



Presseinformation

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

Wels, 09. Dezember 2013. 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 vom Grill – der Weber Grill eignet sich für jeden Anlass und jede Jahreszeit.

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, bei winterlichen Temperaturen eher größere Fleischstücke zu grillen. 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, Huhn 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, schützt man ihn am besten mit einer Abdeckhaube vor Witterungseinflüssen.

Ein besonderes Highlight im Winter: das Räuchern



Ob klassische Räucherforelle 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 befeuchteten 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 ist der Smokey Mountain Cooker™. Mit dem Räucher-Equipment von Weber kommen experimentierfreudige Räucherfans voll auf ihre Kosten.

Praktisches Equipment für die kalten Tage



Mit dem Grifflicht Grill Out™ kann auch im Dunkeln weiter gegrillt werden – es beleuchtet den gesamten Rost und sorgt so für einen perfekten Überblick über das Grillgut. Wer lieber drinnen seine Gäste bewirbt, für den ist das Digitalthermometer mit Timer-

funktion ein praktischer Begleiter. So muss man nicht ständig kontrollieren, wie weit das Grillgut ist. Stattdessen gibt das Thermometer automatisch Bescheid, sobald die entsprechende Kerntemperatur erreicht ist.



Für kulinarische Abwechslung sorgt das Gourmet BBQ System. Vom Wok-Einsatz für Glühwein, über den Pizzastein bis zum Ebelskiver-Einsatz für Mini-Pfannkuchen zum Dessert bietet es viele Zubereitungsmöglichkeiten. Besonders praktisch zur Weihnachtszeit ist der Drehspieß – damit gelingen Weihnachtsgans, Braten oder Ente wie von selbst. Inspiration bei der Menüwahl für die Adventszeit, an Weihnachten oder Silvester geben die Grillbücher von Weber, mit vielen tollen Rezepten.

Wer seine Grillkünste noch etwas erweitern möchte, für den ist die Weber Grillakademie Original genau das Richtige. Die optimale Einstimmung auf die kalten Tage bietet der Kurs „Wintergrillen“. Unter professioneller Anleitung bereiten Teilnehmer ein ganzes Winter-Menü auf dem Grill zu und bekommen praktische Tipps und Rezepte zum Nachgrillen für zu Hause. Die Teilnahme an den Kursen der Weber Grillakademie kann auch als Gutschein verschenkt werden – ein perfektes Geschenk für alle Grillfans. Nähere Infos und Geschenkgutscheine gibt es unter: www.weber-grillakademie.com/at/gutscheine

Rezeptvorschläge für die kälteren Tage:

Räucherforelle

Zutaten für 2 Personen:

1 Forelle am Stück, küchenfertig

Rapsöl

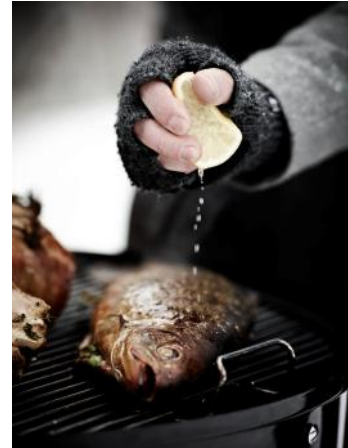
1 Bund glatte Petersilie

Knoblauch nach Belieben

Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Handvoll Fire Spice Chips

(Sorte: Kirschholz) zum Räuchern



Den Weber Gas- oder Holzkohlegrill für eine Hitze von ca. 160°C vorbereiten (40 Briketts bei Holzkohlegrills).

Eine Handvoll Fire Spice Kirschholz Chips für mindestens 30 Minuten in Wasser einlegen.

Die Forelle mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Knoblauch grob hacken und die Zitrone vierteln. Anschließend die Forelle mit Petersilie, Knoblauch und Zitrone füllen.

Die befeuchteten Fire Spice Chips auf die Glut legen. Danach die Forelle auf den Grill legen und bei 160°C ca. 15 Minuten grillen.

Spanferkelkeule

Zutaten für 6 Personen:

1 Spanferkelkeule ca. 2,5 – 3 kg

10 Rosmarinzweige

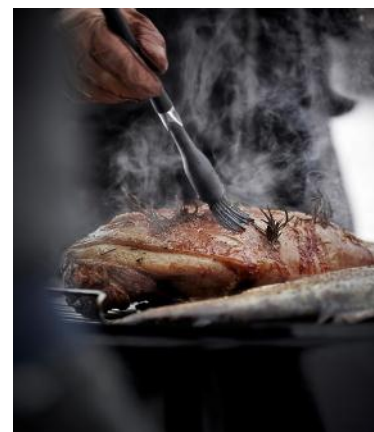
6 Zehen Knoblauch

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rapsöl zum Bestreichen

1 Handvoll Fire Spice Chips

(Sorte: Kirschholz) zum Räuchern



Den Weber Gas- oder Holzkohlegrill für eine Hitze von ca. 110°C vorbereiten.



Eine Handvoll Fire Spice Kirschholz Chips für mindestens 30 Minuten in Wasser einlegen.
Die Spanferkelkeule mit dem Rapsöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit einem Messer kleine Schlitz in die Spanferkelkeule ritzen und anschließend die Schlitz mit Rosmarin und Knoblauch spicken.
Die befeuchteten Fire Spice Chips auf die Glut legen. Danach die Keule zum Räuchern auf den Rost legen. Die Spanferkelkeule ca. 7 bis 8 Stunden garen. Dabei stündlich die Kerntemperatur (ca. 80-85°C) überprüfen.

* Für beide Rezepte eignet sich auch der Smokey Mountain Cooker, der Räucherspezialist von Weber.

Weber® Preisübersicht

Weber® Räuchern-Zubehör	UVP
Smokey Mountain Cooker™, 57 cm	549,00 Euro
Smokey Mountain Cooker™, 47 cm	399,00 Euro
Weber® Räucherbretter Zedernholz, klein, 30 x 15 cm	14,99 Euro
Weber® Räucherbretter Zedernholz, groß, 40 x 19,5 cm	19,99 Euro
Weber® Wood Chunks, erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Hickory, Mesquite	9,99 Euro
Weber® Fire Spice Chips, erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Pecannusholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory, Mesquite, Buche, Whiskey	8,99 Euro
Weber® Wood Wraps, erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen: Erlenholz, Zedernholz	11,99 Euro
Weber® Grifflicht Grill Out™	34,99 Euro



Weber® Digital Thermometer	49,99 Euro
Weber® Drehspieß Spirit®	149,99 Euro
Weber® Drehspieß Genesis®	169,99 Euro
Weber® Drehspieß BBQ 57 cm	169,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Koreanischer BBQ Grilleinsatz	59,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Ebelskiver Einsatz	59,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Geflügelhalter Einsatz	59,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Wok Einsatz	69,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate Einsatz	49,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Pfannen Einsatz	49,99 Euro
Weber® Gourmet BBQ System – Pizzastein mit Gestell	49,99 Euro

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 schonende 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 über zwanzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist es gelungen, den Umsatz in Österreich in den letzten sieben Jahren um das sechsfache zu steigern.

Weitere Auskünfte:

Simone Hubinger, Marketing
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 0
Email: SHubinger@wsce.weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Margit Bittner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: bittner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at