irgendwo zwischen Innereien und Muskel, Bonjiri, der Bürzel, bleibt beim Grillen besonders saftig. Der Gipfel der Yakitori-Kunst ist vielleicht Chochin, gebrillierte Hühnereileiter, an denen noch der Dottersack mit dranhängt, der gleich als üppiger Dip benutzt werden kann.

Daneben gibt es auch bei uns gern genossene Innereien wie Leber (Leva), Herzen (Hatsu) und Mägen (Sunagimo), die zu cremiger respektive knackiger Perfektion gegrillt werden, oder Haut vom Hals (Kawa), die in Stücke geschnitten und über der Glut zu

unwiderstehlich knusprig-fetten Chips wird.

Der Perfektionismus macht nicht bei der Zerlegetechnik halt. Ernsthaft Yakitori-Meister grillen über Binchotan, einer speziellen Kohle, die aus dem Holz von Ubami Gachi, der japanischen Steineiche, hergestellt wird. Der Baum wächst ausschließlich auf der Kii-Halbinsel südlich von Osaka und wird für die Kohleherstellung nicht gefällt. Statt dessen werden nur einzelne Äste abgeschnitten, damit er am Leben bleibt und nachwachsen kann. Das trockene Holz wird dann in einem aufwendigen, mehrere Tage dauernden Prozess bei hohen Temperaturen und viel Handarbeit bearbeitet, bis es fast reiner Kohlenstoff ist.

Binchotan-Kohle ist schwer anzuzünden und brennt weniger heiß als klassische Holzkohle, dafür glüht sie leicht mehrere Stunden, und weil die Kohle so rein ist, entsteht dabei fast kein Rauch. Das ist nicht nur geschmacklich toll, sondern schlicht essenziell in kleinen, japanischen Grillstuben.

Der Grill, der für Yakitori verwendet wird, ist meist ein sogenannter Shichirin, ein rechteckiges Kohlebecken, das im Vergleich zu westlichen Grillen sehr klein ist, aber perfekt geeignet, um Spieße darauf nebeneinander aufzulegen. Der Grillmeister grillt stets nur ein paar auf einmal, um jeden einzelnen Spieß im perfekten Moment

wenden und auf eine heißere oder kühлere Stelle des Grills befördern zu können, um die gewünschte knusprig-saftige Perfektion zu erreichen.

Und dann ist da die Sauce. Die simple Mischung aus Sojasauce, Sake und Mirin ist im Westen so eng mit den Spießen verbunden, dass sie meist schlicht Yakitori-Sauce genannt wird. Sie wird kurz vor Ende der Grillzeit aufgetragen, wenn das Fleisch schon fast gar ist, sodass sie in den letzten Sekunden des Grillens karamellisiert. In den besten japanischen Yakitori-Läden werden die Spieße nicht mit der Sauce einpinselt, sondern in einen Topf mit der Sauce gedippt. Sie werden so nicht nur gewürzt, sondern würzen auch selbst die restliche Sauce mit ihrem köstlichen Grillaroma. Jeden Tag wird dann neue Sauce in die alte gemischt – manche Saucentöpfe werden so über Jahrzehnte gepflegt und immer reicher im Geschmack.

All das ist natürlich nicht ganz einfach eins zu eins zu Hause nachzumachen. Eine köstliche Yakitori-Gartenparty kriegen Sie aber mit ein bisschen Übung und Improvisationswillen allemal hin: Ausgebeinte Hühnerkeulenstücke oder Brust, abwechselnd mit Jungzwiebelsegmenten aufgespießt, Hühnerleber und knusprig gegrillte Haut sind problemlos möglich.

Nehmen Sie am besten eckige Bambusspieße – eckig, damit die Fleischstücke sich beim Wenden

nicht auf ihnen drehen –, schneiden die Hühnerteile in mundgerechte Stücke und stecken sie relativ eng aneinander auf den Spieß: Sie sollen Zeit haben, außen ordentlich knusprig zu werden, bevor sie innen übergaren.

Das folgende Rezept für eine klassische Yakitori-Sauce stammt aus Shizuo Tsujis Standardwerk »Japanese Cooking – A Simple Art« und macht den Zauber des Yakitori zu Hause erlebbar. Die Spieße können übrigens sehr gut vorbereitet werden. Sie sind so gut, dass Sie mit mindestens zehn pro Person rechnen sollten.

YAKITORI-SAUCE

- Die Knochen eines ausgelösten Hühnerbeins
- 300 ml Sake
- 150 ml Mirin
- 160 g Zucker, am besten Kandiszucker
- 250 ml dunkle japanische Sojasauce
- 45 ml Tamari-Sauce
- Den Knochen grillen oder im Rohr braten, bis er Farbe genommen hat.
- Alle Zutaten in einem Topf zum Sieden bringen und köcheln lassen, bis der Zucker aufgelöst und die Flüssigkeit um etwa ein Fünftel reduziert ist. Den Knochen entfernen und im Kühlschrank lagern.

Falls Sie Ihre Spieße in die Sauce dippen, statt sie mit der Sauce zu bestreichen, lassen Sie die Sauce nach dem Grillen einmal kurz aufkochen und füllen Sie sie mit frischer Sauce auf.



DAS BESTE ZUM GRILLEN

ZU 100% AUS DER STEIERMARK

QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Spareribs, Schopfsteak, Filet,
Bauchfleisch, Karree, Würstel ...

JETZT ONLINE BESTELLEN
WWW.VULCANO.AT



GRILL-ABC

Grillen heißt lebenslanges Lernen. Als Anfang bringen wir ein paar hilfreiche Tipps, stellen wichtige Utensilien vor und erklären die wichtigsten Grundbegriffe.

TEXT TOBIAS MÜLLER





Kugelgrills sind vielleicht die häufigste, aber bei Weitem nicht die einzige Art von Grill. Ein paar andere stellen wir in unserem Grill-ABC vor.



BARBECUE (ODER BBQ)

Klassisches Barbecue beschreibt eine Grilltechnik, bei der große Fleischstücke sehr langsam bei niedriger Hitze, meist zwischen 90 und 130 Grad, gegart werden.

Im Gegensatz zum Grillen, bei dem schnell und mit hoher Hitze gearbeitet wird. Das Wort Barbecue leitet sich vom mexikanischen Barbacoa ab, bei dem Schafe oder Ziegen in einem Erdofen in Agavenblättern gegart werden. Mittlerweile bezeichnet Barbecue in der Alltagssprache, vor allem im deutschsprachigen Raum, aber jegliche Form von Grillen.

ANZÜNDER

ANZÜNDEKAMIN

Das vielleicht wichtigste Grill-accessoire. Ein Anzündekamin ist schlicht ein oben und unten offenes Metallrohr mit Griff und einem Gitter, auf das Kohlen oder Briketts gelegt werden können. Sie können darin ungleich schneller und einfacher (und mit weniger Anzünder!) zum Glühen gebracht werden als bloß im Grill zu einem Haufen geschlichtet. Einfach Brennstoff in den Kamin füllen, ein wenig Zeitungspapier darunter anzünden, auf den Rost des Grills stellen und brennen lassen, bis alles zur Zufriedenheit glüht – je nach Kohlen und Wind dauert das meist höchstens 20 Minuten.



Kann helfen, widerspenstige Kohlen und Briketts anzufeuern oder den Prozess schlicht zu beschleunigen. Verwenden Sie am besten organische Anzünder wie gewachste Holzwolle. Die riechen viel besser und sind besser für die Umwelt.

BINCHOTAN

Die Königin der Holzkohle.

Wird in einem aufwendigen Verfahren aus japanischer Ubame Eiche hergestellt.

Brennt etwas weniger heiß, dafür viel länger und ohne Rauchentwicklung, was wunderbar fürs Indoorgrillen ist – weswegen sie in guten Yakitori-Restaurants

Standard ist.



BRIKETTS

Briketts werden aus gepresstem Kohlestaub hergestellt. Sie brennen weniger heiß, dafür deutlich länger und gleichmäßiger als Holzkohle und sind eine gute Wahl fürs »Low and slow«-Grillen (siehe auch weiter unten), etwa für Pulled Pork oder ein ganzes Brisket.

DIREKTES GRILLEN

Garen direkt über der heißen Glut. Perfekt, um Fleischstücke, etwa Steaks, scharf anzubraten oder Gemüse ordentlich Farbe zu verleihen. Achtung: Tropfendes Fett sorgt hier schnell und leicht für Stichflammen. Wer sehr heiß, aber ohne Flammengefahr grillen möchte, legt seine Glut in einem Ring im Kugelgrill auf und legt das Grillgut dann auf den Rost über die Mitte, die frei von Glut bleibt. Die allermeisten Stücke werden auf dem Grill sowohl direkt als auch indirekt gegart, also etwa zuerst über der Glut scharf angebraten und dann abseits der Glut sanft gar ziehen gelassen.

FISCH GRILLEN (PLUS FISCHGITTER)

Wer Fisch grillt, muss dafür sorgen, dass der Rost so richtig heiß ist, damit die Fischhaut nicht darauf kleben bleibt. Einfacher ist es, ungeschuppte Fische zu grillen: Die Schuppen verhindern nicht nur das lästige Kleben, sie schützen auch das zarte Fischfleisch vor allzu großer Hitze. Auch ein Fischgitter, in das der Fisch geklemmt wird, kann helfen (auch wenn man dann das Klebeproblem mitunter beim Öffnen des Gitters hat).



**Beste Fleischqualität
aus artgemäßer Tierhaltung**

MEAT US



Weitere Informationen unter: www.huetthaler.at, www.hofkultur.at

FLASCHEN-TRICK

Wer keinen Anzündekamin hat, kann sich mit diesem Trick behelfen: Zeitungspapier zu Rollen drehen und diese Rollen wie Ringe um eine Weinflasche binden – meist gehen sich vier bis fünf Rollen auf einer Flasche aus. Die Flasche in den Grill stellen und die Kohlen oder die Briketts rundherum anhäufen. Dann die Flasche herausziehen, sodass die Papierrollen zurückbleiben und einen Kamin im Kohlehaufen bilden. Ein Stück brennendes Papier oder ein Streichholz in den Kamin werfen und warten, bis die Kohlen gut durchgeglüht sind.

GASGRILL

Der Grill für alle, die so schnell und einfach wie möglich grillen wollen. Kein Warten auf die Glut, keine Temperaturschwankungen, kein Kohlen nachlegen – Gasgrills sind ungleich praktischer, zuverlässiger und leichter zu handhaben als ihre kohlebeheizten Pendants. Ob sie den gleichen Geschmack und die gleiche Stimmung bringen wie Holzkohlegrills, muss jeder selbst entscheiden.

HOLZKOHLE

Für Holzkohle wird Holz unter Luftabschluss sehr hohen Temperaturen ausgesetzt. Das Ergebnis ist mehr oder weniger reiner Kohlenstoff. Sie glüht schneller, heißer und kürzer als Briketts und ist damit perfekt für Steaks. Wer größere Fleischstücke langsam garen will, muss eventuell nach ein paar Stunden Kohle nachlegen. Gute Holzkohle sollte nicht zu klein sein, nicht zu sehr zerbrochen und beim Anzünden nicht zu sehr rauchen oder stinken. Sehr günstige Kohle, etwa aus dem Bau- oder Supermarkt, ist meist minderwertige Ware. Die Investition in Qualität lohnt sich hier allemal – sie macht das Grillen nicht nur einfacher, sondern lässt das Grillgut auch besser schmecken.



INDIREKTES GRILLEN

Das Gargut wird abseits der Glut auf den Rost gelegt und gart sanft, ähnlich wie in einem Backofen. Die allermeisten Stücke werden auf dem Grill sowohl direkt als auch indirekt gegart, also etwa zuerst über der Glut scharf angebraten und dann abseits der Glut sanft gar ziehen gelassen.

KERNTEMPERATUR

Die Temperatur im Herzen des Fleisches. Sie zu messen ist die beste Möglichkeit, um sicherzugehen, dass Fleisch den gewünschten Gargrad erreicht hat. Medium rare Steaks oder Braten sollten eine Kerntemperatur von um die 55 Grad haben, Pulled Pork oder andere butterweich gegarte Stücke müssen eine Kerntemperatur von über 90 Grad erreichen.

HOLZBRETT

Beliebte Methode, um Fisch zu grillen: Ein Holzbrett, etwa Zeder oder Fichte, wird erst in reichlich Wasser gelegt, sodass es sich vollsaugt, und dann auf den Rost über die Glut gesetzt. Der Fisch wird dann auf das Brett gelegt und bei geschlossenem Deckel sanft gegart. Auch der Geschmack des Holzes geht dabei ins Fleisch über.

KAMADO-OFEN

Eiförmige Öfen, die ursprünglich aus Japan stammen und in den vergangenen Jahren unter Grillfans höchst populär geworden sind. Sie verbrauchen wenig Kohle und halten die Hitze sehr lange und konstant und sind daher perfekt, um große Fleischstücke langsam zu Perfektion zu garen. Der berühmteste Kamado-Ofen ist wahrscheinlich das Big Green Egg, mittlerweile gibt es aber zahlreiche, teils günstigere Konkurrenten auf dem Markt.

KOKOS-KOHLE

Kokoskohle – eigentlich korrekter Kokosbriketts – besteht aus karbonisierten, gepressten Kokosschalen. Sie brennt heißer und länger als gewöhnliche Holzkohle und entwickelt dabei wenig Rauch – ihr fehlt dafür aber auch der klassische Holzkohlegrillgeschmack.



DAS BIO, AN DEM SO VIEL MEHR TIERWOHL DRANHÄNGT

RUND UM
DIE UHR

FREI LAUF



Wenn es den Tieren gut geht, schmeckt die Milch* am Besten! Darum sind höchste Tierwohlstandards bei unserer Bio-Heublumenmilch selbstverständlich. Unsere Kühe können sich das ganze Jahr, rund um die Uhr frei bewegen, sie fressen Bio-Gras, Kräuter, Heu und Bio-Getreide, und die Milch wird täglich frisch abgeholt, streng kontrolliert und schonend verarbeitet. Auch das kurze Mindesthaltbarkeitsdatum ist ein Zeichen für höchste Frische & Qualität – denn eine muss ja die Beste sein!

GUT FÜR UNSERE TIERE

- leaf 365 Tage rund um die Uhr Freilauf
- leaf 100% artgemäßes Bio-Futter aus Österreich
- leaf Regelmäßige und strenge Kontrollen
- leaf Verbot von Einsatz vorbeugender Antibiotika
- leaf Langfristige Partnerschaften zu unseren Bio Landwirt:innen

UND DIE NATUR NATÜRLICH.



Mehr Infos
hier



Gibt's nur bei:

BILLA & BILLA PLUS **Sutterlüty**

*Diese Milch geht über die EU-BIO-VO hinaus und erfüllt zusätzlich das Regelativ der ARGE Heumilch. Darüber hinaus besteht ein generelles Verbot der Anbindehaltung. Ja! Natürlich garantiert 365 Tage/24 Stunden Freilauf für alle Milchkühe. Die Milch wird täglich frisch abgeholt.

janatuerlich.at

KUGELGRILL

Grillform, die von der Firma Weber in den 1950er Jahren popularisiert wurde. Der große Vorteil des Kugelgrills ist, dass man auf bzw. mit ihm sehr gut sowohl direkt als auch langsam indirekt grillen kann – ein perfekter, auch preislich interessanter Allrounder, für den es eine reichhaltige Auswahl an Accessoires gibt.

PIZZASTEIN

Eine gute Investition für alle, die auf ihrem Grill Pizza oder Brot backen wollen. Der Pizzastein wird zunächst auf dem Grill ordentlich heiß gemacht, dann erst wird die Pizza oder das Brot daraufgelegt. Er gibt die Hitze dann gleichmäßig ab und sorgt für ein zuverlässiges Aufgehen und ordentliches Durchgaren ohne Verbrennen.

RÄUCHERCHIPS

Wer am (Kugel-)Grill räuchern will, verwendet am besten Holzchips dafür. Die Chips vor dem Verwenden etwa eine Stunde in Wasser weichen lassen und dann einfach auf den glühenden Kohlen verteilen und den Deckel schließen.

RUBS

Als Rubs werden in der (amerikanischen) Barbecue-Welt Gewürzmischungen bezeichnet, mit denen das Gargut vor dem Grillen gut eingerieben wird, etwa die klassische Paprika-Chili-Zwiebelpulver-Mischung für Pulled Pork.



LOW AND SLOW

Langsames Niedrigtemperaturgrillen, wie etwa das klassische amerikanische Barbecue. Die Technik ist perfekt geeignet für große, stark durchzogene Fleischteile, deren Bindegewebe sich mit der Zeit in Kollagen umwandelt und sie so herrlich saftig macht. Berühmte »Low and Slow«-BBQ-Gerichte sind etwa Pulled Pork oder ein Smoked Brisket (siehe auch unsere Rezeptstrecke auf S. 130).

PLATEAUPHASE

Beschreibt das Phänomen, dass große Fleischstücke nicht regelmäßig und konstant garen, dass ihre Kerntemperatur also nicht linear ansteigt – sondern dass ihre Temperatur bei bestimmten Werten für einige Zeit stagniert, bevor sie wieder steigt. Wer Pulled Pork macht und merkt, dass die Schulter bei 72 Grad festzusitzen scheint, muss sich also keine Sorgen machen und auch nicht die Grilltemperatur erhöhen – sondern einfach warten.

REINIGEN



Gasgrille sind meist relativ einfach zu reinigen, bei Kugelgrills oder Kamado-Öfen ist das etwas schwieriger. Grillroste lassen sich am besten mit Stahlbürsten und/oder einer halben Zwiebel (mit der Schnittfläche reiben) reinigen, der Kamado-Ofen kann ordentlich eingehiezt und so ausgebrannt werden, Kugelgrills können mit speziellen Putzmitteln (im Fachgeschäft) und/oder einem Hochdruckwasserreiniger geputzt werden.

MOP

Als Mop werden in der (amerikanischen) Barbecue-Welt flüssige Marinaden für Fleisch bezeichnet, mit denen das Gargut einerseits vor dem Grillen mariniert wird. Andererseits werden Mops auch während des Garens immer wieder aufgepinselt und formen so mit der Zeit eine Art Kruste auf dem Fleisch.

RÄUCHERN

Beim Räuchern wird das Gargut entweder bei niedriger Hitze langsam im heißen Rauch gegart (heiß räuchern) oder bereits gegart oder roh in den kalten Rauch gehängt, um den Geschmack anzunehmen (kalt räuchern). Auf einem Grill ist nur heißes Räuchern möglich, wer auch kalt räuchern will, braucht einen Smoker oder eine Räucherkanne. Klassisches amerikanisches BBQ könnte man als heißes Räuchern beschreiben.

RÄUCHERHOLZ

Jeder Räucherer hat seine eigenen Vorlieben beim Holz. Sehr beliebt sind Obstholzer wie Apfel oder Kirsche, in Österreich ist Buche ein Klassiker, in den USA etwa Hickory. Bloß bei Nadelholzern ist Vorsicht geboten, weil sie sehr harzig oder, wie die Eibe, stark giftig sind.

In der Steiermark werden nachhaltige Gebirgsgarnelen gezüchtet.

NACHHALTIGE GEBIRGSGARNELE

White Panther: Steirische Gebirgsgarnele besticht durch Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit.

Mitten im grünen Herzen Österreichs, in Edlach bei Rottenmann (Steiermark), liegt die Brutzuchtanlage der White Panther Gebirgsgarnele – der nachhaltigen Alternative zu importierten Krustentieren. Seit Anfang 2020 produziert White Panther dort die steirischen Gebirgsgarnelen und setzt dabei auf Regionalität und nachhaltige Abläufe. Der Fokus liegt auf einem ganzheitlichen Konzept – vom eigenen Wald und Quellwasser bis hin zur Gebirgsgarnele.

Das Besondere: Vom Ei bis zum ausgewachsenen Tier erfolgen dabei alle Wertschöpfungsschritte – von der Postlarvenproduktion über die Aufzucht bis hin zur Verarbeitung – direkt in Rottenmann. Die Brutzuchtanlage liefert nicht nur Postlarven für die eigene Zucht, sondern bietet auch anderen Aquakulturanlagen in Europa die Möglichkeit, Tiere – statt aus Übersee – in Österreich zu kaufen. Während der zum



Großteil aus den USA stammende Mitbewerb für die Anlieferung mindestens zwei Tage benötigt, können Postlarven so in 24 Stunden von der Steiermark ins europäische Ausland transportiert werden.

ALLES AUS EINER HAND

Das Futter für die Jungtiere – bestehend aus Algen und Artemia (Salinenkrebsen) – wird

ebenfalls selbst produziert. Neben dem eigens aufbereiteten Quellwasser sorgt ein Holzgaskraftwerk vor Ort, in welchem Strom und Abwärme erzeugt werden, für die Beheizung der Becken auf die benötigten 28 Grad Celsius. Auch bei der Weiterverarbeitung und Lieferung wird auf Nachhaltigkeit geachtet. So kommt für den Versand über den hauseigenen Onlineshop Stroh als Styroporsatz zum Einsatz und die für den Verkauf zu kleinen Gebirgsgarnelen werden zu Veredelungsprodukten weiterverarbeitet. Das selbst entwickelte regenerative Kreislaufsystem ist dabei besonders ressourcenschonend. Und wer es ganz nachhaltig will, besorgt die frischen Gebirgsgarnelen direkt im Ab-Hof-Laden in Edlach.

INFO

Weitere Informationen unter
whitepanther.com/online-bestellen



SALZ

REVERSE SEAR

Die perfekte Technik, um Steaks oder Burger zu garen, nicht nur, aber auch am Grill. Dafür wird das Fleisch erst auf der kühlen Seite bei indirekter Hitze sanft auf Kerntemperatur gebracht und dann erst kurz vor dem Servieren für die Röstaromen direkt über der Glut scharf angegrillt. Das erlaubt einerseits eine bessere Kontrolle über die Kerntemperatur, andererseits bräunt warmes Fleisch besser als kaltes, weswegen sich beim scharen Anbraten so schneller eine schöne Kruste bildet.



THERMOMETER

Ein wesentliches Grillutensil. Ohne Thermometer im Grillraum ist es fast unmöglich, gut zu grillen, aber auch ein Fleischthermometer, das die Kerntemperatur des Garguts misst, ist äußerst hilfreich, vor allem, wenn Sie gern große Braten grillen.



SPIESSE

Eine der ältesten und immer noch beliebtesten Formen des Grillens. Essenziell ist es, keine runden, sondern nur eckige Spieße zu verwenden, damit sich Fleisch und Spieße leicht wenden lassen. Holzspieße haben den Vorteil, dass man sie auch während des Grillens angreifen kann, ohne sich die Finger zu verbrennen, sie müssen allerdings vor dem Grillen kurz in Wasser eingeweicht werden, damit sie nicht verbrennen.

UTENSILIEN

Mit Grillzubehör kann man ganze Lagerhäuser füllen. Hier die vier Dinge, die wir als essenziell erachten – plus zwei, die vielleicht nicht unbedingt nötig, aber schon sehr angenehm sind:

- Anzündekamin: macht das Grillerleben einfach um Welten einfacher (siehe weiter oben).
- Handschuhe: machen das Grillerleben deutlich schmerzfreier, vor allem, wenn Sie viele kleine Dinge wie Garnelen über hoher Hitze wenden wollen
- Grillzange: selbsterklärend.
- Kohlenzange- oder -schaufel: zum perfekten Arrangieren der Glut.
- Fleischthermometer: zum Messen der Kerntemperatur, vor allem bei großen Braten.
- Gemüsekorb: super für alle, die gern vegetarisch grillen. Verhindert, dass Fisolen, Kohlsprossen oder anderes kleines Grünzeug durch den Rost fallen.

SIZZLE-ZONE

Ein Feature moderner Gasgrills: ein Bereich, der ganz besonders heiß wird und auf dem sich Fleisch besonders gut scharf angrillen lässt.



ZWEI-ZONEN-SETUP

Die klassische Art, den Kugelgrill fürs Grillen vorzubereiten: Die glühenden Kohlen werden dabei nur auf der einen Hälfte des Grills verteilt, sodass das Gargut entweder direkt über die Glut oder abseits der Glut gelegt werden kann. Auf der kühleren Seite kann es dann bei geschlossenem Deckel sanft gar ziehen.

LYTTO'S

**GRILLKÄSE NACH
HALLOUMI ART**

- Standard,
 - Basilikum oder
 - Chili
- 225 g

dauerhaft erhältlich

per Packung

3,19

1,42/100 g



JA HOFER

Da bin ich mir sicher.

ALLES FÜRS GRILLEN ZUM

**HOFER
PREIS,-**

**BBQ
GRILLSPIESSE**

vom Schwein
verschiedene Sorten



saisonal erhältlich

per kg

12,99

**BBQ
SPARERIBS**

mariniert



saisonal erhältlich

per kg

9,99

**BBQ
FASCHIERTES GRILLSORTIMENT**

- Faschiertenspieß oder
 - Cevapcici
- 350 g/450 g



saisonal erhältlich

per Packung

3,99

**ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-ERDÄPFEL
AUS ÖSTERREICH**

Klasse II
3 kg



**FAIRHOF
CHICKEN WINGS**

500 g



dauerhaft erhältlich

per Packung

3,99

798/kg

**BBQ
MAISKÖLBCHE**

340 g



saisonal erhältlich

per Glas

1,19

6,26/kg Abtr.G.

**LE GUSTO
FEINE SAUCEN MIX**

verschiedene Sorten

300 ml



saisonal erhältlich

per Flasche

1,29

4,30/Liter

**KÜHLES BLONDÉS
RADLER**

2,6 % Vol.

0,33 l



dauerhaft erhältlich

per Flasche

0,85

1,29/0,5 Liter

**ZURÜCK ZUM URSPRUNG
BIO-ERDÄPFEL
AUS ÖSTERREICH**

Klasse II
3 kg



dauerhaft erhältlich

per Netz

3,79

1,26/kg



**Schon
gekocht?**

Das neue
„einfach kochen“-Magazin
in Ihrer
HOFER Filiale.

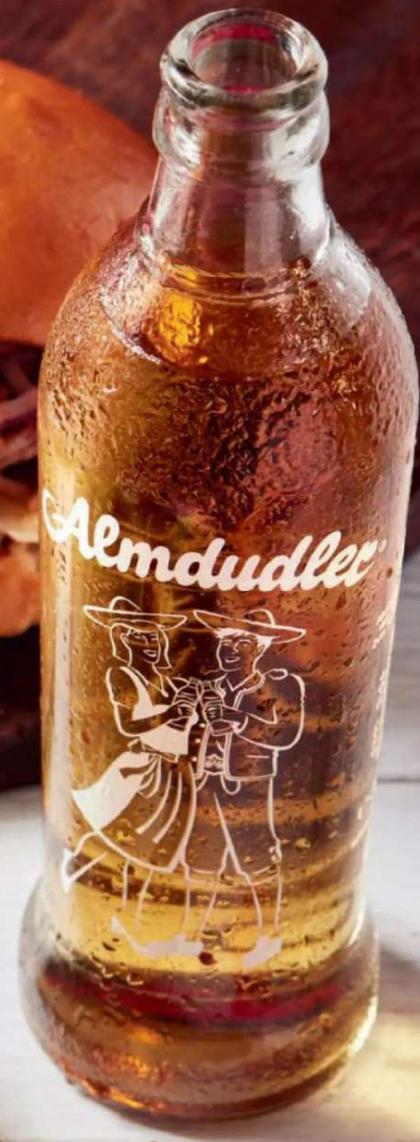
SÜSSES, ABER SAUER

Süß ist gut, sauer auch. Aber süßsauer ist gar kein Vergleich!

Vor allem wenn es um sommerliche Grillfreuden geht: Die Aromen von Süßem und Saurem sind wie gemacht, um sich gemeinsam am Grill zu vereinen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN





TAMARINDEN-GARNELEN mit Kokosnudeln und karamellisierter Limette

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Tamarinde ist eine südostasiatische Baumfrucht, deren prägnante Säure geradezu süchtig machend köstlich ist. Speziell in Marinaden!



ZUTATEN FÜR DIE NUDELN

- 400 g dünne Reisnudeln
- 1 Strauß Minze, Blätter gezupft
- 1 Bund Thai-Basilikum (oder violettes Basilikum)
- 100 g Zuckerschoten, geputzt und in Scheiben geschnitten

ZUTATEN FÜR DAS KOKOSNUSSDRESSING

- 200 ml Kokosnuss-Schlagobers
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Staubzucker
- ½ TL Salz

ZUTATEN FÜR DIE GARNELEN

- 2 EL Tamarindenpaste
- 1 Stängel Zitronengras, gehackt (nur der weiße Teil)
- 1 Bund Koriander, nur die Stiele, gehackt (die Blätter zum Garnieren aufheben)
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Fischsauce
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt
- 12 große Garnelen mit Kopf und Schwanz
- Meersalz
- Öl

ZUTATEN FÜR DIE KARAMELLISIERTEN LIMETTEN

- 2 Limetten, halbiert
- 1 EL brauner Zucker

ZUBEREITUNG

- Die Nudeln in Salzwasser kochen. Abgießen und unter fließendem kaltem Wasser abschrecken. Beiseitestellen.
- Für das Kokosnussdressing alle Zutaten mischen, bis sich der Zucker auflöst.
- Tamarindenpaste, Zitronengras, Korianderstängel, braunen Zucker, Fischsauce und Knoblauch in einen Mixer geben. Eine gute Prise Salz und etwa 60 Milliliter Wasser hinzufügen. Auf höchster Stufe pürieren, bis alles glatt ist.
- Die Garnelen mit etwas Öl bepinseln, mit Salz bestreuen und mit dem Dressing bestreichen. Etwa 1 bis 2 Minuten auf hoher Hitze grillen, umdrehen, mit mehr Dressing bestreichen und 1 weitere Minute grillen.
- Die Schnittflächen der Limetten auf den braunen Zucker drücken und 2 bis 3 Minuten grillen, bis sie karamellisiert sind.
- Die Nudeln in einer Schüssel anrichten. Mit den Garnelen, Zuckerschoten und Kräutern belegen. Mit den karamellisierten Limetten und dem Kokosnussdressing an der Seite servieren.



TIPP: Eine vegetarische Alternative mit denselben Toppings lässt sich ganz einfach herstellen und schmeckt mindestens so würzig. Dafür einfach festen Tofu in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit einer Mischung aus der fermentierten koreanischen Chilipaste Gochujang und einem guten Schuss Almdudler-Sirup ordentlich einreiben und über Nacht im Kühlschrank marinieren. Am Rost auf jeder Seite 3 Minuten grillen und mit denselben Toppings wie oben zu Burgern aufschichten. Buns mit etwas veganer Mayonnaise bestreichen!



PULLED-PORK-SANDWICHES

mit Almdudler-Marinade

Für 6–8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 5 STUNDEN + 1 NACHT ZUM MARINIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○



Almdudler ist süß und ganz köstlich säuerlich dazu – eine ideale Voraussetzung, um nicht nur zur Erfrischung, sondern auch in köstlichen Marinaden genossen zu werden.

ZUTATEN

- 2 kg Schweinebauch ohne Schwarte, aber mit Fettabdeckung
- 6–8 Burger-Buns

ZUTATEN FÜR DEN DRY RUB

- 10 g schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 15 g Chillipulver
- 15 g Koriander, gemahlen
- 15 g brauner Zucker
- 30 g Pimenton (geräuchertes Paprikapulver)
- 40 g Salz

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 200 ml Almdudler
- 400 ml Apflelessig
- 10 g Salz
- 20 ml Ketchup
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- ½ kg Sauerkraut, leicht ausgepresst und grob gehackt
- Eingelegte Jalapeños, in Ringe geschnitten
- Gewürz- oder Salzgurken, in Ringe geschnitten
- 1–2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

- Am Tag vor dem Grillen alle Zutaten für den Rub vermischen und das Fleisch gut damit einreiben. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
- Den Kugelgrill für indirektes Grillen vorbereiten und auf etwa 180 °C erhitzen. Einige Räucherholzchips auf den Kohlen verteilen. Das Fleisch auf den Rost setzen, den Grill schließen und bei konstanter Hitze garen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 90 °C erreicht hat, etwa 3 bis 4 Stunden. Bei Bedarf immer wieder Kohle und Chips nachlegen.
- Den Almdudler auf etwa die Hälfte einkochen und mit den anderen Zutaten für die Marinade mischen. Das Fleisch aus dem Grill heben, in dicke Scheiben schneiden und mit zwei Gabeln grob zerteilen. Gut mit so viel Marinade wie gewünscht mischen.

- Die Buns auf der Schnittseite kurz knusprig grillen. Den unteren Teil mit Sauerkraut belegen, reichlich Fleisch darauf verteilen, dann mit eingelegten Jalapeños, Zwiebelringen und Gewürzgurken toppen. Den Deckel aufsetzen und servieren.



GEGRILLTES SPITZKRAUT mit Romesco-Sauce

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Klingt sehr speziell und ist absolut köstlich: Spitzkraut mit Sirup marinieren, dann grillen und mit einer feinen Salsa kombinieren.

ZUTATEN FÜR DAS KRAUT

- 1 Kraut- oder Spitzkrautkopf
- 100 g Butter, zimmerwarm
- 20 ml Almdudler-Sirup
- 250 ml Sauerrahm
- Minze, zum Garnieren
- Salz

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 2 rote Spitzpaprika
- 2 Fleischparadeiser
- 1 Handvoll Mandeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schuss Apfelessig
- 100 ml Olivenöl
- Chili nach Geschmack
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Paprika und die Paradeiser über direkter Hitze grillen, bis sie außen verbrannt sind. Etwas auskühlen lassen, die verbrannte Haut abziehen und mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine zu einer groben Sauce pürieren.
- Das Kraut in Wedges schneiden (je nach Größe achteln oder sechsteln). Butter, Almdudler-Sirup und Salz gut mischen und die Segmente auf beiden Seiten damit einstreichen. Nebeneinander aufgelegt in Alufolie einpacken.
- Über direkter Hitze 5 bis 8 Minuten grillen, wenden, und weitere 5 Minuten grillen. Bei Bedarf bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel bei etwa 180 °C weitere 10 Minuten gar ziehen lassen.
- Das Kraut vorsichtig aus dem Alufolienpackerl nehmen. Auf einem Teller auf der Sauce anrichten und mit reichlich Sauerrahm, Minzblättern und Chiliflocken bestreut servieren.





LAMMSPIESSE

mit Honig-Kreuzkümmel-Granatapfel-Glasur und Salzzitronenjoghurt

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN + MINDESTENS 1 STUNDE ZUM MARINIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

*Zum Dahinschmelzen
köstliche
Aromenkombination:
Granatapfel, Kreuzkümmel,
Oregano und forscht
gegrilltes Lamm am Spieß!*

ZUTATEN FÜR DAS SALZZITRONENJOGHURT

- 250 g griechisches Joghurt
- 1 eingelegte Zitrone, Schale abgeschnitten und fein gehackt (oder die andere Hälfte des schnellen Salzzitronenrezepts, das für den Halloumi-Burger verwendet wurde)
- 2 Knoblauchzehen, gerieben
- 1 Spritzer Zitronensaft, frisch
- 1 Prise Salz
- Pfeffer

ZUTATEN FÜR DAS LAMMFLEISCH

- 70 g Granatapfelmelasse
- 1 EL Honig, flüssig
- 120 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 2 EL Kreuzkümmelsamen, geröstet und grob gemahlen
- 1 TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer
- 500 g Lammkeule ohne Knochen, in 2 cm große Würfel geschnitten

ZUTATEN ZUM GARNIEREN

- Schale von 1 Zitrone
- 2 Schalotten, fein gehackt und in einigen EL Weißweinessig mariniert
- ½ Bund Minze, Blätter gepflückt und gehackt

ZUBEREITUNG

- Für die Zubereitung des Salzzitronenjoghurts alle Zutaten miteinander vermischen.
- Granatapfelmelasse, Honig, Olivenöl, Knoblauch, Oregano, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in einem wiederverschließbaren Plastikbeutel mischen. Das Lammfleisch hinzufügen und 1 bis 4 Stunden kühl stellen.
- Das Lammfleisch aus der Marinade nehmen. Die Lammfleischwürfel auf Spieße stecken. Eckige Metallspieße oder Bambusspieße verwenden, die 30 Minuten lang in Wasser eingeweicht wurden.
- Den Grill auf mittlere bis hohe Hitze vorheizen. Unter häufigem Wenden ca. 4 Minuten grillen, bis das Fleisch medium rare ist.
- Mit flockigem Salz, Zitronenschale, marinierten Schalotten und frischer Minze bestreut servieren – dazu Zitronenjoghurt und gegrillte Pitas.



HUHN UND ANANAS GEGRILLT mit Erdnüssen, Minze und Kokoscreme

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

In Südostasien ist die Kombination aus süßsaurer Frucht und Fleisch ein Klassiker. Höchste Zeit, das auch bei uns öfter einmal einzubauen!

ZUTATEN

- 1 Schalotte, geschält und halbiert
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml Kokosnusscreme (etwa bei Denns, im Internet oder im AsiaShop)
- Saft von 1 Limette
- 1 TL Meersalz
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Krabbenpaste (optional)
- 1 kleine Ananas, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten
- 4 Hühnerbrüste, mit Haut
- 80 g Erdnüsse, geröstet
- 2 Frühlingszwiebeln, in Scheiben geschnitten (zum Garnieren)
- 4 Zweige Minze
- 1 rote Chilischote, frisch, entkernt und in Scheiben geschnitten (zum Garnieren)
- Pflanzliches Öl

ZUBEREITUNG

- Schalotte, Knoblauch, Kokosnusscreme, Limettensaft, Salz, rote Chiliflocken, Garnelenpaste, die Hälfte der Ananasscheiben und 1 Esslöffel Öl in einem Mixer zu einer glatten Paste verarbeiten. Die Hälfte der Marinade beiseitestellen, den Rest über die Hühnerbrust gießen, um sie vollständig zu bedecken. 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
- Das Huhn mit der Hautseite nach unten etwa 5 bis 6 Minuten über direkter, mittlerer Hitze grillen und dabei immer wieder mit der Marinade bepinseln. Wenden und weitere 4 bis 5 Minuten grillen, bis das Fleisch eine schöne Farbe genommen hat und durchgebraten ist.
- Auf einen Teller geben und vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Ananas mit Öl beträufeln und 2 Minuten pro Seite über direkter, hoher Hitze grillen, bis die Oberfläche verkohlt ist.
- Huhn und Ananas in mundgerechte Stücke schneiden, mit Erdnüssen, Frühlingszwiebel, Minze und Chili vermengen und servieren.





MISO-MARINIERTER FISCH mit Kimchi-Mayo

Für 4 Personen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN + 1 BIS 2 TAGE ZUM MARINIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○



Miso ist ideal, um Fisch am Grill zur unwiderstehlichen Delikatesse zu machen. Säure und Zucker gehören aber dazu!

ZUTATEN

- 60 ml Almdudler
- 60 ml Sake oder Shaoxing-Wein oder trockener Sherry
- 120 g helles Miso
- 1 großes Lachsfilet, etwa 700 g (oder andere Fischfilets nach Geschmack)
- 1 Eigelb
- 1 TL Dijonsenf
- 150 ml Erdnussöl (oder ein anderes geschmacksneutrales Pflanzenöl)
- Kimchi, gut abgetropft, 2 EL Einlegeflüssigkeit aufgehoben
- Knackige Salatblätter zum Servieren
- Fein gehackte Frühlingszwiebeln zum Servieren
- 2 EL Schwarzer Sesam zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Almdudler und Sake kurz aufkochen lassen, dann das Miso einrühren, bis es gut aufgelöst ist. Das Fischfilet auf beiden

Seiten mit der Paste einreiben und in einem verschließbaren Gefrierbeutel (oder gut in Frischhaltefolie eingepackt) im Kühlschrank 24 bis 48 Stunden marinieren lassen.

- Das Eigelb und den Senf verrühren, dann langsam unter ständigem Schlagen das Öl einfließen lassen, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Alternativ gekaufte Mayonnaise verwenden. Die Kimchi-Flüssigkeit einrühren.

- Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Den Fisch erst auf der Haut-, dann auf der Fleischseite grillen, bis er eine schöne Farbe bekommen hat und innen noch ein wenig roh ist, pro Seite etwa 2 bis 3 Minuten. Abseits der Hitze gar ziehen lassen.

- Mit knackigen Salatblättern, gehackten Frühlingszwiebeln, Kimchi und Kimchi-Mayo anrichten und servieren. Etwas Fisch in ein Salatblatt packen, nach Lust und Laune garnieren, mit Sesam bestreuen und mit den Fingern essen.



SWEET & SOUR

Sweet & Sour ist nicht zufällig eine global erfolgreiche Würzkombination.
Mit diesen Tipps schmeckt es noch besser.



Süße Langsamkeit

Bei Marinaden, die auch ordentlich Zucker, Honig oder Sirup mit hineingepackt bekommen haben, gilt es, die Hitze doppelt gut zu kontrollieren. Zucker karamellisiert – er verbrennt aber auch sehr leicht. Und dann wären unangenehme Bittertöne die Folge. Deshalb besser indirekt und langsam grillen, erst ganz am Schluss karamellisieren!

Zwiebel gegen süß

Zwiebel werden durch langsames Garen wunderbar süß – roh über süßsauer mariniertes Gegrilltes gestreut haben sie aber einen ganz anderen Effekt: Sie konträrkarierten allzu aufdringlich wirkende Süße auf besonders köstliche Weise. Gilt natürlich auch für Schnittlauch!

Oh, wie weich durch Ananas

Ananas haben kraftvolle Enzyme in ihrem Fruchtfleisch, die sehr effektiv zum Weichmachen von Fleisch eingesetzt werden können. In Thailand werden zähe Fleischstücke durch Marinieren in Ananassaft weich gemacht – und gleichzeitig aromatisiert. Aber Vorsicht: Die Enzyme haben es in sich! Besser kürzer marinieren. Speziell bei Huhn und anderem eh schon zarten Fleisch wird die Konsistenz sonst allzu weich.

! **Mehr süß-saure Gerichte**
online unter:
falstaff.at



MESSNER

Die Wurstpioniere



OHNE
ZUGABE VON
GESCHMACKS
VERSTÄRKERN



mmh... Grilled

alle Produkte aus 100% österreichischem Qualitätsfleisch
& ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern
sowie Konserzierungsstoffen!



Scan me



messner-wurst.at

DER FALSTAFF SOMMELIER DES JAHRES EMPFIEHLT

An dieser Stelle gibt uns Sommelier und Restaurantchef Hermann Botolen vom »Fuhrmann« ebenso entspannt wie exklusiv Tipps, welche Getränke er zu den Rezepten in diesem Heft kredenzen würde.

VEGGIE-GRILLEN

Der Condrieu »La Doriane« 2016 von Domaine Etienne Guigal in Ampuis ist ein klassischer Viognier von der Rhône. Diese weiße Rebe fasziniert mit sehr duftiger, voller Aromatik mit Pfirsich, Marille, weißen Blüten und unterstützt dadurch die hoch aromatischen Grillgerichte. Außerdem lässt sich der Viognier mit seiner Konzentration, Struktur und Fülle auch von den manchmal sehr präsenten Koriandernoten nicht einschüchtern.
Condrieu »La Doriane«, € 89,98
bei www.vinello.at



»WICHTIG BEI BURGUNDERN WIE DEM GEVREY-CHAMBERTIN: AUF DIE REIFE ACHTEN, DANN IST DAS TANNIN BESSER EINGEBUNDEN UND DER WEIN VIEL SUBTLER IN DER FINESSE UND ELEGANZ.«

HERMANN BOTOLEN
FALSTAFF SOMMELIER DES JAHRES



SWEET & SOUR

Der Riesling »Braune Kupp« Kabinett 2019 vom Weingut Egon Müller in Wiltingen (Mosel) hat nur sehr dezenten Restzucker, besticht dafür durch seine Frucht, Rassigkeit, Aromatik und ein vibrierendes Süße-Säure-Spiel. Er ist damit so charaktervoll, dass er auch ohne Weiteres zu so unterschiedlichen Gerichten wie den Garnelen oder Lammspießen passt. Dieser Riesling ergänzt die süßsauren Rezepte dieser Grillerei perfekt!
Riesling »Braune Kupp« Kabinett, € 59,90, www.finewineshop.com

SLOW GRILLING

Der Gevrey-Chambertin 1er Cru »Lavaux St-Jacques« 2014 von Domaine Gerard Seguin ist ein feiner, eleganter Pinot Noir, aber dennoch mit Dichte und Struktur. So ein Wein darf nicht zu jung sein und vor allem nicht zu fruchtig, da benötigt man die Reife-Aromatik, mit Unterholz, nassem Laub, reifer Frucht. Dann passt er auch zu feinem weißem Fleisch wie Huhn, aber natürlich auch zu Lamm. Wichtig bei solchen Burgundern: Auf die Reife achten! Dann ist das Tannin besser eingebunden und der Wein viel subtiler in der Finesse und Eleganz.

Gevrey-Chambertin 1er Cru »Lavaux St-Jacques«, € 69,90,
www.kierdorfwein.de



ES IST SOMMER BEIM SCHNEEBERGER

Ein neues Weinjahr fühlt sich immer wie ein Neustart an.
Und man darf schon jetzt gespannt sein, was es alles mit sich bringt.

Die Familie Schneeberger lässt ihre Weingärten wieder auferstehen. Die Rebpflanzen werden liebevoll und im Einklang mit der Natur gepflegt und kultiviert, damit auch dieses Jahr wieder wertvolle Trauben für gehaltvolle Weine heranreifen können.

HAUSGEMACHTE KÖSTLICHKEITEN UND GROSSARTIGE WEINE

Auch die Buschenschank hat ihre Pforten wieder geöffnet: Seit April lädt die Familie Schneeberger auf entspannte Stunden ein – von Dienstag bis Sonntag ab zwölf Uhr. In den gemütlichen Räumlichkeiten und auf der herrlichen Terrasse werden die Gäste mit regionalen und hausgemachten Köstlichkeiten sowie ausgezeichneten Weinen verwöhnt. Montags gönnst sich das Küchen- und Serviceteam eine kleine Verschnaufpause.

Endlich ist es so weit: Der neue Jahrgang 2022 ist da – und er ist wunderbar! Bereits jetzt sind die Gebietsweine Südsteiermark DAC der Sorten Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller, Sauvignon Blanc und Schilcher am Weingut in Heimschuh oder im Onlineshop erhältlich.



Feine Weine für jeden Geschmack und passend zu jeder Gelegenheit – das gibt es am Weingut oder im Onlineshop.



YOGA IM WEIN- GARTEN

TERMINE
jeweils sonntags

Beginn 8.30 Uhr
18. 6. | 25. 6. | 2. 7. | 16. 7.
30. 7. | 6. 8. | 10. 9.

Beginn 9.00 Uhr
24. 9. | 1. 10. | 8. 10. | 22. 10.

Weingut Schneeberger
Pernitschstraße 31, 8451 Heimschuh




**WEINGUT
SCHNEEBERGER**

INFO

Weitere Informationen unter
weingut-schneeberger.at

ICH TUNK DICH

Achtung: Diese sechs Saucen sind so gut,
dass sie dem gegrillten Fleisch und Gemüse
die Show stehlen könnten!

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN





BBQ-SAUCE

Ergibt 450 ml

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

ZUTATEN

- 1 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 400 g Paradeiser, gehackt, aus der Dose
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 85 g dunkelbrauner Zucker
- 4 EL Apfel- oder Weißweinessig
- 2 EL Worcestershiresauce
- 1 TL scharfer Senf
- 1 EL Paradeiserpüree
- 1 ½ TL geräucherter Paprika (optional)
- ½ TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln hinzufügen. Bei milder Hitze 4 bis 5 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Die restlichen Zutaten einrühren, zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, bis die Masse eindickt. Bei Bedarf nachsalzen. Für eine glatte Soße die Mischung in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer pürieren.

SAFRAN-AIOLI

Für 4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 1 Prise Safran
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Eidotter
- 100 ml Olivenöl
- 100 ml Sonnenblumenöl
- Meersalz

ZUBEREITUNG

- Den Safran in eine kleine Schüssel mit 1 Esslöffel kochendem Wasser geben. 10 Minuten ziehen lassen.
- Den Knoblauch mit einem Mörser und Stößel mit 1 Prise Salz zerdrücken, wenn alles glatt ist, den Zitronensaft hinzufügen. Die Eidotter dazugeben und verrühren. Weiterrühren und dabei langsam das Öl hinzufügen. Wenn das gesamte Öl eingearbeitet ist und die Sauce eingedickt ist, bei Bedarf mehr Salz und Zitronensaft hinzufügen. Falls der Mörser und der Stößel nicht groß genug sind, die Sauce in einer Küchenmaschine, mit einem Stabmixer oder mit einem Schneebesen wie eine Mayonnaise zubereiten. Das Safranwasser einröhren, um die Aioli aufzulockern und ihr einen schönen Orangestich zu verleihen.



WEBER BACON

Wo ein Weber ist, ist auch ein Speck!

Ja, sie lesen richtig!

Gerade rechtzeitig zur Grillsaison kommt der beste Grillbacon ins Regal, den sich Millionen Grill-Profis auf dem Rost wünschen. Gierlinger, der führende Anbieter von Bacon- und Crispy-Bacon-Produkten hat mit „Grill-Papst“ Weber Grill den Weber Grill-Bacon entwickelt.

Zarter Bacon auf Buchenholz geräuchert und mit 3 mm nicht zu dünn. Genau richtig, damit er perfekt knusprig wird und den idealen Biss hat.

**Das ist das Sahnehäubchen –
nein, das Speckkrusterl für jede Grillparty
zu Hause und in der Gastronomie.**



**food for good mood –
Jetzt im Lebensmittelhandel!**



HEIDELBEER-BOURBON-BBQ-SAUCE

Ergibt 1 Glas

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

ZUTATEN

- 1 EL Öl
- 1 kleine rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 500 g Heidelbeeren, frisch oder gefroren
- 120 ml Whiskey
- 120 ml Apflessig
- 50 g dunkelbrauner Zucker
- 1 EL Ingwer, frisch, gerieben
- 1 TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL Chilipulver (oder Cayennepfeffer)
- $\frac{1}{4}$ TL Piment, gemahlen
- 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

– Das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig dünsten. Alle anderen Zutaten hinzufügen und etwa 20 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren, bis die Sauce eindickt und sirupartig wird. Für eine glatte Soße die Zutaten in einer Küchenmaschine pürieren.

CHERMOULA

Für 6 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

ZUTATEN

- 2 TL Kreuzkümmelsamen, geröstet
- 1 TL Koriandersamen, geröstet
- 50 g Koriander
- 50 g Petersilie
- 1 grüne Chilischote, entkernt und gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ TL Aleppo-Chili-Flocken
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- 120 ml Olivenöl
- Saft von 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

– Die Gewürze in einer trockenen Pfanne unter Rühren rösten, bis sie duften und golden sind.

– Alle Zutaten außer Zitronensaft in eine Küchenmaschine geben und zu einer groben Paste verarbeiten. Zum Schluss Zitronensaft zugeben und abschmecken.

EINFACH GRANDIOSO!



NATÜRLICH:

LAKTOSEFREI

NUSSFREI

DINKELFREI

AUCH GETOASTET EIN GENUSS:
PERFEKT ZUM GRILLEN GEEIGNET!



SALSA MACHA MIT ERDNÜSSEN

Für 6–8 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○○

ZUTATEN

- 240 ml Pflanzenöl
- 4–6 Knoblauchzehen, ganz
- 65 g Nüsse oder Samen (eine Mischung aus unbehandelten Erdnüssen, Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen)
- 4 milde oder mittelscharfe Paprikaschoten (z. B. Ancho, Guajillo oder Chili de Arbol), getrocknet, entstielt und in kleine Stücke gebrochen
- 1 TL Meersalz
- 2 TL Apfelessig
- ½–1 TL Chiliflocken oder Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

– Das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen, die Knoblauchzehen, Erdnüsse und Kerne hinzugeben und unter Röhren goldgelb anbraten, etwa 4 bis 5 Minuten. Die Hitze ausschalten, die zerstoßenen Chilis untermischen und 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen. Salz, Essig und Chiliflocken hinzufügen. Alles in eine Küchenmaschine geben und pürieren, bis alles grob zerkleinert ist.



GEWÜRZTES LABNEH MIT BOCKSHORNKLEE UND SCHWARZEN ZWIEBELSAMEN

Für 4–6 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN +
MIN. 8 STUNDEN ZUM ABHÄNGEN DES
LABNEH + 2 STUNDEN ZUM EINWEICHEN
DER BOCKSHORNKLEESAMEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 1 kg griechisches Joghurt
- 1 TL Meersalz
- 1 ½ TL Bockshornkleesamen, ganz
- 1 Knoblauchzehe, mit Salz zu einer Paste zerdrückt
- 2 grüne Chilischoten, der Länge nach halbiert, entkernt und fein gehackt
- 1 TL schwarze Zwiebelsamen
- Olivenöl
- Schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG

– Für das Labneh das Salz in das Joghurt einröhren, dann die Mischung in eine schmale, mit Musselin oder einem dünnen Küchentuch ausgelegte Schüssel geben. Die Ränder des Tuchs zusammendrücken und mit einer Schnur zusammenbinden. Im Kühlschrank über einer Schüssel 8 Stunden oder länger aufhängen und abtropfen lassen.

– Die Bockshornkleesamen mit kochendem Wasser übergießen und ein paar Stunden einweichen lassen, dabei das Wasser mehrmals wechseln, bis die Samen weich sind und ihren bitteren Geschmack verloren haben. Abgießen und beiseitestellen. Das Labneh in eine Schüssel geben und mit Knoblauch, Bockshornklee, Chili und der Hälfte der schwarzen Zwiebelsamen sowie ein paar Prisen Salz und Pfeffer gut vermischen. Auf einem großen Teller ausbreiten. Mit den restlichen schwarzen Zwiebelsamen bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.

#BRAUDICH GESCHMACK ZU BEWEISEN.

DIE PRIVATBRAUEREI
MIT Egger UND KANTEN.



SAUCEN

Ran an die Saucentöpfe! So gelingen die perfekten Grillbegleiter.

Mörser oder Mixer

Manche Köche machen gern eine Religion daraus, ihre Saucen im Mörser statt im Mixer zuzubereiten. Mörser sorgen tatsächlich mitunter für eine interessantere, weil abwechslungsreichere Konsistenz und sind manchmal besser darin, gewisse Aromen aus Kräutern und Gewürzen herauszuholen – wir finden aber, dass der Unterschied meist nicht den Mehraufwand wert ist, schon gar nicht bei großen Mengen.



Hauptsache Kräuter

Sie haben Petersil statt Koriander oder Minze, aber kein Basilikum? Halb so wild, experimentieren Sie und ersetzen das ein oder andere Kraut mit dem, was da ist – das Ergebnis wird vielleicht anders, aber ziemlich sicher trotzdem gut schmecken.

Rasten lassen

Viele Saucen, vor allem solche ohne Zitrussaft, profitieren davon, wenn sie schon ein paar Stunden vor dem Grillen zubereitet werden und dann noch etwas ziehen dürfen. Die Aromen finden in der Zeit zueinander und entwickeln sich.

Gewürze rösten

Egal, was Sie nachher vorhaben: Fast alle Gewürze (auch Pfeffer!) profitieren davon, vor dem Mahlen in einer heißen, trockenen Pfanne angeröstet zu werden. Eine der wenigen Ausnahmen ist Kümmel, den wir roh interessanter finden.

! **Mehr über Saucen**
online unter:
falstaff.at

Gut zugedeckt

Wenn Sie übrig gebliebene Sauce im Kühlschrank aufheben wollen, geben Sie sie am besten in einen Plastikbehälter und decken Sie sie so mit Frischhaltefolie ab, dass die Folie direkt auf der Oberfläche der Sauce liegt – damit kommt möglichst wenig Sauerstoff zur Sauce und sie bleibt länger frisch.

Achtung vor Basilikum im Mixer

Die meisten Kräuter lassen sich wunderbar mixen, nur bei Basilikum ist etwas Vorsicht geboten: ein schnelles Aufmixen geht gut, aber wer ihn zu lange in der Maschine hackt, riskiert, dass er plötzlich ziemlich bitter wird.

BACK-KUNST

SEIT 1970

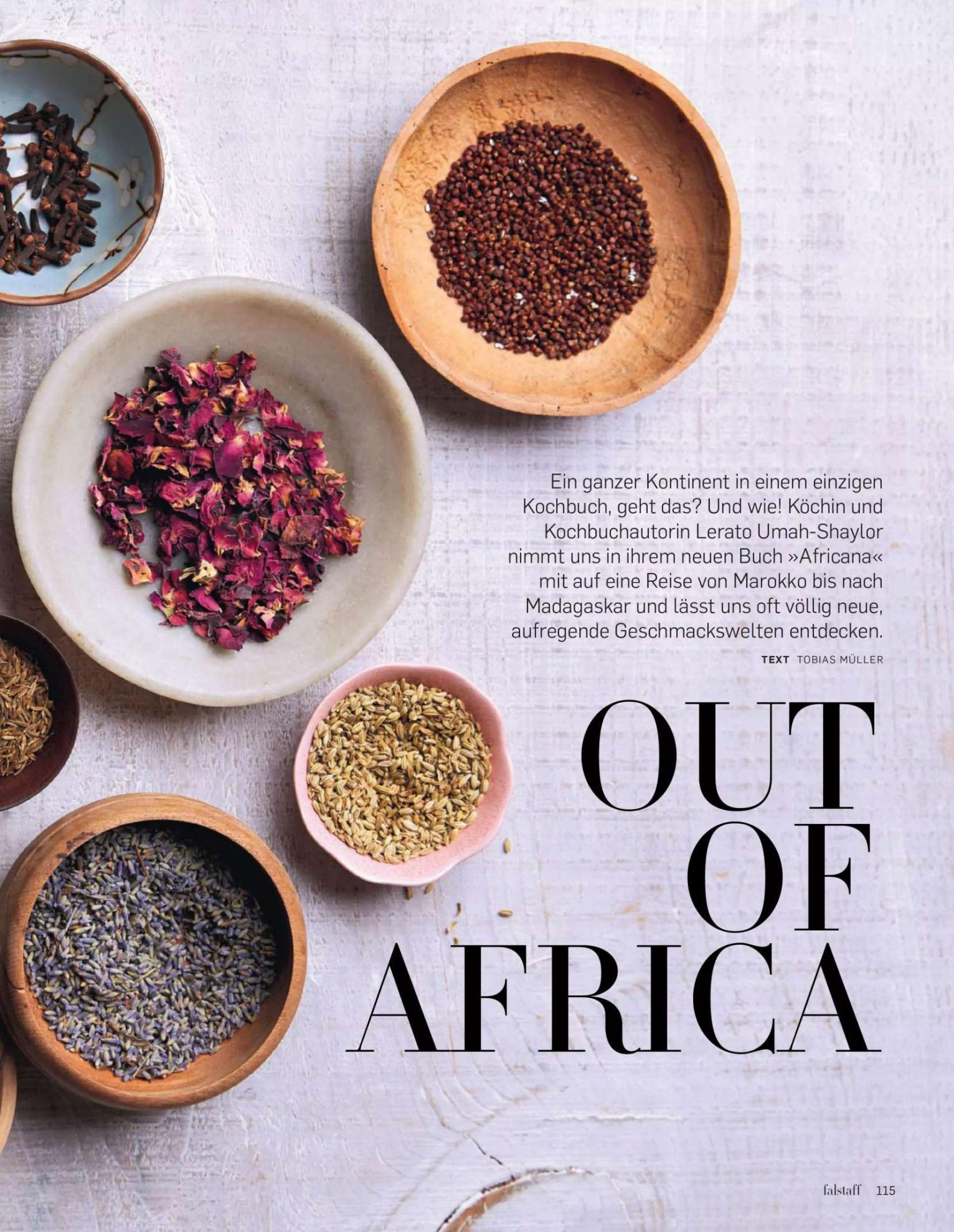


KLASSISCHES GRILLLEBEN.

Unsere Grillmeister für jedes Grillfest:
Bio-Johanns-Brot, Bio-Wiederbaguette,
Bio-Pain Provençal und Olivenbrot.

Ströck





Ein ganzer Kontinent in einem einzigen Kochbuch, geht das? Und wie! Köchin und Kochbuchautorin Lerato Umah-Shaylor nimmt uns in ihrem neuen Buch »Africana« mit auf eine Reise von Marokko bis nach Madagaskar und lässt uns oft völlig neue, aufregende Geschmackswelten entdecken.

TEXT TOBIAS MÜLLER

OUT OF AFRICA

»VIELE AFRIKANISCHE KÜCHEN HABEN ES IN LONDON MITTLERWEILE AUS DER BILLIG-IMBISS-ECKE BIS INS FINE DINING GESCHAFFT.«



Grillen nimmt einen besonderen Platz in vielen afrikanischen Küchen und damit auch in Umah-Shaylors Buch ein.

Wer öfter in London unterwegs ist, weiß schon länger, dass die Aromen Afrikas gerade ziemlich angesagt sind – nigerianische, äthiopische und andere afrikanische Küchen haben es aus der spottbilligen Imbissecke geschafft und sich in der Bistroszene und selbst in der Fine-Dining-Ecke etabliert. Auf einmal essen nicht mehr nur arme Migranten Fufu und Maniokbrei, sondern auch hippe Engländer.

Das doppelt besternte »Ikoyi« etwa gehört mit seiner ganz eigenen Interpretation westafrikanischer Küche schon seit einiger Zeit zu den heißesten Adressen der Stadt, in Bistros wie dem »Chishuru« kann man zu seinem westafrikanischen Eintopf Natural Wine schlürfen, das »Pitanga« bietet neben »Nigerian with a Twist« auch nigerianischen Brunch an, und »Eater London« hat schon eine eigene Liste mit den besten Suya-Läden der Stadt veröffentlicht, einer speziellen Form des westafrikanischen Barbecues.

Dieser Boom hat einerseits sicher mit den zahlreichen Einwanderern aus Westafrika zu tun, die seit vielen Jahren in der englischen Hauptstadt ihr Glück suchen und vermehrt auch finden – andererseits aber auch mit der Tatsache, dass es in Afrika für Europäer kulinarisch noch ziemlich viel zu entdecken gibt: Gewürze wie Paradieskörner, eine Art aufregender Pfeffer, oder vergorene Locustbohnen, Westafrikas Antwort auf Sojasauce, Gemüse wie Kochbananen in ihren zahlreichen Formen und Reifestadien bis zu Getreide wie dem äthiopischen Teff.

Lerato Umah-Shaylor ist nun ausgezogen, der Welt all diese Köstlichkeiten näherzu bringen. Sie ist in Nigeria geboren und aufgewachsen und hat einen Gutteil ihrer Jugendjahre auf Reisen durch ganz Afrika verbracht. Schon ihre Mutter betrieb ein Restaurant und ein Catering-Service, nach einem Wirtschaftsstudium in London eröffnete sie selbst auch zunächst eine Pizzeria in Lagos, der größten Stadt Nigerias. Weil sie aber nicht nur kochen konnte, sondern auch etwas zu sagen hatte, wurde sie bald neben Restaurantbetreiberin auch Koch- >



Unsere Öle bringen Geschmack ins Leben.



NEU!

Österreichs
beliebteste Ölmarke!



Viele tolle Rezepte!

Produkte von **vfi** Oils for Life





»AFRICANA«,
Treasured recipes and
stories from across the
continent.
HQ, €20,45



Lerato Umah-Shaylor
ist ausgerückt,
der westlichen
Welt die vielen
hier unbekannten
Köstlichkeiten Afrikas
näher zu bringen.

> kolumnistin, Fernsehkochin – und schließlich Supperclub-Köchin, erst in Lagos, dann in ihrer Zweitheimat London.

Mittlerweile lebt sie mit ihrem britischen Ehemann in Eastbourne südlich von London und hat vor Kurzem ihr erstes Buch, »Africana«, veröffentlicht. Ursprünglich hätte es ein rein nigerianisches Kochbuch werden sollen – aber das wurde der Frau mit den vielen Heimaten beim Schreiben schnell zu langweilig. Nun finden sich im Buch Rezepte aus ganz Afrika, von Marokko bis Madagaskar. Manches ist Mitteleuropäern

vergleichsweise vertraut, etwa marokkanisch gewürzte Lammkeule mit Safranerdäpfeln, anderes, etwa Melonensamensuppe mit Yams-Püree, dürften viele so noch nicht gekocht oder gegessen haben.

»Africana« ist sicher kein vollständiger Überblick, den es sowieso nicht geben kann – sondern hoffentlich der Beginn einer wunderbaren Reise. Wer sich auf das Buch einlässt, lernt nicht nur neue Geschmäcker kennen: »Essen ist eine Möglichkeit, eine Perspektive, durch die wir ein Land, seine Menschen und seine Kulturen besser verstehen können«, schreibt sie im Vorwort. »Ich will, dass Sie Ihren Weg durch Afrika kochen, während ich Sie fest an der Hand halte!«

Das Buch gibt entsprechend einen wunderbaren ersten Einblick in die vielfältige Welt der afrikanischen Küche. Umah-Shaylor stellt Gewürze, Zutaten und Techniken verständlich vor, erzählt persönliche Geschichten und ermutigt, neue Dinge zu probieren und unbekannte Gewürze zu suchen. Vieles, wie Kochbananen, gibt es mittlerweile in vielen afrikanischen Lebens-

**»KLAR: AFRICANA IST
KEIN VOLLSTÄNDIGER
ÜBERBLICK, ABER HOF-
FENTLICH DER BEGINN
EINER WUNDERBAREN
REISE.«**

mittelgeschäften, anderes lässt sich mit etwas Recherche im Internet bestellen.

Und keine Sorge, wenn sich etwas einmal nicht finden lässt: Umah-Shaylor ermutigt dezidiert dazu, Zutaten einfach wegzulassen oder mit Verfügbarem zu ersetzen – auch bei den tollen afrikanischen Londoner Restaurants geht es schließlich meist eher darum, eine ganz eigene Idee und Erinnerung an die jeweilige Küche zu genießen – und keine möglichst genaue Kopie.

Wir stellen auf den kommenden Seiten drei der aufregenden Rezepte vor – passend zum Thema unserer Ausgabe kommen die meisten vom Grill!



EINFACH URGUT.

Käse aus Heumilch* steckt voller Aromen, die nebenbei das Klima schonen.

Heumilchkühe erhalten frische Gräser und Kräuter im Sommer und Heu im Winter. Vergorene Futtermittel sind verboten. Die artgemäße Fütterung sorgt für beste Milchqualität. Deshalb gilt Heumilch g.t.S. als Spezialmilch für Käse. Die dafür bewirtschafteten Wiesen, Weiden und Almen speichern große Mengen an CO₂ – sogar mehr als der Wald. Dadurch trägt die Heuwirtschaft zum Klimaschutz bei. Mehr auf heumilch.com

A woman in an orange shirt and blue jeans sits on a grassy hillside, smiling. Behind her are snow-capped mountains and a cow grazing. In the foreground, a wooden table holds a variety of cheeses (including Emmentaler), bread, and a glass of milk. The scene is set against a backdrop of green hills and mountains under a blue sky with clouds.

GARANTIERT TRADITIONELLE SPEZIALITÄT

* Heumilch: Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

MANGO- und-Limetten-Piri-Piri-Huhn

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 MINUTEN + EINE NACHT ZUM MARINIEREN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 1 großes Huhn von etwa 1,5 kg, in 8 Teile zerlegt oder 1,5kg Hühnerkeulen

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

- Saft von 2 Limetten
- 2 Knoblauchzehen, geschält und fein gerieben
- Salz

ZUTATEN FÜR DAS MANGO- LIMETTEN-PIRI-PIRI

- Schale von 1 Limette und Saft von 2 Limetten
- 3 Mangos, mittelgroß, reif, geschält und entkernt
- 2 Scotch-Bonnet-Paprikaschoten (rot und gelb) oder Bird's-Eye-Chilis, entstielt und grob zerkleinert
- 3 Knoblauchzehen, geschält
- ½ rote Paprika, entstielt und entkernt
- 5 cm Ingwer, geschält und grob zerkleinert
- ½ braune Zwiebel, mittelgroß, geschält und grob gehackt
- 90 ml Raps- oder Pflanzenöl
- 1 EL Smoky African Curry Spice oder 1 TL Piment, gemahlen, plus 2 TL Paprika, geräuchert
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 2 EL Rotweinessig

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- 1 Handvoll Koriander, frisch, gehackt
- 2 Limetten, in Spalten geschnitten

ZUBEREITUNG

- Für die Marinade Limettensaft, Salz und Knoblauch in einer großen Schüssel mischen. Das Huhn zugeben und die Marinade gut einmassieren.
- Für das Mango-Limetten-Piri-Piri alle Zutaten außer Oregano, Thymian und Essig in einem Mixer zu einer glatten Paste pürieren. Falls die Paste zu dick ist, etwas Öl zufügen. Mit Thymian und Oregano würzen.
- Das Huhn mit Piri Piri gerade bedecken und den Rest der Sauce aufheben. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Das restliche Piri Piri in einem kleinen Topf mit dem Rotweinessig 10 Minuten köcheln lassen. Abschmecken und für später aufheben. Im Kühlschrank hält es sich leicht mehrere Tage.
- Das Backrohr auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Das Huhn auf einem Backrost oder Backblech mit Backpapier verteilen und 30 Minuten im Rohr braten. Nach der Hälfte der Zeit mit mehr Piri Piri einpinseln.
- Auf Grillstufe schalten und das Huhn 10 Minuten grillen, bis es ordentlich Farbe genommen hat.
- Vor dem Servieren mit mehr Piri Piri bestreichen, mit dem Koriander bestreuen und mit den Limettenspalten garnieren.





GEBRATENE BABYMELANZANI

mit Erdnussdip

Für 4 Portionen

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○

ZUTATEN FÜR DIE MELANZANI

- 8–10 Babymelanzani, kreuzweise von unten bis zum Stängel eingeschnitten
- 1 TL Paprika
- 3 EL Raps- oder Erdnussöl

ZUTATEN FÜR DEN DIP

- 350 g Erdnüsse, geröstet, ungesalzen, oder 275 g Erdnussbutter
- 3 Knoblauchzehen, geschält
- 2,5 cm Ingwer, geschält und grob zerkleinert
- 2–4 EL Raps- oder Erdnussöl
- 1 TL Meersalzflocken
- 1 TL Paprika
- ¼ TL Muskatnuss, gerieben
- 2–3 TL Paradieskörner, frisch gemahlen, oder schwarzer Pfeffer
- ½–2 TL Chiliflocken (nach Geschmack)
- Salz
- Pfeffer

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- Geräuchertes Salz (optional) zum Abschmecken
- 1 kleine Handvoll duftender Kräuter (z.B. afrikanisches Nelkenbasilikum, Thai-Basilikum oder glatte Petersilie), zerrissen
- 50 g Erdnüsse, geröstet, gehackt

ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 220 °C/200 °C Umluft/Gas Stufe 7 vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Für den Dip Erdnüsse, Knoblauch und Ingwer in einer Küchenmaschine pürieren. Ein wenig von dem Öl hinzufügen und mixen. Wiederholen, bis die Nüsse die gewünschte Textur haben (krümelig, stückig oder cremig). Mit Salz, Paprika und Muskatnuss würzen, dann die Paradieskörner oder den Pfeffer und die Chiliflocken zufügen. Mit Salz abschmecken.
- Das Innere der Melanzani mit Meersalzflocken, schwarzem Pfeffer und Paprika würzen. Auf dem Backblech verteilen, jede Melanzani mit etwas Erdnussdip krönen und den Rest des Dips aufheben. Mit Öl beträufeln und für 15 bis 20 Minuten backen, bis sie weich sind.
- Die fertig gebackenen Melanzani auf einer Platte mit dem restlichen Dip anrichten, mit dem Räuchersalz würzen und mit den Kräutern und gerösteten Erdnüssen garnieren.

GEGRILLTER FISCH mit Marillenglasur

Für 4 Personen als Hauptgericht oder 6–8 als Teller zum Teilen

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○



ZUTATEN

- 800 g Seehechtfillets, in 4 bis 8 Stücke geteilt
- 3 Zitronen, 2 in dünne Scheiben geschnitten und 1 halbiert
- ½ kleiner Bund Koriander, frisch, gehackt
- ½ kleiner Bund Petersilie, frisch, gehackt
- Eingelegte Hibiskuszwiebeln zum Abschmecken (optional)

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

- 50 g Butter
- 2 große Knoblauchzehen, geschält und fein gehackt
- 1 rote Chilischote, entstielten, entkernt und fein gehackt
- 3 EL Marillenmarmelade
- 2 EL frischer Zitronensaft
- ¾ EL Balsamicoessig

ZUBEREITUNG

- Für die Glasur die Butter in einem Topf schmelzen. Knoblauch und Chili zufügen und braten, bis alles duftet. Marmelade, Zitronensaft und Balsamico einrühren und auf schwacher Hitze drei Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und für später zur Seite stellen.
- Den Fisch gut salzen und pfeffern und großzügig mit der Marmeladenglasur einpinseln.
- Den Grill für direktes Grillen vorbereiten. Eine Grillschale oder einen Grillrost mit Öl bestreichen und die Zitronenscheiben darauf verteilen. Den Fisch darauflegen und bei geschlossenem Deckel grillen, bis er gar ist, etwa 4 Minuten pro Seite. Nach der Hälfte der Grillzeit nochmals mit der Glasur einpinseln. Die halbierte Zitrone ebenfalls mit der Schnittfläche nach unten direkt über den Kohlen grillen.
- Den Fisch und die Zitronenscheiben auf einem warmen Teller anrichten. Den Saft einer halben gebrillten Zitrone darüber verteilen. Die restliche Glasur mit dem Saft der anderen Zitronenhälfte kurz heiß werden lassen, mit der Hälfte des Korianders und der Petersilie mischen und über den Fisch löffeln. Mit den restlichen Kräutern bestreuen, mit den Hibiskuszwiebeln (falls vorhanden) garnieren und servieren.



Die Wahrheit zu sagen, erfordert Mut.

Das war schon vor 175 Jahren so und ist es heutzutage umso mehr.

Wir bei der „Presse“ sind jedenfalls stets auf der Suche nach ihr. Überzeugen Sie sich selbst vom breiten Angebot aus Tageszeitung, E-Paper, App, Podcast und vieles mehr.

**Ein Jahr die „Presse“ gedruckt am Wochenende
und die ganze Woche digital lesen für 175 €.**

Die Presse

Jetzt Angebot sichern:
diepresse.com/175



gourmet shortlist



EISKNÖDEL MARILLE

Feinstes Vanille-Eis mit fruchtigem Kern aus Marillen-Eis (81 Prozent Wachauer Marille), gewälzt in gebrannten Mandelblättchen. Erhältlich in unserer Eisdiele Sollenau, im Eisladen Wien-Lainzerstraße, bei INTERSPAR und SPAR-Gourmet sowie in regionalen BILLA & BILLA Plus Märkten. harrer.co



FRUCHTIG PRICKELND, FRÜHLINGSHAFT FANTASTISCH!

Die neue Sorte von Schweppes ist eine besondere Komposition: WHITE PEACH nimmt uns mit auf eine Reise in die geheimnisvolle Welt der Aromen Asiens. Sie vereint den intensiven Geschmack reifer Pfirsiche mit Noten von Kirsch- und Orchideenblüten. Liebliche Anklänge von weißem Tee runden das facettenreiche Geschmacksbild ab. WHITE PEACH präsentiert sich fruchtig, angenehm herb und nur leicht süß. Es ist nicht bitter und wird – wie immer bei Schweppes – mit feinperlicher Kohlensäure prickelnd in Szene gesetzt. Das Ergebnis ist eine kleine Sensation im Glas, die sich überaus vielseitig verwenden lässt. Ob als Erfrischung am Nachmittag, Einstimmung auf den Abend oder im Cocktail zum Ausklang: WHITE PEACH sorgt jederzeit für besondere Genussmomente. Wir empfehlen:



GIN TONIC MIT MANGO-SIRUP

Zutaten

2 cl Mautner Markhof Mango-Sirup
4 cl Gin, Tonic Water zum Aufgießen
Eiswürfel, Rosmarin

Zubereitung

Gin, Mautner Markhof Mango-Sirup und Eiswürfel in ein bauchiges Glas füllen. Mit Tonic aufgießen und mit dem Rosmarin garnieren.
mautner.at/de

White Peach Spritz

1/2 Schweppes WHITE PEACH
1/2 Schaumwein oder Prosecco
Beide Zutaten gut gekühlt in ein Schaumweinglas geben, etwas Eis hinzufügen, vorsichtig umrühren und mit einer Pfirsichspalte garnieren.
Wer den Bellini mag, wird diesen Drink lieben!

schweppes.at.com



WOHL BEKOMM'S!



THALHEIMER BIER IST EIN EINZIGARTIGES BIER.

Wir brauen es nämlich aus einem einzigartigen Wasser. Reich an natürlichen Mineralstoffen, die das Aroma von Hopfen und Malz vertiefen. Voll mit stimmungsaufhellendem Lithium. Und besonders bekömmlich. Denn unser Braumeister schaut drauf, dass unser Bier mindestens fünf Wochen reifen darf, bevor es in die Flasche kommt.



THALHEIM
QUELL STEIRISCHER
LEBENSFREUDE.

AUF DEN SOMMER!

Der Falstaff Barkeeper des Jahres serviert uns an dieser Stelle in jeder Ausgabe einen exklusiven Drink passend zur Saison. Diesmal einen Tequila-Fizz, der mit seinen sommerlich-mediterranen Kräuteraromen und den rauchigen Mate- und Agavennoten der perfekte Start einer Barbecue-Party ist.



GLENN ESTRADA
IST DER FALSTAFF BAR-
KEEPER DES JAHRES 2023.

Wer seine Kreationen probieren will, besucht ihn in der »Tür 7« in Wien.



TEQUILA- FIZZ

ZUTATEN

50 ml 1800 Silver Tequila
20 ml frischer Limettensaft
15 ml Farigoule de Forcalquier de Thym
Liqueur
10 ml Lavendelsirup
Viva Mate Bio Organics by Red Bull
Limettenzeste zum Aromatisieren

ZUBEREITUNG

Die ersten vier Zutaten in einem Shaker mit viel Eis kräftig schütteln und den Drink in ein vorgefrostedes Cocktailglas durch ein Barsieb abseihen. Zum Schluss mit dem Viva Mate Bio nach Geschmack toppen und mit einer Limettenzeste aromatisieren.

Anmerkung: 1800 Tequila ist eine der renommiertesten mexikanischen Tequilamarken, ihre Silver-Linie wird ausschließlich aus blauen Agaven destilliert und in Eichenfässern gereift. Wer keinen hat und ihn auch nicht besorgen will, kann den Drink natürlich auch mit seinem Lieblingstequila mixen. Statt des Thymianlikörs funktionieren auch andere Kräuterliköre.



SEVEN SEALS – SCHWEIZER SINGLE MALT!

Entdecken Sie die faszinierende Welt von Seven Seals Innovation AG. Als Experten für hochwertige Spirituosen, vor allem erstklassige Single Malts, stehen Qualität, Innovation, Ökologie und Natürlichkeit im Fokus. Mit unserer patentierten Stockhausen-Methode setzen wir neue Maßstäbe und optimieren Produktion, Umwelt und Wirtschaftlichkeit.

Der Erfinder Dolf Stockhausen hat das Konzept der Fassreifung für Spirituosen revolutioniert. Basierend auf einem rein physikalischen Gesetz, das die Reifung im Fass simuliert, haben wir im Jahr 2017 ein nachhaltiges Verfahren entwickelt. Durch eine spezielle Behandlung des Holzes bieten wir dem Destillat eine größere Oberfläche. Das Ergebnis: ein verkürzter Reifungsprozess und ein ausgewogenes Geschmacksprofil. Unsere einzigartige Methode, unterstützt vom Speedmaster, ermöglicht es uns, bis zu 2.000 Liter Destillat rein physikalisch zu veredeln, ohne den Einsatz von Chemikalien. Jeder Batch erreicht den Kunden mit gleichbleibender Qualität, eine

Garantie, die bei herkömmlicher Fassreifung nicht gegeben ist. Bei uns ist gewährleistet, dass jeder Spirit gemäß den Vorschriften mindestens drei Jahre im Fass gereift ist, bevor er die Stockhausen-Methode durchläuft. Von klassisch (Classic

Line) bis innovativ (Zodiac Line) beweist Seven Seals, dass wir eine Vielzahl von unterschiedlichen Single Malts kreieren können. Unsere große Auswahl an Aromaprofilen überzeugt auch international.

Die hohe Qualität und die Liebe zum Detail machen den Seven Seals Single Malt zu einem wahren Meisterwerk. Jede Flasche wird von Hand abgefüllt und mit einem individuellen Siegel versehen, das die Authentizität und Einzigartigkeit jedes einzelnen Spirits symbolisiert.



INFO

Weitere Informationen unter
7sealsinnovation.at





GRILLING ME SOFTLY

Barbecue, das bedeutet in den USA vor allem »low 'n' slow«: Fleisch über sanfter Glut und viele Stunden butterweich schmoren. Wir zeigen, wie ähnliche Köstlichkeiten auch zu Hause und mit etwas weniger Zeitaufwand gelingen!

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN

LANGSAM IN CIDER GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH mit Honig und Senfglasur

Für 8–10 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 4 STUNDEN, 20 MINUTEN + MARINIEREN ÜBER NACHT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

Üppiger Schweinebauch verwandelt sich hier dank sanfter Hitze und einer köstlichen Marinade in eine sündig weiche Delikatesse, die man mit dem Löffel essen kann. Der Pudding für Barbecue-Fans.

ZUTATEN FÜR DEN SCHWEINEBAUCH

- 3 kg Schweinebauch ohne Knochen
- 3 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
- 750 ml trockener Cider

ZUTATEN FÜR DEN RUB

- 2 EL Senfkörner, zu Pulver zerstoßen
- 4 Gewürznelken, zerdrückt
- 1 Sternanis, gemahlen
- 2 EL Paprikapulver
- 1 TL Chilipulver
- 20 g weicher dunkelbrauner Zucker

ZUTATEN FÜR DIE BARBECUE-SAUCE

- 300 ml Ketchup
- 400 ml Apflessig
- 3 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Salz

- 1 EL Koriandersamen, gemahlen

- 2 EL Paprikapulver
- 2 EL Honig, flüssig
- 2 TL Chilipulver (oder Cayennepfeffer)
- 100 ml Worcestershiresauce

ZUBEREITUNG

- Am Vortag die Zutaten für den Rub in einen großen, wiederverschließbaren Plastiksack geben, den Schweinebauch hinzugeben, einreiben und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
- Für die Barbecue-Sauce alle Zutaten in einem Topf vermischen und unter Rühren 20 Minuten lang köcheln lassen, bis sie dickflüssig ist. Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen und abkühlen lassen. Abgedeckt über Nacht kühl stellen.
- Die Zwiebeln in einen großen Bräter geben und mit dem Schweinebauch belegen. Den Cider darübergießen. Mit Alufolie abdecken und bei geschlossenem Deckel ca. 3 Stunden bei 160 bis 180 °C grillen, bis das Fleisch zart ist und fast auseinanderfällt (dieser Teil kann auch im Backrohr gemacht werden).

- Den Schweinebauch aus dem Bräter nehmen, die Haut abziehen und wegwerfen.

- Das Schweinefleisch rundherum mit etwas Barbecue-Sauce bestreichen, direkt auf die kühtere Seite des Grills legen und mit dem Deckel abdecken. Etwa 1 Stunde lang garen, dabei häufig wenden und mit mehr Barbecue-Sauce bestreichen. Das Fleisch ist fertig, wenn die Oberfläche schimmert und klebrig ist und sich der Schweinebauch leicht vom Grill lösen lässt.

GETRÄNKE-TIPP

SEVEN SEALS THE AGE OF GEMINI

Der Seven Seals The Age of Gemini bietet eine verlockende Nase mit ausgewogener Süße und rauchiger Holzigkeit. Aromen von Dörrpfauen, Kaminfeuer, Salzbretzen, Wein, Erdnüssen und Vollkornbrot. Der Gaumen offenbart eine hohe Geschmacksintensität von gerösteten Mandeln, Zimt, Wein, Kaffee, Süßholz und überreifen Früchten.

7sealsinnovation.com

€ 59,-









GANZER BRANZINO GEGRILLT IN WEINBLÄTTERN

mit Ladolemono-Dressing

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

So schnell kann »low and slow« gehen: Die Weinblätter schützen das zarte Fleisch des köstlichen Branzino nicht nur vor allzu großer Hitze, sie verleihen ihm auch ein unwiderstehliches Aroma.

ZUTATEN

- 4 Wolfsbarsche, Portionsgröße, küchenfertig zugeputzt
- ½ Bund Dill
- ½ Bund Thymianzweige, frisch
- ½ Bund Oreganozweige, frisch
- 12 Weinblätter in Salzlake, Stiele entfernt
- 2 Zitronen, halbiert
- Olivenöl
- Grobes Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Flockiges Meersalz

ZUTATEN FÜR DAS LADOLEMONO-DRESSING

- 2 EL Zitronensaft, frisch
- 6 EL Olivenöl, kaltgepresst
- 1 TL Dijonsexf
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für das Ladolemono-Dressing alle Zutaten verquirlen, bis sie emulgiert sind, und beiseitestellen.
- In jeden Fisch mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten 3 Schlitze ritzten. Den Fisch innen und außen salzen, pfeffern und die Höhle mit den Dill-, Thymian- und Oreganozweigen füllen. 3 Weinblätter überlappend auslegen, den Fisch darauflegen und fest einwickeln, sodass er bis auf den Kopf und einen Teil des Schwanzes bedeckt ist. Mit Olivenöl beträufeln und die Blätter damit einreiben.
- Den Fisch auf den Grill legen und bei mittlerer, indirekter Hitze 8 bis 10 Minuten pro Seite garen (je nach Größe des Fisches und Hitze des Grills). Die Zitronenhälften mit etwas Olivenöl einreiben und mit der Schnittfläche nach unten für ein paar Minuten auf den Grill legen, bis sie verkohlt sind.
- Wenn der Fisch gerade durchgebraten ist, die Blätter abschälen und beiseitelegen. Die Haut vorsichtig vom Fisch abziehen und wegwerfen, dann die Filets vorsichtig von den Gräten lösen.
- Die Filets mit Salzflocken bestreuen, mit dem Ladolemono-Dressing beträufeln und mit den knusprigen Weinblättern und den verkohlten Zitronenhälften servieren.



GEGRILLTES HARISSA-HUHN, Glutpaprika, karamellisierte Jungzwiebel

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 MINUTEN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUTATEN

- 1 Huhn, 1,4–1,7 kg
- 2–3 EL Harissa-Paste
- Feines Meersalz
- Öl zum Einpinseln der Grillroste

ZUBEREITUNG

- Das Huhn vor dem Grillen mindestens 30 Minuten lang Zimmertemperatur annehmen lassen.
- Um das Huhn leichter zu grillen, das Rückgrat herausschneiden und das Huhn flach mit dem Körperinneren nach unten auflegen. Fest auf das Brustbein des Huhns drücken, bis ein Knacken zu hören ist und das Huhn ganz flach liegt. Großzügig am ganzen Körper und in der Bauchhöhle salzen und gleichmäßig mit der Harissa-Paste einreiben. Das Huhn mit

der Hautseite nach oben legen, so dass die Flügel hinter der Brust und die Keulen auf der Rückseite liegen.

- Den Grill auf hohe Stufe vorheizen und die Roste einölen.
- Das Huhn mit der Hautseite nach unten bei direkter Hitze auf den Grill legen und den Grill schließen. 5 Minuten grillen, bis die Haut knusprig wird. Den Grill auf niedrige Stufe stellen und das Huhn umdrehen. Den Grill wieder zudecken und weitere 30 bis 40 Minuten lang grillen.
- Wenn das Huhn es gar ist, sollte es vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten ruhen. Die Keulen und Flügel sollten sich leicht auseinanderziehen lassen.
- Mit gegrillten Paprikaschoten, Frühlingszwiebeln oder Knoblauchschösslingen servieren.

Ein Grillhuhn, so saftig-zart, dass man es problemlos mit den Fingern vom Knochen zupfen kann. »Zum Alle-zehn-Finger-Abschlecken« ist hier wörtlich gemeint.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

**CULT
BEEF**
SELECT



HÜFERSCHWANZL

(Bürgermeisterstück, Tri Tip)

Eine interessante Alternative zum Tafelspitz

www.cultbeef.at/ama-guetesiegel



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landkreis- und
Stadtentwicklungs
Fonds für die
Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



SHORT RIBS mit Pastrami-Rub und Kren-Gremolata

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN + 30 MINUTEN ZUM MARINIEREN

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○

Das beste aus zwei Welten: Einer der liebsten BBQ-Cuts der Amis, die saftigen Short Ribs, treffen hier auf Österreichs perfekten Begleiter für üppiges Fleisch, den Kren.

ZUTATEN FÜR DIE SHORT RIBS

- 2 EL schwarze Pfefferkörner, ganz
- 2 EL Koriandersamen
- 1 TL Senfkörner, ganz
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 EL geräucherter Paprika
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- ½ EL brauner Zucker
- 1,8 kg kurze Rinderrippen (mit Knochen), von Fett befreit

ZUTATEN FÜR DIE GREMOLATA

- 30 g grobe Semmelbrösel, frisch
- 2 Knoblauchzehen, fein gerieben
- 1 großer Bund Petersilie, Blätter abgezupft und gehackt
- 2 EL Kren, frisch, fein gerieben
- Schale von 1 Zitrone, fein gerieben
- 1 EL Zitronensaft, frisch
- 2 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Pfefferkörner, Koriandersamen und Senfkörner in einen Mörser geben und grob mahlen. Mit den restlichen Gewürzen und dem Zucker mischen.
- Die Rippen in 4 gleich große Stücke schneiden und großzügig mit der Gewürzmischung einreiben und auf einem kleinen Backblech oder einem großen Teller in einer Schicht anordnen. Abdecken und für 30 Minuten bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.
- Jede Ribs-Portion auf ein Stück dicke Alufolie legen und die Oberseite und die Enden doppelt falten, um das Paket zu verschließen, so dass im Inneren Platz für die Wärmezirkulation bleibt. Auf den Grill legen und bei indirekter Hitze 1 ½ bis 2 Stunden garen, bis sie weich sind.
- In der Zwischenzeit die Gremolata zubereiten. Die Semmelbrösel in einer trockenen Pfanne oder im Backrohr rösten, dabei nach der Hälfte der Zeit schwenken, bis sie goldbraun sind. Abkühlen lassen. Knoblauch, Petersilie, Kren, Zitronenschale und -saft, Semmelbrösel, Olivenöl und ein paar Prisen Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel mischen.
- Den Grill freilegen und die Alufolienpakete vorsichtig öffnen. Die Short Ribs direkt auf den Grill legen und den Saft, der sich in den Folien angesammelt hat, in ein Gefäß abgießen. Die Ribs unter einmaligem Wenden nochmals grillen, bis sie gebräunt und knusprig sind, etwa weitere 5 Minuten. Mit dem Bratensaft übergießen und mit der Gremolata bestreuen.

PRODUKT-TIPP

KÜCHENBEIL ULAN

AUS ROSTFREIEM DAMASZENER STAHL

Dieses handgefertigte Küchenmesser eignet sich ideal zum Schneiden und Hacken von Gemüse über Obst bis zu Kräutern und Nüssen. Die Klinge aus rostfreiem Damaszener Stahl mit besonders feinem Schliff ist äußerst schneidfähig und bleibt lange scharf. Der Griff aus extrem hartem Wüsteneisenholz mit besonders schöner Holzmaserung liegt hervorragend in der Hand.

Erhältlich unter messermacher.at

€ 935,-





GANZE LAMMKEULE mit Minzsauce

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 STUNDEN + MINDESTENS 2 STUNDEN ZUM MARINIEREN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Außen knusprig, innen zartrosa, herrlich nach Glut und Feuer duftend: Besser als vom Grill wird eine Lammkeule nicht.

ZUTATEN FÜR DAS LAMM

- 4 Rosmarinzweige, Blätter gezupft
- 10–12 Knoblauchzehen, geschält
- 100 g Olivenöl, kaltgepresst (+ mehr zum Servieren)
- 1 ganze Lammkeule, 3–4 kg, mit Knochen, mit Haxe
- Salz
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

ZUTATEN FÜR DIE MINZSAUCE

- 1 großer Strauß Minze, Blätter gezupft
- 40 g Olivenöl
- 1 TL Zucker
- 3 EL guter Rotweinessig
- Salz



GETRÄNKE-TIPP

HIRTER KELLERMEISTER

Die vollkommen naturbelassenen biologischen Rohstoffe geben dem Hirter Kellermeister eine prägnante Eigennote: lieblich, fruchtbetont und süffig – eine naturtrübe Hirter-Bio-Spezialität.

www.hirterbier.at

ZUBEREITUNG

- Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl in einem Mixer oder einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Das Lammfleisch rundum salzen und pfeffern und mit der Rosmarinmischung einreiben. Mindestens 2 Stunden und bis zu einem ganzen Tag marinieren.
- Das Lamm mit der Fettseite nach oben über direkter Hitze (heißer Seite des Grills) grillen, dabei häufig wenden und bei Bedarf auf die kühlere Seite des Grills wechseln, um ein Aufflammen zu verhindern, bis die Keule gleichmäßig gebräunt ist (15 bis 20 Minuten). Das Lamm auf indirekte Hitze legen und etwa 1 ½ bis 2 Stunden grillen. Ein Fleischthermometer sollte an der dicksten Stelle des Lamms 53 bis 55 °C anzeigen, damit das Fleisch schön rosa ist.
- In der Zwischenzeit die Minzsauce zubereiten. Die Minzblätter fein hacken (mit einem sehr scharfen Messer, damit sie nicht braun werden), dann in eine kleine Schüssel geben. Das Olivenöl hinzufügen und verrühren. In einer anderen Schüssel Zucker, eine gute Prise Salz, 1 Esslöffel heißes Wasser und den Essig verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Mit den Minzblättern und dem Öl vermischen.
- Wenn das Lammfleisch gar ist, vom Grill nehmen und etwa 20 Minuten ruhen lassen.
- Das Lamm am Knochen entlang gegen die Faserrichtung in dünne Scheiben schneiden. Mit süßen Paradeisern servieren und mit Minzsauce beträufeln.



ASIATISCHER SCHOPFBRATEN-SALAT

mit Kräutern und Chili

Für 4–6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: STUNDE 10 MINUTEN +
MINDESTENS 1 STUNDE KÜHLZEIT UND 30 MINUTEN RUHEZEIT
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Wasserfall-Schwein heißt ein ähnliches Gericht in Thailand – wahrscheinlich, weil dieser köstliche Salat sich ziemlich anregend auf den Speichelfluss auswirkt!

ZUTATEN

- 3 Stängel Zitronengras, grob gehackt
- 2 Schalotten, grob zerkleinert
- 3 Knoblauchzehen
- 50 g brauner Zucker
- 60 ml Fischsauce
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 ½–2 kg Schweineschopf ohne Knochen
- 1 TL Meersalz

ZUTATEN FÜR DEN SALAT

- 2 rote oder grüne Thai-Chilis, in dünne Scheiben geschnitten (optional)
- 4 EL Fischsauce
- 4 EL Limettensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Wasser
- 1 Schalotte, in dünne Scheiben geschnitten
- 3 Handvoll Thai-Basilikum-Blätter, Korianderblätter und/oder Minze

ZUBEREITUNG

- Zitronengras, Schalotten, Knoblauch, brauner Zucker, Fischsauce, Limettensaft und Öl in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis eine glatte Masse entsteht.
- Das Schweinefleisch rundum mit 1 Esslöffel Salz bestreuen und dann mit der Marinade einreiben. Mindestens 1 Stunde (oder am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.
- Den Schopfbraten auf direkte Hitze legen und von allen Seiten anbraten, insgesamt etwa 10 Minuten lang. Dann auf indirekte Hitze umstellen. Den Grill abdecken und ca. 40 Minuten grillen oder bis die Kerntemperatur des Schweinefleischs in der Mitte 62 bis 65 °C beträgt. Das Fleisch mindestens 5 Minuten rasten lassen.
- Für den Salat Chilis, Fischsauce, Limettensaft, Zucker und Wasser in einer Schüssel mischen. Die Schalotte und die Kräuter hinzufügen und alles gut durchschwenken.
- Das Schweinefleisch auf ein Schneidebrett legen und gegen die Faserrichtung in Scheiben schneiden. Auf einer Platte anrichten, mit dem Bratensaft übergießen und mit dem Kräutersalat bestreuen.

GRILLING ME SOFTLY

Wer sich auf stundenlange Grillprojekte einlässt, sollte gut vorbereitet sein. Hier ein paar Tipps, damit ja nichts schiefgeht.

Briketts statt Kohle

Briketts brennen weniger heiß, dafür länger und gleichmäßiger als Holzkohle. Fürs »Low 'n' slow«-Grillen sind sie daher der Brennstoff der Wahl. Achtung: Qualität zahlt sich aus, glüht länger und riecht viel besser!



Gewichtsverlust bedenken

Während des langen Garens wird das Fleisch viel Flüssigkeit und damit Gewicht verlieren – fertig geschmort wiegt es mitunter ein Drittel weniger als roh. Bedenken Sie das, wenn Sie einkaufen gehen und überlegen, wie viel Sie für Ihre Gäste brauchen.

König Schwein

Es gibt kein Tier, das so gut für stundenlanges Garen über glosenden Kohlen geeignet ist wie das Schwein. Vor allem die Schulter und der Bauch liefern umwerfend gute Ergebnisse. Wenn es unbedingt Rind sein soll, greifen Sie am besten zu Brust- oder Beinfleisch/Short Ribs, beim Lamm ist ebenfalls die Schulter oder der Bauch geeignet.

! Mehr über Grilling me softly
online unter:
falstaff.at

Die richtige Temperatur

Klar, idealerweise schmoren Sie große Schulterstücke oder Schweinebauche bei sanften 120 Grad über viele Stunden zur Perfektion. Wer nicht die Geduld, Lust oder den passenden Grill hat, kann aber auch bei 160 bis 180 Grad schmoren. Ist vielleicht nicht ganz so perfekt, geht aber ungleich schneller.

Mop and Rub

BBQ-Fans sprechen gern von Mops und Rubs. Rubs sind trockene Gewürzmischungen, mit denen das Fleisch meist vor dem Garen eingerieben wird, Mops flüssige Marinaden, die auch während des Garvorgangs immer wieder aufgepinselt werden und dem Fleisch eine besonders würzige Kruste verleihen.

NEMETZ Fleisch MARKT

9 x in Österreich mit TOP-Auswahl, TOP-Qualität und TOP Preise



Wir lieben Fleisch

Sie denken genauso - dann sind Sie bei uns richtig!

Familienbetrieb mit Tradition - seit 1876

1170 Wien, Hernalser Hptstr. 195
1210 Wien, Brünnerstr. 330
1220 Wien, Rautenweg/Dassanovskyweg 2
2331 Vösendorf, Marktstr. 19
2700 Wr. Neustadt, Wiener Str. 111

3500 Krems, Bertschingerstr. 4
3300 Amstetten, Waidhofnerstr. 44
7400 Oberwart, Steinamangererstr. 177
3071 Böheimkirchen, Betriebsstr. 10
www.nemetz-markt.at



Telefon
02743-255 250





SOMMER, SONNE, SUPERFRÜCHTE

Jetzt gibt es echt keine Ausreden mehr: Diese herrlichen Desserts gehen über vor vollreifen Früchten, sie schmecken grandios – und sind allesamt perfekt vorzubereiten.

FOTOS LENA STAAL
FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



GEGRILLTE FRÜCHTE mit Labneh, Honig und Pistazien

Für 4 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MINUTEN +
8 STUNDEN ZUM ABHÄNGEN DES LABNEH
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 300 g Pfirsiche oder Nektarinen, fest, entsteint und halbiert oder geviertelt, falls groß
- 300 g Marillen, entsteint und halbiert
- 2 EL Staubzucker
- 100 g Kirschen (wahlweise)
- 300 g gemischte Beeren, wie Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren und Johannisbeeren
- Abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 100 g Pistazien, geschälte, grob zerkleinert
- 1 Handvoll gepflückter Minze, Basilikum oder Zitronenverbene
- Pflanzliches Öl

ZUTATEN FÜR DAS HONIG-LABNEH

- 750 g Vollfettjoghurt (am besten griechisch)
- ½ TL Salz
- 3 EL flüssiger Honig (+ extra zum beträufeln)

ZUBEREITUNG

- Für das Labneh das Salz in das Joghurt einrühren, dann die Mischung in eine schmale, mit Mulltuch oder einem dünnen Küchentuch ausgelegte Schüssel geben. Die Ränder des Tuchs zusammendrücken und mit einer Schnur zusammenbinden.

Zum Abtropfen 8 bis 12 Stunden über einer Schüssel in den Kühlschrank hängen.

- Den Grill auf große Hitze vorheizen.
- Die Pfirsiche und die Marillen mit etwas Öl bepinseln und die Schnittseiten mit Zucker bestreuen. Die Kirschen separat in ein wenig Öl schwenken. Das größere Steinobst auf dem Grillrost und die Kirschen in einem vorgeheizten Grillkorb (oder einer Aluschale) bei hoher, direkter Hitze mit der Schnittfläche nach unten 2 bis 3 Minuten grillen, bis sie karamellisiert sind (die Kirschen brauchen nur 1 Minute). Wenden und 1 weitere Minute auf der anderen Seite garen. Die gegrillten Früchte mit den Beeren, Limettensaft und -zeste mischen.
- Den Honig über das Labnehträufeln und mit den gegrillten Früchten und Beeren belegen. Mit weiterem Honig beträufeln. Mit den Pistazien und den Kräutern bestreuen.

Labneh ist Joghurt, nur besser – und in Kombination mit diesen frischen und gegrillten Sommerfrüchten ganz unwiderstehlich!





ZUTATEN FÜR DIE SHORTCAKES

- 200 g Mehl, universal (+ mehr für die Arbeitsfläche)
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Kristallzucker
- 1 EL Backpulver
- 1 TL Salz
- 120 g Butter, gekühlt und in Stücke geschnitten
- 250 g Crème fraîche

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 900 g Kirschen, süß, entsteint
- 100 g Kristallzucker
- Saft von 1 Zitrone
- 30 g Maismehl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 40 g Butter, geschmolzen, leicht abgekühlt
- 2 EL Kristallzucker
- Vanilleeis zum Servieren (optional)

ZUBEREITUNG

- Mehl, Mandeln, Zucker, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Die Butter mit den Händen in die Mehlmischung reiben, bis keine großen Brocken mehr übrig sind. Die Crème fraîche untermischen, bis ein weicher Teig entsteht. Den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und kneten, bis er nicht mehr allzu klebrig ist (etwa 2 Minuten).
- Den Teig mit den Händen zu einem etwa 2 Zentimeter dicken Kreis formen. Mit einer Ausstechform (oder einem Glas) so viele Shortcakes ausstechen wie möglich. Bis zur Verwendung kühl stellen.

- Kirschen, Zucker, Zitronensaft, Maismehl, Vanille und Salz in einer großen Schüssel mischen und in eine 22-Zentimeter-Backform geben.
- Die Keksscheiben über der Füllung anordnen und gut festdrücken. Großzügig mit Butter bepinseln und mit Zucker bestreuen.
- Backen, bis die Shortcakes goldbraun sind und der Saft der Kirschen eingedickt ist und an den Rändern der Form sprudelt, etwa 30 Minuten. Wenn möglich, mit Vanilleeis servieren.

CHERRY COBBLER mit Mandeln

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

Dieses grandios einfache Fruchtdessert borgen wir uns ohne Scham von den Briten aus!



PRODUKT-TIPP

SOMMERBUTTER SCHÄRDINGER

Schärdinger Sommerbutter, die beliebteste Butter der ÖsterreicherInnen, wird mit feinstem heimischen Rahm hergestellt. Dank unseres hochwertigen Herstellverfahrens ist die Sommerbutter ganz besonders streichfähig. Damit eignet sie sich hervorragend als Brotaufstrich und gibt jedem Koch- oder Backrezept die extra feine Genussnote!



Alle lieben
Eislutscher und die
selbst gemachten
umso mehr! Plus:
laktosefrei!

ERDBEEREISLUTSCHER *mit dunkler Schokolade*

Für 8 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MINUTEN +

8 STUNDEN GEFRIERZEIT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN

- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Honig
- 240 ml Kokosnussmilch, vollfett
- 170 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 30 ml Kokosöl
- Gefriergetrocknete Erdbeeren, zerkleinert, für das Topping (optional)

ZUBEREITUNG

- Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, einige wenige zur Seite stellen. Die restlichen Erdbeeren, Honig und Kokosnussmilch in einen Mixer geben und glatt pürieren. Die beiseitegestellten Erdbeerstücke hinzugeben und die Mischung in Eislutscherformen gießen.
- Stäbchen hineinstecken und die Lutscher mindestens 8 Stunden oder über Nacht einfrieren.
- Die Schokolade und das Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen. Die Schokolade vollständig abkühlen lassen, bevor Eislutscher eingetaucht werden.
- Die gefrorenen Lutscher aus den Formen nehmen und in die Schokolade tauchen, sodass nur die Spitze bedeckt ist. Sofort mit gefriergetrockneten Erdbeeren bestreuen und das Eis am Stiel auf ein Backblech legen. Den Vorgang wiederholen, bis alle Eislutscher spitzen bedeckt sind. Vor dem Servieren noch einmal kurz in den Gefrierschrank stellen, um sicherzustellen, dass alles wieder fest wird.









BLÄTTERTEIG-TARTE *mit Topfen und Himbeeren*

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

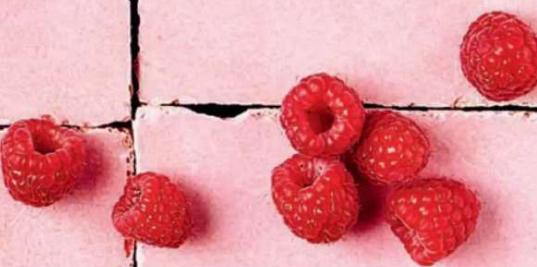
*Natürlich kann man auch
»schöne«, ganze Himbeeren auf
der Tarte verteilen – mit
zerdrückten schmeckt sie aber
mehr als doppelt so gut!*

ZUTATEN

- 270 g (1 Packung) gekaufter Blätterteig, aufgetaut, falls gefroren
- 1 Ei, leicht verquirlt
- 3 EL Staubzucker
- 250 g Himbeeren
- 500 g Speisetopfen
- 250 ml Sauerrahm
- 2 EL Staubzucker für die Topfencreme
- Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 1 TL Vanilleextrakt

ZUBEREITUNG

- Ein großes Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf das Blech legen und einen 2 Zentimeter breiten Rand einritzen. Den Rand mit Ei bepinseln und mit 2 Teelöffeln Zucker bestreuen. 15 bis 20 Minuten bei 200 °C backen, bis der Teig aufgebläht und goldgelb ist. Beiseitestellen und etwas abkühlen lassen.
- Die Himbeeren und den restlichen Zucker in eine mittelgroße Schüssel geben und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Topfen, Sauerrahm, Staubzucker, Zitronenabrieb und -saft und die Vanille verquirlen. Die Topfencreme auf den Teig löffeln und mit den zerdrückten Himbeeren und deren Saft garnieren.





KLASSISCHER CRUMBLE mit Wildheidelbeeren

Für 6 Personen

ZUBEREITUNGSZEIT: 1 STUNDE
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG

- 750 g Heidelbeeren, frisch (oder gefroren)
- 60 g Zucker
- Schale und Saft von 1 Zitrone
- 1 EL Maismehl (oder Universalmehl)
- 2 Messerspitzen Piment, gemahlen (optional)
- 1 Messerspitze Salz

ZUTATEN FÜR DEN CRUMBLE

- 50 g Butter, gewürfelt und kalt
- 100 g Mehl, glatt
- 100 g Mandeln, gehackt
- 50 g Demerara-Zucker

Wildheidelbeeren
gibt's in jedem
besseren
Supermarkt
tiefgefroren – ideal
für diesen
unwiderstehlich
dunkelblauen
Crumble!

ZUBEREITUNG

- Die Butter mit dem Mehl in eine große Schüssel geben und mit den Fingern zu einer semmelbröselartigen Konsistenz verreiben und dann die Mandeln und den Zucker untermischen.
- Heidelbeeren, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft, Maismehl, Piment und Salz in eine flache Auflaufform (ca. 25 mal 80 Zentimeter) geben und die Streusel über die Beeren streuen.
- Im Backrohr 30 bis 40 Minuten bei 200 °C backen, bis die Streusel goldgelb und knusprig sind und der Saft der Beeren dickflüssig ist und blubbert. Vor dem Servieren 30 Minuten abkühlen lassen.
- Ideal serviert mit Vanilleeis oder Schlagobers.





BUTTERMILCHKUCHEN mit Marillen und Brombeeren

Für 10–15 Stück

ZUBEREITUNGSZEIT: 70 MINUTEN
SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

Marillen und Brombeeren, das ergibt gerade in gebackener Form viel mehr als die Summe der Einzelteile!

ZUTATEN

- 220 g Butter, in Raumtemperatur
- 300 g Staubzucker (1 EL für die Früchte)
- ½ TL Vanilleextrakt
- 3 große Eier
- 250 ml Buttermilch
- 370 g Mehl, gesiebt
- 1 TL Backpulver
- ½ TL feines Meersalz
- 8–10 Marillen, entsteint, in Spalten geschnitten
- 250 g Brombeeren
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Die Butter, den Zucker und die Vanille in die Schüssel eines elektrischen Mixers geben und leicht und schaumig schlagen.
- Nach und nach die Eier hinzugeben, wobei nach jeder Zugabe weitergeschlagen wird. Bei niedriger Geschwindigkeit die Buttermilch hinzugeben und dann das Mehl, Salz und das Backpulver hineinsieben, bis es gerade eingearbeitet ist. Einen Spatel verwenden, um das Mehl etwas unterzuheben.
- Den Teig in eine leicht gefettete und mit Backpapier ausgelegte 20 mal 30 Zentimeter große Kuchenform geben. Die Oberfläche glatt streichen.
- Die Marillen, die Brombeeren und 1 Esslöffel Zucker in eine Schüssel geben und vermengen. Die Früchte auf dem Teig verteilen.
- 50 Minuten lang bei 180 °C backen und mit einem Spieß prüfen, ob der Kuchen gar ist. Auf einem Gitterrost (in der Form) vollständig abkühlen lassen. Zum Servieren mit Staubzucker bestreuen.



Ein wahrlich
starker Auftritt.

Diese Rarität aus erlesenen Weichseln verspricht ein sensationell köstliches Geschmackserlebnis – auf dem Kipferl und erst recht am Käsebrot.

SOMMERDESSERTS

Die Früchte dieses Sommers verlangen geradezu danach, als köstliche Desserts aufgetragen zu werden. Mit diesen Hinweisen gelingt's garantiert!

Vorbereitung ist alles

Damit die Grillparty bis zum letzten Gang ein Hit ist, muss gut vorbereitet werden. Die beschriebenen Rezepte sind dafür ideal: Mit wenigen Handgriffen ist man »ready to serve«!



Dein Freund, der Tiefkühler

Manche Früchte können, speziell wenn sie verkocht oder gebacken werden, ohne Weiteres auch tiefgefroren verwendet werden. Wildheidelbeeren sind ein perfektes Beispiel, Himbeeren auch. Aber auch Marillen oder Kirschen (entsteint) lassen sich, wenn sie hernach gebacken oder verkocht werden sollen, ganz wunderbar einfrieren.

Reife vor Schönheit

Die schönsten Früchte nützen nichts, wenn sie nicht am Höhepunkt ihrer aromatischen Kraft sind. Deshalb im Zweifel immer vor dem Kaufen ausprobieren – wenn der Marktständler Ihnen noch nicht persönlich bekannt ist, bieten Sie ihm an, vorab für eine Kostfrucht zu bezahlen. Wer selbst einen Garten hat, ist natürlich im Vorteil: Hier kann man sich die reifsten und köstlichsten Früchte ganz frisch selber pflücken!

Erst am Schluss zusammenbauen

Die Himbeertarte (S. 154) lässt sich zum Beispiel komplett vorbereiten. Damit sie wirklich gut ankommt, müssen die einzelnen Komponenten aber erst ganz zum Schluss zueinanderfinden. Also Creme und zerdepschte Himbeeren erst unmittelbar vor dem Servieren auf dem Kuchen verteilen! Dasselbe gilt natürlich für die Grillfrüchte mit Labneh (Seite 148).

! **Mehr über Sommerdesserts**
online unter:
falstaff.at

MEHR GENUSS

www.back-werk.at



**WIR SUCHEN
FRANCHISE-PARTNER (M/W/D)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter m.wagner@back-werk.com
Bei Fragen kontaktieren Sie bitte Herrn Mathias Wagner unter 0664/9219809.

Wir freuen uns auf Sie!

back WERK

WO SPITZENKÖCHE ESSEN GEHEN



»DIE LEBER VON DER STREIFENBARBE HAT SO RICHTIG GEPIFFEN«

INTERVIEW TOBIAS MÜLLER



FALSTAFF Was war denn das Beste, das Sie in den vergangenen Jahren vom Grill essen durften?

HEINZ REITBAUER Gegrillte Innereien von Meeresfischen im »Elkano« in Spanien. Das Lokal ist berühmt für seinen gegrillten Steinbutt, der war eh auch toll, aber die Innereien waren der Wahnsinn. Das hab ich nicht für möglich gehalten. Wir haben Roggen, Milchner und Leber von drei verschiedenen Fischen bekommen: Steinbutt, Seeteufel, und Streifenbarbe. War alles fantastisch, die Leber der Streifenbarbe hat so richtig gepfiffen!

FALSTAFF Sie klingen ja wirklich ziemlich begeistert! Hat Sie das Restaurant zu Ihrem Grill am Pogusch inspiriert?

HEINZ REITBAUER Nein, das war schon Jahre vorher, 2015 in Kobe Desramaults' »Chambre Séparée« in Belgien. Wie die dort mit Feuer und Rauch gearbeitet haben, hat mich sehr



beeindruckt – etwa wie sie nicht nur den Grill, sondern auch den Kamin mitgenutzt haben. Wir machen das am Pogusch auch und hängen große Salmoniden im Ganzen den ganzen Tag in den Kamin – am nächsten Morgen ist das der beste warm geräucherte Fisch, den man sich vorstellen kann.

FALSTAFF Auch im »Steirereck« wird ja immer schon viel gegrillt ...

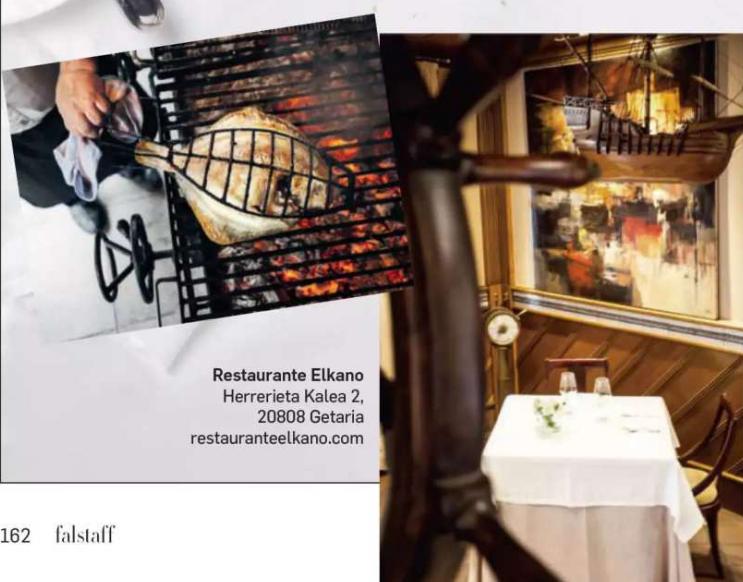
HEINZ REITBAUER Ja, aber vorsichtig. Mit starker Grillaromatik tu ich mir persönlich schwer. Wir küsself hier vieles mit dem Feuer, wenn es schon gegart ist, und wir benutzen den Grill sehr gern für Gemüse. Wir lassen es außen verbrennen, schälen dann diese Schicht herunter und servieren den Kern.

FALSTAFF Werfen Sie auch privat den Grill an?

HEINZ REITBAUER Nur im Sommerurlaub auf der Alm. Die Familie meiner Frau hat eine Selbstversorgerhütte im Gurktal auf 1400 Metern, da verbringen wir jeden Sommer eine Woche. Dort gibt's keinen Handyempfang, dafür drinnen einen Holzherd, draußen einen Grill, und ich koch morgens, mittags und abends.

FALSTAFF Gibt's da einen Reitbauer-Klassiker?

HEINZ REITBAUER Butterfly-Grillhendl. Sehr einfach, sehr gut.



Restaurante Elkano
Herrerieta Kalea 2,
20808 Getaria
restauranteelcano.com

DICTUM



**ERLEBEN SIE
ERSTKLASSIGE
JAPANMESSER
IN PERFEKTION**

www.dictum.com

Echt nicht ohne: Wassermelone!



Lattella

Lass die Sonne rein!

