



Presseinformation

## **Räuchern und Smoken – der besondere Genuss für kalte Wintertage**

**Wien, 29.10.2014** – Geräucherte und gesmokte Speisen, wie das Pulled Pork oder die klassische Räucherforelle, schmecken immer gut. Doch gerade im Winter, wenn es draußen klirrend kalt ist, kann man seinen Gästen mit geräucherten Speisen eine große Freude machen – ein guter Grund, um auch in der kalten Jahreszeit den Smokey Mountain Cooker™ von Weber anzuwerfen.

### **Mit dem richtigen Equipment zum fein gesmokten Festessen**

Ob Chicken Wings oder geräucherte Putenbrust für die Festtage – der aromatische Rauch und das langsame Garen verleihen Fisch, Fleisch und Gemüse eine feine Note. Unterschiedliche Räucherutensilien sorgen zudem für Abwechslung bei der Zubereitung: Eingerollt in dünne Wood Wraps erhalten zarte Fischfilets beispielsweise ein würziges Aroma. Alternativ kann man Fisch oder Fleisch auch auf einem zuvor gewässerten Räucherbrett auf den Rost legen. Der Rauch, der sich durch die Hitze ausbreitet, verleiht dem Grillgut einen besonderen Geschmack. Oder ganz klassisch große Holzstücke, die so genannten Wood Chunks, unter die Kohle mischen und damit das Grillgut räuchern. Ideal zum Räuchern und Smoken ist der Smokey Mountain Cooker™. Mit dem Räucher-Equipment von Weber kommen experimentierfreudige Räucherfans voll auf ihre Kosten. Wer seinen Räucher- und Smoke-Kenntnissen vorsichtshalber erst einmal ein wenig auf die Sprünge helfen will, wird bei Weber ebenfalls schnell fündig. Der Kurs „Smoken – Räuchern – Grillen“ ist ideal für frostige Tage. Österreichweit gibt es aktuell Grillakademien in zehn Orten. Die Kurse kann man übrigens auch als Gutschein verschenken – ein perfektes Geschenk für alle Grillfans. Erhältlich unter: [www.weber-grillakademie.com/at](http://www.weber-grillakademie.com/at).

### **Das 1x1 des Räucherns**

Das Besondere am Räuchern ist, dass während des Grillvorgangs aromatische Hölzer im Grill hinzugefügt werden. Das Holz gibt unter Hitzeeinwirkung Rauch ab, welcher vom Grillgut wie Fleisch, Fisch oder Geflügel aufgenommen wird. So wird der jeweiligen Speise das besondere Raucharoma verliehen. Gegrillt werden kann auf Gas-, Holzkohle- und Elektrogrills auf unterschiedliche Art und Weisen. Hierfür bietet Weber ein umfangreiches Zubehörsortiment an. Dadurch kann jeder Fan des Grillens, Räucherns und Smokens sein Grillgut ganz nach seinen persönlichen Wünschen zubereiten.

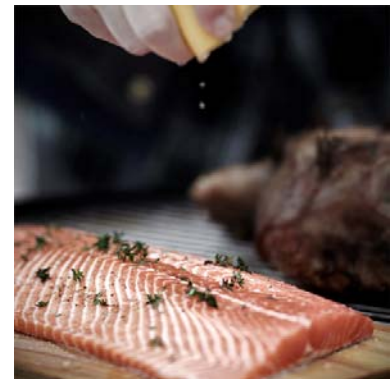


## Rezeptvorschlag für die kälteren Tage – Auf Zedernholz geräucherter Lachs

### Zutaten für 2 Personen:

- 1 Stück Weber Räucherbrett aus Zedernholz, groß
- 1 Stück ganzes Lachsfilet mit Haut
- 1,5 TL grobes Meersalz
- 0,5 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 4 EL Dijon Senf
- 4 EL Honig
- 4 EL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL frisch gemahlener Pfeffer
- 0,5 TL frisch gemahlener Cayennepfeffer
- 120ml Extra Virgen Olivenöl

1. Das Räucherbrett über Nacht oder mindestens 1 Stunde in Wasser einlegen und mit einem Glas oder Flasche beschweren. Den Grill für direktes Grillen vorbereiten.
2. Alle Zutaten für die Marinade, ausgenommen das Öl, in einen Mixer geben, um eine gleichmäßige Masse herzustellen. Danach das Öl hinzugeben.
3. Den Lachs säubern und evtl. Gräten entfernen. Den Lachs mit der Hautseite nach unten hinlegen und würzen mit Salz und Pfeffer würzen. Nun gleichmäßig die Hälfte der Marinade auf dem Lachs verteilen.
4. Anschließend das Zedern Holzbrett aus dem Wasser nehmen und auf den Grill über direkte, hohe Hitze legen und warten bis sich Rauch gebildet hat. (Bei Holzkohlegrills die Weber Holzkohlekörbe benutzen um ggf. auf indirekte Grillmethode zu wechseln, sofern die Temperatur zu hoch ist)
5. Den Lachs mit der Hautseite nach unten auf das Zedernbrett legen und den Deckel wieder schließen. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren.
6. Der Lachs ist fertig gegart, wenn er in der Mitte leicht rosa und an den Rändern etwas braun geworden ist. Je nach Dicke des Lachses beträgt die Garzeit 20-25 Minuten. Den Lachs servieren solange er noch warm ist und dazu die restliche Marinade reichen.



Weitere Rezepte zu Smoking zu finden unter: <http://www.weberstephen.at/Rezepte/Rezept-Übersicht/Smoking.aspx>.



### **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 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)