



Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH

La Dolce Vita: Klassische Pizza und Profiteroles
Mit diesen Rezept-Klassikern gelingt der italienische Sommer garantiert

Wels, Juni 2017. Sizilien, Toskana, Sardinien. Wer an Italien denkt, schwärmt nicht nur von langen Sandstränden und dem charmanten Klang der italienischen Sprache, sondern auch vom Essen. Grund genug, sich das mediterrane Flair nach Hause zu holen – kulinarisch wie auch atmosphärisch. Beim Grillen mit Holzkohle gelingt das am besten. Denn knisternde Kohle und rauchiger Duft machen einen italienischen Grillabend erst so richtig gemütlich.

O Sole Mio: Aus dem Grill wird ein italienischer Pizzaofen

In einem Land, wo die Uhren noch ein wenig langsamer zu ticken scheinen, muss man für den perfekten mediterranen Abend eigentlich nur drei Dinge organisieren: den Klang von Mandolinen, die „Famiglia“ und einen Holzkohlegrill. Zum perfekten Pizzaofen wird dabei der neue Kettle Plus mit dem GBS-System von Weber® von ganz alleine. Denn mit den flexibel auswechselbaren Grillrosteinsätzen des GBS lassen sich im Handumdrehen authentische Gerichte zaubern und damit Gäste mit immer neuen Highlights vom Grill überraschen. Mit seinen roten Rädern ist der Kettle Plus dabei auch ein optisches Schmankerl, der sich wie ein echter stilbewusster Italiener in das bunte Treiben einfügt. 47cm Grillrost-Durchmesser sind die ideale Fläche für die kreisrunde Pizzaform. Nebenbei ist er der kleinste unter allen Weber®-Grills, auf den Gourmet-BBQ-Einsätze wie der Pizzastein passen.

Nix mit „unpünktlich“: Auf echte Holzkohle ist Verlass

Italiener sind unpünktlich? Nicht, wenn es um's Essen geht. Das wird nämlich in aller Ruhe vorbereitet: Der Pizzateig braucht immerhin eine ausgedehnte Mittagspause von rund drei Stunden, bis er einsatzbereit ist. Dafür geht es beim Anheizen des Grills umso schneller: In weniger als 20 Minuten erreichen die Weber® Briketts ihre volle Hitze – und halten diese über drei Stunden. Damit gehen sich Pizzen für die ganze Familie und auch eine richtig gute italienische Nachspeise vom Grill locker aus. Gute Holzkohle erkennt man übrigens an der Härte, den Rillen für optimale Luftzirkulation und den zu 100% natürlichen Inhaltsstoffen. Wer es beim Anzünden charmant einfach haben möchte, verwendet Anzündwürfel und einen Anzündkamin. Der geübte Pizzakoch verteilt beim Holzkohlegrill die Glut ringförmig auf dem Rost, sodass die mittige Fläche unterhalb des Pizzasteins frei bleibt.



Piatto Principale: Klassische italienische Pizza

Die Hauptspeise ist das Herzstück des Abends: Pizza.

Für den Teig werden Wasser, Bier, Öl und Germ vermennt. Das Hartweizenmehl und das Salz einfach dazugeben und kneten. Dann das italienische Mehl hinzufügen, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Danach teilt man den Teig in gleichgroße Stücke (Mini-Pizza: 150g, große Pizza: 250g) und formt sie in Kugeln. Jetzt kommt die Mittagspause des Pizzateiges im Kühlschrank: Dafür muss man rund drei Stunden einplanen. Anschließend den Teig ausrollen und mit Tomatensauce, Käse und Zutaten nach Wahl belegen. Besonders gut machen sich z.B. Schinken, Pilze, Basilikum etc.

Jetzt wird's endlich sommerlich heiß: Den Grill für direkte Hitze vorbereiten und den Weber® GBS Pizzastein auf dem Grill platzieren. Für 15 Minuten aufheizen, die Pizza auf dem Pizzastein legen und für 15-20 Minuten backen, bis der Teig durch ist. Achtung: Je mehr Belag auf der Pizza ist, desto länger braucht sie am Grill. Jetzt macht das Auge für die Qualität bei der Holzkohle bezahlt: Große Familien haben viel Hunger, da man braucht langanhaltende Hitze.

Dolce: Profiteroles mit Vanillecreme

Milch, Wasser, Salz, Zucker und Butter in einen Topf geben und auf dem Seitenkocher oder Herd aufkochen. Das Mehl mit einem Schneebesen in die aufgekochte Masse einrühren. Bei mittlerer Hitze solange rühren, bis sich der Teig vom Boden löst (dauert etwa 3 Minuten). Den Teig in eine Schüssel umfüllen und die Eier nach und nach einzeln einrühren. Den Grill für indirekte Hitze (200°C) vorbereiten und vorheizen. Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels in Muffin-Papierförmchen füllen (nur zur Hälfte) und im Weber® GBS Ebelskiver-Einsatz indirekt auf dem Grillrost platzieren. Etwa 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit wird die Crème vorbereitet: Mascarpone und Crème Fraîche mithilfe eines Handmixers aufschlagen und nach einer Minute Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Solange weiter schlagen, bis eine schöne cremige Masse entstanden ist. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen, in die Unterseite der Profiteroles mit einer Messerspitze ein kleines Loch stechen und die Crème in die Windbeutel spritzen.

Zutaten für 4 Personen

350ml kaltes Wasser
100ml Bier
50ml Öl
15g frischer Germ
2TL grobes Salz
150g Hartweizenmehl
500g italienisches Mehl
(Typ 00)
Belag nach Wahl

Zutaten für 4 Personen

60 ml Milch
65 ml Wasser
½ TL Zucker
1 Prise Salz
30 g Butter
80 g Mehl
2 Eier

CREME:

150 g Mascarpone
250 g Crème Fraîche
30 g Zucker
1 Päckchen
Vanillezucker



Fotos, Abdruck honorarfrei

© Weber-Stephen Österreich GmbH

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 Umluft-herd 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 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
Kienzlstraße 17, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36
E-Mail: mfuchs@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH, Ansprechpartnerin: Daniela Dworzak
Alser Straße 45, 1080 Wien
Mobil: +43 676 432 7008
E-Mail: daniela.dworzak@himmelhoch.at