



Presseinformation

Herbstliche Köstlichkeiten vom Grill: Weber® eröffnet die Wildsaison

Wels, 1. September 2011 – Der Herbst liegt in der Luft und auch wenn die Tage jetzt wieder kürzer werden, so bietet diese Jahreszeit doch eine ungeahnte Vielfalt an kulinarischen Genüssen. Neben köstlichen Pilzen und verschiedenen frischen Saisongemüsen zählt Wildbret bestimmt zu den Höhepunkten der herbstlichen Küche.

Feines Wild war immer schon eine Besonderheit unter den heimischen Speisen. Es zählt zu den qualitativ hochwertigsten und gesündesten Fleischarten. Wildtiere sind genussorientierte Feinschmecker: Sie ernähren sich ausgewogen, leben artgerecht und bewegen sich viel – das schlägt sich natürlich positiv in der Güte des Fleisches nieder. Es ist fettarm und enthält wenig Cholesterin, dafür aber hoch konzentrierte Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Spurenelemente (darunter Eisen und Selen), Omega-3-Fettsäuren und das beste Eiweiß, das biologisch verfügbar ist.

Wildbret: Das gesunde Grillgut de Luxe

Für den Rost eignen sich Steaks, Medaillons oder Spieße hervorragend. Der Vorbereitungsaufwand hält sich in Grenzen: Ähnlich wie Rind sollten die Stücke nur in einer Öl-Kräuter-Marinade (etwa Rosmarin, Thymian, Lorbeer und Wacholder) liegen. Gerade bei jungem Fleisch genügen zwei bis drei Stunden, um das feine Aroma zu erhalten. Die Zutaten der Würzsoße vor dem Grillen mit einem Küchentuch abnehmen, damit nichts in die Glut tropft.

Das Grillen mit geschlossenem Deckel wiederum zählt zu den schonendsten Methoden, Fleisch zuzubereiten. Egal ob Holzkohle-, Gas- oder Elektrogrill: der geschlossene Deckel lässt die Hitze gleichmäßig zirkulieren und eröffnet nicht nur neue Möglichkeiten des Gourmetgrillens, sondern erhält auch den einzigartigen natürlichen Geschmack des Wildbrets.

Wild kann recht schnell trocken werden und schmeckt aber am besten, wenn es innen noch leicht rosa ist. Hilfreich ist das „Audio-Digitalthermometer Weber Style“: Es misst schnurlos bis auf 100 Meter Entfernung die Kerntemperatur, damit das Grillgut genau die gewünschte Temperatur hat.



Weber's Rezepttipp: Hasenrücken mit Speck Gemüse-Sauce



Zutaten für 4 Personen:

1-2	Hasenrücken à ca. 1 kg mit Knochen
120 g	Tirolerspeck
60 g	Sellerie
4	Schalotten
100 g	Karotten
100 g	Lauch
20 g	Rosmarin
2 EL	Pflanzenöl
500 ml	Suppe
	Der Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Den Hasenrücken von Sehnen und Häuten befreien.

Speck in feine Würfel schneiden; ebenso Sellerie, Schalotten und Karotten fein würfeln und den Lauch in Ringe schneiden.

Den Grill auf 180°C vorheizen.

Den Hasenrücken mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl leicht bestreichen.

Das Gemüse und den Rosmarinzweig in die Weber Style Grillform geben, mit Suppe aufgießen und einkochen lassen, bis man eine etwas dickere Sauce hat (ca. 30 Min.).

Mit der Knochenseite am Rost den Rücken scharf angrillen (direkt 5 Min.). Danach den Grill auf indirekte Methode stellen und den Rücken für 15 bis 20 Min. fertig grillen.

Das Fleisch vom Knochen ablösen und in schräge Scheiben schneiden und mit der Gemüsesauce anrichten.

Tipp:

Beim Hasenrücken ist es wichtig, dass alle Silberhäute und Fette entfernt werden, da das sehr magere und zarte Rückenfleisch sonst austrocknet.

Grillmethode: direkte und indirekte Hitze

Grill: Gas oder Holzkohle

Vorbereitungszeit: ca. 30 Min.

Grillzeit: ca. 25-30 Min.

Hilfsmittel: Weber Style Grillform



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 30 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 fünf Jahren zu vervierfachen.

Weitere Auskünfte:

Frau Simone Ams, Marketingleitung
Weber Stephen Österreich GmbH
Maria-Theresia-Str. 51, 4600 Wels
Tel.: +43 (0)7242 89 01 35 – 33
Email: sams@weberstephen.com
www.weber.com

Pressestelle:

Frau Mag. Ursula Klaus, Senior PR Consultant
4D solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 (0)1 30 61 61 – 0
Email: klaus@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at