



Presseinformation

Heiße Tipps für kalte Tage: Im Winter wird Grillen zum Genuss-Highlight

Wien, 04.12.2014 – Grillen ist immer ein Erlebnis: Gerade bei frostigen Außentemperaturen wird es zu einem besonderen Highlight. Vom klassischen Steak bis zum Festtagsmenü – mit dem Weber® Grill ist alles möglich. Vor allem staunen die Gäste nicht schlecht, wenn nicht nur die Weihnachtsgans, sondern auch der Glühwein vom Grill kommt. Ob eine Grillparty im schneebedeckten Garten oder edles Festessen – grillen eignet sich für jeden Anlass.

Tipps für gelungenes Grillen bei Minusgraden

Bei kalten Temperaturen gemütlich draußen sitzen, sich am Grill wärmen und dabei abwechslungsreiche Gerichte zubereiten – im Winter herrscht eine ganz besondere Grill-Atmosphäre. Und mit ein paar Tipps wird jeder zum echten Wintergrill-Experten. „Grundsätzlich empfiehlt es sich, eher größere Fleischstücke zu grillen“, sagt Leo Gradl, Grillweltmeister und Grillmeister der Weber Grillakademie Original®. „Diese kühlen zum einen nicht so schnell aus. Zum anderen kann man die Zeit, während das Fleisch auf dem Grill gart, entspannt mit seinen Freunden oder der Familie genießen. Wenn das Grillgut dann gar ist, packt man es am besten gleich in Alufolie ein, um es in Ruhe nachgaren zu lassen und warmzuhalten.“ Auch vorgewärmte Schüsseln und Teller helfen, dass Fleisch und Beilagen nicht so schnell auskühlen. Für alle Grills gilt: Den Deckel so selten wie möglich öffnen, damit die Hitze nicht entweicht, sondern im Inneren verbleibt. Durch die niedrigere Luftfeuchtigkeit glühen Holzkohle und Briketts übrigens im Winter deutlich länger – und ermöglichen so besonders ausgedehnte Grillabende. Wichtig ist jedoch, Kohle & Co. nicht draußen zu lagern, weil die Brennmaterialien sonst feucht werden könnten und im entscheidenden Moment nicht funktionieren. Und vor allem gilt: Egal ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill – gegrillt wird immer im Freien.

Vorbereitung ist alles

Bei Minusgraden kann das Vorheizen oder auch das Garen der Gerichte ein bisschen länger dauern – wichtig ist also, dafür genügend Zeit einzuplanen. Das Grillevent selbst ist dann aber umso gemütlicher: Gerade im Winter schmecken deftige Gerichte wie Braten, Truthahn, Hähnchen oder geräuchertes Fischfilet vom Zedernholzbrett besonders gut. Um die Kälteeinwirkung von außen möglichst gering zu halten, sollte man den Grill an einem windgeschützten Ort aufstellen. Ein weiterer Tipp: Den Anzündkamin mit der durchglühenden Kohle direkt auf den Kohlerost



stellen. So wird der Kessel gleich mitgewärmt und ein zu schneller Temperaturwechsel vermieden. Wenn der Grill nach dem Grillen abgekühlt ist, empfiehlt es sich ihn mithilfe einer Abdeckhaube vor Witterungseinflüssen zu schützen.

Die besten Grillrezepte für den Winter

Allen, die ihren Grill nicht in den Winterschlaf schicken, widmet Weber BBQ-Experte Jamie Purviance sein GU Buch Weber's Wintergrillen. Neben 100 neuen, wintertauglichen Grillrezepten vermittelt der Grillmeister in dem Buch auch reichlich Know-how und Erfahrungen rund um den Grillspaß in der kalten Jahreszeit. In den Rezepten dreht sich natürlich alles um die Produkte aus der Wintersaison – vom marinierten Rehkotelett mit Orangenbutter bis hin zu gegrillten Schwarzwurzeln. Auch am Grill gegarte Eintöpfe und süße Winterdesserts sind in der Rezeptsammlung enthalten. Ein ganz besonderes Highlight ist der Glühwein vom Grill – perfekt, um die kalten Hände während dem Grillen zu wärmen.

Rezeptvorschlag für ein Weihnachts- oder Silvesteressen vom Grill:

Rinderbraten mit sahniger Pilz-Weinbrand-Sauce

Für die Würzmischung

*3 große Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL fein gehackter Thymian
2 TL naturreines grobes Meersalz
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 kg ausgelöster Rinderbraten aus der Hohen Rippe (rundes Roastbeef), überschüssiges Fett entfernt*



Für die Sauce

500 g gemischte Pilze (z. B. Shiitake, Steinpilze, Pfifferlinge, Austernpilze)

*1 EL Olivenöl
1 EL Butter
etwa 1 TL naturreines grobes Meersalz
4 EL fein gewürfelte Schalotten
1 TL fein gehackter Knoblauch
1 TL Thymianblättchen
125 ml Weinbrand*



250 ml *küchenfertige Rinder-Demi-Glace (ersatzweise Rinderfond)*

250 g *Crème fraîche*

2 EL *gehackter Schnittlauch*

etwa ¼ TL *frisch gemahlener schwarzer Pfeffer*

1. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen und das Fleisch damit von allen Seiten einreiben. Den Braten locker in Frischhaltefolie schlagen und mind. 24 Std. oder bis zu 3 Tage im Kühlschrank marinieren. Vor dem Grillen 1 Std. Raumtemperatur annehmen lassen.
2. Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (175–230°C) vorbereiten.
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Das Fleisch über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 20 Min. von allen Seiten anbraten und jeweils nach Bedarf wenden (dabei Flammenbildung vermeiden, besonders dann, wenn die Fettseite unten liegt). Anschließend mit der Fettseite nach oben in einen Bratenkorb setzen, die große Einweg-Aluschale über indirekte Hitze stellen und den Bratenkorb darüber stellen. Das Fleisch über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, 1-1 ½ Std. für rosa/rot (medium rare) bei einer Kerntemperatur von 50–54 °C. Den Braten vom Grill nehmen, in der Küche auf einem Tranchierbrett mit Safrinne in Alufolie schlagen und ½ Std. nachziehen lassen. Inzwischen die Sauce zubereiten.
4. Die große Gusseisenpfanne über direkter mittlerer Hitze etwa 10 Min. vorheizen. Die Pilze putzen. Von den Shiitake die Stiele entfernen und wegwerfen, anschließend die Hüte in ½ cm große Stücke schneiden. Haben Sie Austernpilze in Büscheln gekauft, diese in einzelne Stücke teilen und harte Enden abschneiden. Austernpilze, Pfifferlinge, Steinpilze und andere Pilze der Länge nach in ½ cm große Stücke schneiden.
5. Öl und Butter in die heiße Pfanne geben, die Pilze zusammen mit ½ TL Salz zufügen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Grilldeckel etwa 5 Min. braten, bis sie Flüssigkeit ziehen und goldbraun werden, dabei gelegentlich umrühren.
6. Schalottenwürfel, Knoblauch und Thymian zugeben und die Schalotten in 2–3 Min. weich dünsten, dabei häufig umrühren. Mit dem Weinbrand ablöschen (Achtung vor Flammen!) und den Bratensatz etwa 1 Min. vom Pfannenboden losrühren. Mit der Demi-Glace-Sauce aufgießen, den Grilldeckel schließen und den Pilzfond etwa 3 Min. einkochen lassen, bis er um die Hälfte reduziert ist. Die Crème fraîche unterrühren und alles 2 Min. dick einköcheln



lassen. Die Pfanne vom Grill nehmen, einen Deckel auflegen und an einem warmen Ort beiseite stellen.

7. Noch schmackhafter und reichhaltiger wird die Pilzsauce, wenn Sie den in der Einweg-Aluschale aufgefangenen Bratensaft (aber ohne die festen Bestandteile) und den in der Alufolie und/oder in der Safrinne gesammelten Fleischsaft des Bratens unterrühren. Zuletzt den gehackten Schnittlauch einrühren und die Sauce mit dem restlichen Salz und $\frac{1}{4}$ TL Pfeffer abschmecken.
8. Den Rinderbraten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und warm mit der Pilzsauce servieren.

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 acht 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

Marlene Grabner, PR Consultant

4D Solutions

Hasnerstr. 123, 1160 Wien

Tel.: +43 664 96 48 116

Email: grabner@4d-solutions.at