



## Presseinformation

### **Hirschrücken vom Weber Grill – Die Wildgrillsaison ist eröffnet**

**Wels, 21.10.2014** – Cholesterinarm, fettarm und qualitativ hochwertig – Wildbret erfreut sich nicht umsonst einer immer größeren Beliebtheit. Nun haben Reh, Hirsch und Co. wieder Saison und dürfen auch auf dem Grill nicht fehlen.

Wildtiere bewegen sich sehr viel und ernähren sich besonders ausgewogen. Dadurch zählt Wild 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. Wildtiere wie Hirsch, Reh und Wildschwein sind also nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich gesehen nur zu empfehlen.

Bei der Zubereitung von Wild sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Für den Rost eignen sich Steaks, Medaillons oder Spieße besonders gut. Der Vorbereitungsaufwand ist gering, denn ähnlich wie bei Rind- oder Schweinefleisch sollten die Wildstücke vor dem Grillen so wenig wie möglich bearbeitet werden. Eine Öl-Kräuter-Marinade aus aromatischen Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Lorbeer oder Wacholder ist vollkommen ausreichend. Zu beachten ist, dass diese Zutaten vor dem Grillen mit einem Küchentuch abgenommen werden, damit nichts in die Glut tropft. Ob das Fleisch schon fertig gegrillt ist, erfährt man am besten durch die Fingerprobe. Dies sollte man ruhig öfters testen, denn die richtige Zubereitungsdauer ist für den Geschmack des Wildes besonders wichtig. Am besten schmecken Rehrücken und Hirschkeule, wenn sie noch leicht rosa sind. Wild wird schnell trocken, wenn es zu lange gegrillt wurde, und schmeckt dann nur noch halb so gut. Damit genau das nicht passiert, ist das „Audio-Digitalthermometer Weber Style“ zu empfehlen. Dieses misst bis auf 100 Meter Entfernung die Kerntemperatur, damit das Grillgut immer die richtige Temperatur hat. Dem perfekt gegrillten Hirschrücken steht somit nichts mehr im Wege.



## Wildschweinsteaks mit lauwarmen Specklinsen

### Zutaten für 4 Personen:

4	Wildschweinsteaks á 220 g
1/8 l	Rotwein
1 EL	Öl
5	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter
2 Zweige	Rosmarin, abgezupft
1 TL	Schwarze Pfefferkörner
	Salz
600 g	Gekochte Linsen (rot)
50 g	Speckwürfel
1	Zwiebel, feingehackt
100 ml	Fleischbrühe
1 EL	Weißer Balsamico
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer
1 EL	Öl



### Zubereitung:

1. Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Rosmarin und schwarzen Pfeffer im Mörser grob zerstoßen und mit Öl und Rotwein mischen. Steaks in dieser Marinade möglichst luftdicht 1 Stunde marinieren.
2. Grill mit Sear Station für direkte und indirekte, hohe Hitze (220°C) vorheizen.
3. Steaks aus der Marinade holen und gut abtrocknen (Kräuter und Gewürze entfernen). Danach diese von beiden Seiten 2 Minuten bei geschlossenem Deckel angrillen und dann indirekt positionieren, bis sie eine Kerntemperatur von 65°C erreicht haben. Sear Grate entfernen und Wok einsetzen.
4. Etwas Öl in die heiße Wok geben und den Speck darin anbraten, Zwiebeln hinzufügen und leicht mit anrösten. Linsen und Lorbeerblatt hinzufügen und mit der Brühe ablöschen. Das Ganze kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.



### Grillakademie Tipp / Rezeptinfo:

Grilltyp:	Alle mit GBS System
Kohleart:	Express
Anzahl der Kohlestücke:	2/3 Kamin
Anordnung der Kohle im Grill:	Direkt (mittig)
Vorbereitungszeit:	20 Minuten + 1 Stunde Marinierzeit
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Grillzeit:	15 Minuten
Grillmethode:	Direkte und indirekte, hohe Hitze (220°C)
Empfohlenes Zubehör:	Sear Station, Wok, Wokbesteck , Digitalthermometer

Weitere leckere Wildrezepte, wie der rosa Rehschlögel vom Grill, sind unter <http://www.weberstephen.at/Rezepte/Rezept-Übersicht/Kategorie/Wild> zu finden.

### **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 bekannte 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 rund zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sieben Jahren zu versechsfachen.

### **Weitere Auskünfte:**

Matthias Fuchs, Marketing  
Weber Stephen Österreich GmbH  
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels  
Tel.: +43 7242 890135 36  
Email: [mfuchs@weberstephen.com](mailto:mfuchs@weberstephen.com)

Marlene Grabner, PR Consultant  
4D Solutions  
Hasnerstr. 123, 1160 Wien  
Tel.: +43 664 96 48 116  
Email: [grabner@4d-solutions.at](mailto:grabner@4d-solutions.at)