



Presseinformation

Die (Weber) Grillsaison ist eröffnet!

Wels, 09.07.2015 – Grillen ist mittlerweile eines der beliebtesten Freizeitvergnügungen von Herr und Frau Österreicher. Die archaische Begeisterung der Menschen für die Beherrschung des Feuers spielt dabei genauso eine Rolle wie ernährungswissenschaftliche oder soziale Aspekte. Richtiges Grillen gehört heute zu den gesündesten Arten Fleisch, Fisch oder Gemüse zuzubereiten. Kaum anderswo kann man das Zubereiten von Speisen zusammen mit der Familie oder Freunden so unmittelbar erleben und genießen wie beim gemeinsamen Grillen.

Damit die Grillsaison auch gut gelingt, hier 15 goldene Grillregeln:

1. Etwas Geduld am Anfang. Nach dem Vorheizen sollten Holzkohle oder Briketts mit einer weißen Ascheschicht überzogen sein. Dann ist die Glut richtig heiß.
Beim Grillen mit Gas beim Zünden den Deckel öffnen, dann schließen und 15 Minuten vorheizen. Das Gas nach dem Grillen zuerst direkt am Grill ausschalten und erst im Anschluss auch bei der Gasflasche.
Beim Elektro-Grillen den Grill nur an einzeln gesicherten Steckdosen anschließen bzw. eine eventuell verwendete Kabeltrommel vollständig abrollen. Vorheizzeit von 15 Minuten beachten!
2. Deckel drauf. Grillen Sie mit geschlossenem Deckel, das verhindert die Gefahr einer Flammenbildung und ermöglicht eine schonende indirekte Garmethode.
3. Wie man's auch dreht ... Bei der direkten Grillenmethode wenden Sie idealerweise das Fleisch nur einmal. Bei der indirekten Grillmethode mit geschlossenem Deckel ist ein Wenden überhaupt nicht notwendig.
4. Mit Druck geht gar nichts. Drücken Sie nicht mit dem Wender oder der Zange auf das Fleisch. Es verliert so nur Saft und Geschmack.
5. Gut geölt läuft's besser. Wenn Sie das Fleisch mit einer leichten Ölschicht bestreichen, erhält es schneller seine typische Bräunung und klebt auch nicht am Rost fest.
6. Einstechen ist out. Verletzen Sie das Fleisch nicht mit der Gabel. Wenn der Saft austritt, wird das Fleisch trocken.
7. Weg mit dem Fett. Schneiden Sie das Fett von Steaks oder Koteletts bis auf eine Dicke von 5 mm ab. Das schützt vor Flambbildung.
8. Nie kühschränkalt auf den Grill. Lassen Sie Ihr Fleisch oder Gemüse vor dem Grillen Raumtemperatur annehmen (ca. 20 – 22 °C).

9. Zucker zuletzt. Marinaden oder Glasuren mit einem hohen Anteil von Zucker oder Honig erst zu Ende der Garzeit auftragen. So erhalten Sie eine aromatische Kruste.
10. Schon fertig? Für ein optimales Grillergebnis messen Sie die Temperatur immer an der dicksten Stelle im Fleisch.

Rezeptvorschlag: Riesengarnelen mit Knoblauch-Semmelbröseln

Zubereitungszeit: 30 Min.

Grillzeit: 8 Min.

Zutaten:

- 5 Riesengarnelen (je 80 g)
- 100 g Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronenschale
- 4 EL Petersilie
- 3 EL natives Olivenöl extra
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 Zitrone



Zubereitung in der Küche:

- 1) Die Riesengarnelen waschen und trocken tupfen. Anschließend diese längs vom Schwanz zum Kopfende aufschneiden, jedoch nicht vollständig durchschneiden. Den Kopf säubern und das Innere entfernen.
- 2) Das Brot mit einer Reibe zerkleinern, den Knoblauch zerdrücken und zusammen in eine Schüssel geben. Die abgeriebene Zitronenschale hinzugeben. Die Petersilie waschen, klein hacken und hinzugeben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut mischen.
- 3) Den Kopf und Rücken der Riesengarnelen per Hand mit der Mischung füllen. Dabei die Mischung sanft hineindrücken, damit sie den Kopf vollständig ausfüllt.
- 4) Den Fischhalter mit Olivenöl bestreichen und die Riesengarnelen hineinlegen. Die Riesengarnelen ebenfalls mit Olivenöl bestreichen und den Fischhalter schließen.

Zubereitung am Grill:

- 1) Den Grill für direkte Hitze bei ca. 160 °C vorheizen.
- 2) Den Fischhalter auf den heißen Grill legen. Die Riesengarnelen 6–8 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen und dabei den Fischhalter nur einmal wenden. Die

Riesengarnelen dürfen nicht zu lang garen – sie sind fertig, wenn das Fleisch von durchscheinend zu weiß wechselt.

Rezeptvorschlag: Mechoui Lammkeule am Spieß

Zubereitungszeit: 15 Min.

Marinierzeit: 1 Std.

Grillzeit: 45 Min.

Zutaten:

- 1 Lammkeule

Für die Chermoula-Marinade:

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Bund frischer Koriander
- 2 EL grobes Salz
- 3 EL süßes Paprikapulver
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Pfefferkörner
- 250 ml Olivenöl



Zubereitung in der Küche:

- 1) Die Lammkeule zurechtschneiden. Dabei etwas Fett entfernen und Einschnitte in das Fleisch vornehmen.
- 2) Dann die Chermoula-Marinade vorbereiten. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen. Beides grob zerkleinern. Mit einem Mixer vermengen, dabei Olivenöl hinzugeben.
- 3) Den Koriander abwaschen und fein zerkleinern. Diesen anschließend zusammen mit dem Salz, dem Paprikapulver, dem Kreuzkümmel und den Pfefferkörnern zu der Zwiebelmischung hinzufügen. Alles vermengen.
- 4) Die Mischung in einen Topf geben und Olivenöl hinzufügen. Aufkochen und fünf Minuten lang bei schwacher Hitze köcheln lassen.
- 5) Die Marinade auf der Lammkeule verteilen und eine Stunde bei Raumtemperatur marinieren.
- 6) Die Lammkeule am Drehspeiß befestigen.



Zubereitung am Grill:

- 1) Den Grill für indirekte Hitze bei ca. 200 °C vorheizen.
- 2) Den Drehspieß am Motor fixieren und diesen einschalten. Den Deckel schließen. Die Lammkeule regelmäßig mit der restlichen Chermoula-Marinade bestreichen.
- 3) Überprüfen, ob die Lammkeule gar ist. Für eine medium gegarte Lammkeule beträgt die Kerntemperatur 65°C. Danach die Lammkeule zehn Minuten lang ruhen lassen.
- 4) Aufschneiden und 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 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
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