

Die neue Art des Barbecue: Orientalisches Grillvergnügen mit dem neuen Mangal-Aufsatz von Weber®

Wels, 25. April 2013 – Mit dem neuen Mangal-Aufsatz erweitert der amerikanische Premium-Grillhersteller Weber-Stephen 2013 sein Produktsortiment für die Weber® Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser um eine kreative und geschmacklich äußerst vielversprechende Neuheit: Der Mangal-Aufsatz vereint orientalische Grilltradition mit dem Original Grill System von Weber. Dieses innovative Accessoire ermöglicht eine noch größere Bandbreite an Rezepten und bringt Internationalität auf den heimischen Rost. Mit dem Mangal-Grillaufsatz in gewohnt hochwertiger Weber®-Qualität steht dem Genuss abwechslungsreicher Gaumenfreuden nichts mehr im Weg!



Der Mangal-Grillaufsatz

Das Mangal-Grillen kommt ursprünglich aus Russland und erfreut sich auch in Österreich immer größerer Beliebtheit. Besonders geeignet ist das neue Set für die Zubereitung von Schaschlik, aber auch traditionelle Steckerlfische gelingen köstlich.

Der Aufsatz besteht aus einem metallenen Ring mit fünf dazugehörigen Spießen. Dieses Zubehör kann sowohl auf dem Grillrost des One-Touch® Original mit 57 cm Durchmesser, dem neuen Master-Touch™ GBS™ und sämtlichen Modellen der Performer® Serie angebracht werden. Durch einen speziellen Mechanismus können die Spieße in der Halterung gedreht werden, ohne sich beim Loslassen wieder zurückzudrehen.

Das Mangal Grill-Set ist ab sofort erhältlich (UVP: 89,99 €). Für noch mehr Komfort gibt es auch ein 5-teiliges Ersatz-Mangalspieß-Set (UVP: 49,99 €).

Als Vorgeschmack für köstliche Grillgerichte vom Mangalspieß hat Weber® noch zwei Rezeptideen für alle Grillfans, die gerne etwas Neues ausprobieren möchten:



Scharfe Hähnchenspieße „Mangal“

Zutaten (für 4 Portionen):

1000 g Hühnerfleisch (Keulen, Oberkeulen und Bruststücke)

Für die Marinade:

1	scharfe Chilischote
2 Handvoll	frische Koranderblätter
125 ml	Olivenöl
4	Frühlingszwiebel, fein gehackt
6	Knoblauchzehen, geschält
2 EL	frischer Ingwer, fein gehackt
2 EL	Zucker
1 EL	frisch gepresster Limettensaft
1 EL	Piment, gemahlen
2 TL	grobes Meersalz
1 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Das Hühnerfleisch in gleich große Stücke schneiden. Die Chilischote halbieren und den Stielansatz, die weißen Trennhäute sowie die Samen entfernen. Zusammen mit den übrigen Zutaten der Marinade in einen Standmixer geben und alles fein pürieren.

Die Fleischstücke in einen großen wiederverschließbaren Plastikbeutel geben, die Marinade dazu füllen und gut einarbeiten. Die Luft aus dem Beutel streichen, den Beutel verschließen und für 2 – 3 Stunden kalt stellen.

Den Grill für direkte starke Hitze vorbereiten. Die marinierten Hähnchenstücke auf die Mangalspieße stecken und diese über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 6 – 8 Minuten grillen bis das Fleisch fest und der austretende Saft klar ist. Dabei die Spieße einmal wenden.

Zubereitungszeit:	ca. 25 Minuten
Marinierzeit:	2 bis 3 Stunden
Grillmethode:	direkte starke Hitze (230 – 290 °C)
Grillzeit:	6 bis 8 Minuten
Hilfsmittel:	Weber Mangal Set



„Mangal“ Rinderfiletspieße

Zutaten (für 4 Portionen):

1000 g Rinderfilet

Für die Marinade:

4	Knoblauchzehen, fein geschnitten
2	Lorbeerblätter, gemahlen
80 g	geschmolzene Butter
6 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel, geviertelt
½	rote und gelbe Paprika
2 EL	Portwein
1	Chilischote feingehackt und entkernt
	Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in Würfel (ca. 4 x 4 cm) schneiden. Die Paprika ebenfalls in quadratische Stücke schneiden.

Den Knoblauch mit den gemahlenen Lorbeerblättern, geschmolzener Butter, dem Olivenöl, Pfeffer und Salz und den restlichen Zutaten zu einer Marinade vermischen.

Die Fleischwürfel sollten mindestens 2 Stunden in der Marinade eingelegt werden.

Dann das Fleisch, Zwiebeln und Paprika abwechselnd auf Grillspieße stecken und bei mittlerer Hitze ca. 10 bis 12 Minuten auf den Grill legen.

Die Spieße alle 2 Minuten drehen und immer wieder mit der restlichen Marinade bestreichen.

Vorbereitungszeit:	ca. 20 Minuten
Marinierzeit:	2 bis 5 Stunden
Grillmethode:	direkte Hitze
Grillzeit:	10 bis 12 Minuten
Hilfsmittel:	Weber Mangal Set

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 sechs Jahren um das viereinhalbfache zu steigern.

Weitere Auskünfte:

Denise Walchshofer, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 36
Email: DWalchshofer@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Margit Bittner, Senior 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