



Presseinformation

Herbstliche Köstlichkeiten vom Grill: Weber® präsentiert herrliche Rezepte für die Wildsaison

Wels, 24. Oktober 2013 – Der Herbst bietet eine enorme Vielfalt an kulinarischen Genüssen. Neben köstlichen Pilzen und verschiedenem frischen Saisongemüse zählt Wildbret zu den Höhepunkten der herbstlichen Küche.

Wildbret war immer schon eine Besonderheit unter den heimischen Speisen und zählt zu den qualitativ hochwertigsten und gesündesten Fleischarten. Es gibt einfach keine artgerechtere Tierhaltung als das frei lebende heimische Wild. Dies schlägt sich auch positiv in der Güte des Fleisches nieder: Es ist fettarm und enthält wenig Cholesterin, dafür aber hoch konzentrierte Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Spurenelemente (darunter Eisen und für die Schilddrüse so essentielles Selen) und wertvolle Omega-3-Fettsäuren.

Der Kreativität bei der Zubereitung von Wild sind kaum Grenzen gesetzt. Für den Rost eignen sich Steaks, Medaillons oder Spieße besonders gut. Der Vorbereitungsaufwand ist gering: Ähnlich wie bei Rind- oder Schweinefleisch sollten die Wildstücke vor dem Grillen nur in einer Öl-Kräuter-Marinade (etwa Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Wacholder) liegen. Diese Zutaten vor dem Grillen mit einem Küchentuch abnehmen, damit nichts in die Glut tropft.

Wildentenbrust unter der Nusskruste auf Blattsalat

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Wildentenbrust
- 75 g Butter
- 1 Ei
- 40 g weiße Bröseln
- 40 g Walnüsse
- Salz und Pfeffer weiß aus der Mühle
- etwas Olivenöl
- etwas Balsamico Essig





Zubereitung:

Fetthaut von der Wildentenbrust entfernen, salzen und pfeffern. Entenbrust von jeder Seite 2 Minuten angrillen, vom Grill nehmen und zur Seite stellen. Butter schaumig rühren. Nüsse grob hacken und kurz in einer Weber Style Grillform anrösten. Die angerösteten Walnüsse mit Semmelbrösel, Ei und der schaumigen Butter verrühren und mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Brüsterl auf einer Seite mit der Nussmasse bestreichen und ca. 12 bis 15 Minuten auf der Fleischseite indirekt am Grillrost rosa grillen. Wildentenbrust in Streifen schneiden und auf gemischten Blattsalat anrichten.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillen: kurz direkt angrillen, indirekt fertig grillen, mittlere Hitze, Temperatur ca. 180°C

Grillzeit: ca. 16-19 Minuten

Hilfsmittel: Weber Style Grillform

Hasenrücken mit Speck Gemüse-Sauce

Zutaten (für 4 Personen):

1-2 Hasenrücken à ca. 1 kg mit Knochen
120 g Tirolerspeck
60 g Sellerie
4 Schalotten
100 g Karotten
100 g Lauch
20 g Rosmarin
2 EL Pflanzenöl
500 ml Suppe
1 Zitrone (den Saft)



Zubereitung:

Den Hasenrücken von Sehnen und Häuten befreien. Speck in feine Würfel schneiden. Ebenso Sellerie, Schalotten, Karotten fein würfeln und den Lauch in Ringe schneiden. Grill auf 180°C vorheizen.

Mit Salz und Pfeffer den Hasenrücken würzen und mit Öl leicht bestreichen.

Das Gemüse und den Rosmarinzweig in die Weber Style Grillform geben, mit Suppe aufgießen und einkochen lassen, bis man eine etwas dickere Sauce hat (ca. 30 Min.).



Mit der Knochenseite am Rost den Rücken scharf angrillen (direkt 5 Min.). Danach den Grill auf indirekte Methode stellen und den Rücken für 15-20 Min. fertig grillen.

Das Fleisch vom Knochen ablösen und in schräge Scheiben schneiden und mit der Gemüsesauce anrichten.

Grillmethode: direkte und indirekte Hitze

Grill: Gas oder Holzkohle

Vorbereitungszeit: ca. 30 Min.

Grillzeit: ca. 25-30 Min.

Hilfsmittel: Weber Style Grillform

Gegrillte Martinigans

Zutaten (für 6 Personen):

1 junge Gans (ca. 2-3 kg)

Zutaten Fülle:

1 EL Majoran

2 Äpfel, entkernt, grob gewürfelt

1 Zwiebel, geschält, grob gewürfelt

1 Bund Petersilie, grob geschnitten

1 unbehandelte Orange

grob gewürfelt

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zutaten Schmorgemüse:

2 handvoll Sellerie, geschält und grob gewürfelt

2 handvoll Karotten, geschält und grob gewürfelt

2 handvoll Zwiebel, geschält und grob gewürfelt

1 Bund Rosmarin

1/2 L Suppe oder Gemüsefond

Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

Grill für indirekte mittlere Hitze (ca. 170°C) vorbereiten. Die küchenfertige Gans von innen und außen unter fließendem Wasser abspülen und mit Küchenpapier sorgfältig trocken



tupfen. Das sichtbare Fett entfernen, Flügel mit Küchengarn am Körper zusammenbinden - so können die Flügelspitzen beim Grillen nicht verbrennen.

Alle Zutaten für die Fülle gut vermischen. Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen, die Fülle in die Gans stopfen und auf den Weber® Drehspieß stecken.

Das Schmorgemüse mit allen Zutaten in eine große Weber Alutropfschale geben und unter die Gans am Weber® Drehspieß stellen, so dass das Gansfett in der Alutropfschale aufgefangen wird. Damit das Fett beim Grillen ablaufen kann, muss die Haut auf der Unterseite der Flügel mehrmals mit einer Gabel eingestochen werden.

Während des Grillens der Gans wird der braune Belag an der Innenseite der Alutropfschale mit dem Bratensaft und einem Pinsel immer wieder abgewaschen. So bekommt die Sauce eine schöne braune und aromatische Farbe.

Nach etwa einer Stunde das Gansfett aus der Alutropfschale abgießen. Mit einem Drittel des Schmorgemüses durch eine Passiermühle drehen und in den Kühlschrank stellen. Das gekühlte Gansfett später zu Brot reichen.

Nun die Gans noch ca. 2 Stunden weiter grillen, bis die Kerntemperatur 83°C beträgt.

Verwenden Sie den Weber® Style™ Audiodigital-Thermometer, dieser kann während des gesamten Grillvorgangs im Grillgut bleiben und meldet sich per Sprachsignal, sobald die Gans die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Das Martinigansl vom Grill nehmen und auf Schmorgemüse mit Rotkraut und Serviettenknödel anrichten.

Tipp: Damit die Haut noch knuspriger wird, bestreichen Sie die Gans am Ende der Garzeit mit kaltem Wasser

Grillzeit: ca. 3 Stunden

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze (ca. 170°C)

Hilfsmittel: Weber Drehspieß, Alutropfschale, Weber® Style™ Audiodigital-Thermometer

Ausgelöste Rehschlögel



Zutaten (für 4 Personen):

700 g Rehschlögel (ausgelöst und geteilt)
1/2 TL Chiliflocken
6 EL Kürbiskernöl
6 EL Honig
4 Knoblauchzehen
2 EL Petersilie (gehackt)
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Foto: Grillzeit



Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer Gewürzpaste vermengen und die Rehteile damit einreiben. Danach ca. 1 Std. im Kühlschrank rasten lassen. Den Grill direkt auf ca. 200°C vorheizen. Die Rehstücke von allen Seiten angrillen und danach ca. 15 Minuten indirekt fertiggrillen (Kerntemperatur 52°C). Danach in Alufolie packen und 5 Minuten rasten lassen.

Grillzeit: 15 Minuten

Grillmethode: Direkt und Indirekt, große Hitze

Vorbereitungszeit: 15-20 Minuten

Hilfsmittel: Weber® Style™ Audiodigital-Thermometer

Hirschgulasch

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg	Hirschgulasch
2	mittelgrosse Zwiebeln, fein gehakt
2 EL	Preiselbeermarmelade
2 EL	Tomatenmark
50 g	getrocknete Steinpilze, eingeweicht (Wasser für Gulasch benutzen)
0,2 l	Rotwein
0,5 l	Brühe
	Wildgewürz
	Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Hirschgulasch ein paar Minuten bei direkter, hoher Hitze (220°C) scharf im Wok anbraten. Das Fleisch aus dem Wok nehmen und ruhen lassen. Die geschnittenen Zwiebeln ebenfalls im Wok anbraten. Sobald diese glasig werden, das Fleisch und das Tomatenmark hinzufügen. Diese nun gemeinsam mit der Preisebeermarmelade in dem Wok 5 Minuten köcheln lassen. Mit dem Rotwein ablöschen. Hierbei den Rotwein schluckweise hinzugeben und immer erst einreduzieren lassen.

Sobald der Rotwein komplett aufgebraucht und einreduziert ist, die Brühe und das Wasser, in dem die Pilze eingeweicht worden sind, zu dem Fleisch geben und alles zusammen 1 Stunde bei indirekter, mittlerer Hitze (120°C) kochen lassen. Nach einer Stunde die



Steinpilze hinzugeben und das Hirschgulasch 1,5 bis 2 Stunden bei indirekter mittlerer Hitze (120°C) weiter grillen. Nach Wunsch kurz vor Ende noch Karottenstücke hinzufügen. Mit Mandelsplittern garnieren.

Tipp: Als Beilage eignen sich Knödel oder Spätzle.

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Grillmethode: indirekte und direkte Hitze (120° bis 220° C)

Grillzeit: 1,5 bis 2 Stunden

Hilfsmittel: BBQ Gourmet Wok

Über Weber Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat die Grillwelt revolutioniert: 1952 arbeitete der spätere Gründer der Grill-Marke Weber beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works in Chicago. Stephen fiel die Kugelform aus Metall auf und die Idee, die ihm in den Sinn kam, war ebenso simpel wie genial: Drei Beine an diese Schale montiert, einen Deckel darauf gesetzt, einen Griff daran befestigt und das moderne Holzkohle-Grillzeitalter war eingeläutet. Durch die Kugelform war es nun möglich, den Grill wie einen Umluftherd zu nutzen und schonendere Garmethoden – wie z.B. die indirekte Grillmethode – anzuwenden. Damit begann ein neues Grillzeitalter, das eine bis dahin nicht gekannte kulinarische Vielfalt mit sich brachte.

Seit nunmehr 35 Jahren sind die Griller von Weber Stephen in Österreich erhältlich. Im Jahr 2003 wurde die Weber Stephen Österreich GmbH gegründet. Der Firmensitz befindet sich im oberösterreichischen Wels. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens. Ihm und seinen über zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sieben Jahren um das sechsfache zu steigern.

Weitere Auskünfte:

Simone Hubinger, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 0
Email: SHubinger@wsce.weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Margit Bittner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: bittner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at