



Presseinformation

Der neueste Freizeit-Trend neben Skifahren & Co: Die Wintergrill-Saison mit Weber® ist eröffnet!

Wels, 2. Februar 2012 – Lagerfeuerromantik und Hüttenzauber einmal anders: Heuer gibt es für grillbegeisterte Wintersport-Fans keine kulinarischen Grenzen. Für gewöhnlich ist der Winter die Jahreszeit, in der man sich in die eigenen vier Wände zurückzieht und sich nach einem warmen, gemütlichen Plätzchen sehnt. Doch diese Kälteflucht ist „Schnee von gestern“!



In diesem Jahr sorgt der amerikanische Premium-Grillhersteller Weber Stephen für ein winterliches Grill-Highlight. Sie werden sehen, Ihre Familie und Freunde werden von diesem neuen Kulinarik-Trend begeistert sein und der Weber® Grill ist schon bald ein unverzichtbaren Begleiter für den nächsten Winter-Ausflug.



Egal ob beim Après Ski auf der Hütte, beim Rodeln, Eislaufen, Schneewandern oder zu Hause im verschneiten Garten – die Griller von Weber® lassen sich ganz leicht transportieren und machen aus einen Tag an der winterlich-frischen Luft ein unvergessliches Erlebnis.

Grillen im Schnee: Der Smokey Joe® Premium ist immer dabei



Der Weber® Q™ 320 sorgt für winterliches Grillvergnügen der Extraklasse

Denn auch in der kalten Jahreszeit bieten die Weber® Premiumgriller eine ungeahnte Vielfalt an kulinarischen Möglichkeiten. Neben herzhaften Burgern, saftigen Steaks und feinen Folien-Erdäpfeln mit verschiedenen Saucen lässt sich zum Beispiel auch eine knusprige Pizza im Handumdrehen am Grill zubereiten.

Oder überraschen Sie Ihre Freunde und Familie doch einmal mit heißen Maroni und einem selbstgemachten Punsch aus dem Grill. Mit dem Wok-Einsatz ist das gar kein Problem!

Hier noch ein paar Rezeptideen, die garantiert jedes Eis zum Schmelzen bringen:

KLASSISCHER BARBECUE CHEESEBURGER

(FÜR 4 PERSONEN)

Zutaten für 4 Personen:

650 g Faschiertes vom Rind (Fettanteil 20%)
4 Stk. dünne Scheiben milder Cheddar
4 Stk. Burger-Brötchen
Senf und Ketchup, Salat zum Garnieren

Für die Würzmischung:

1 TL grobes Meersalz
½ TL Chilipulver
½ TL brauner Zucker
½ TL Knoblauchpulver (Granulat)
½ TL Paprikapulver
½ TL Selleriesamen
1 Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: Mittel
Grillzeit: 8 – 10 Minuten
Grillmethode: direkt / indirekt





Zubereitung:

Faschiertes mit den Zutaten der Würzmischung in einer großen Schüssel vermischen und dabei achten, dass die Gewürze gleichmäßig in der Fleischmasse verteilt werden. Daraus vier gleich große, etwa 2 cm dicke Burger formen.

Der Weber ® Tipp: In der Mitte jeweils eine 2,5 cm breite und 1 cm lange Vertiefung mit dem Daumen drücken - auf diese Weise garen die Burger gleichmäßig und wölben sich nicht während des Grillens!

Eine Zwei-Zonen-Glut für starke Hitze vorbereiten.

Die Burger über direkter starker Hitze (230 – 290 °C) bei geschlossenem Deckel 8–10 Minuten grillen, bis diese halb durch (medium) sind.

Einmal wenden, sobald sie sich ohne am Rost zu haften, lösen lassen. Die Burger über indirekte mittlere Hitze (175 – 230 °C) legen und auf jeden 1 Scheibe Käse zum Schmelzen bringen. Bei geöffnetem Grilldeckel, die Brötchen mit der Schnittseite nach unten über direkter Hitze 20–30 Sekunden goldbraun rösten. Die Cheeseburger jeweils auf eine untere Brötchenhälfte legen.

Je nach Belieben, Ketchup und Senf dazugeben, mit frischen Salatblättern garnieren und die obere Brötchenhälfte daraufsetzen. Warm servieren.

STEAK-SANDWICH MIT GEGRILLTEN ZWIEBELN UND KRENSAUCE

(FÜR 4 PERSONEN)

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Stk. Rindersteaks aus dem hohen Roastbeef, ca. ja 350 g schwer und 2,5 cm dick
- 4 Stk. Baguettebrötchen
- 2 Stk. rote Zwiebeln
- 125 g Sauerrahm
- 2 EL Tafelkren
- 1 TL frischer Thymian, fein gehackt
- Grobes Meersalz, Brunnenkresse

Für die Marinade:

- 500 ml Rotwein
- 250 ml Sojasauce
- 120 ml Olivenöl
- 4 EL Balsamico Essig
- 3 EL brauner Zucker
- 3 Stk. Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer





Marinierzeit:	mind. 30 Minuten
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Mittel
Grillzeit:	7 - 9 Minuten
Grillmethode:	direkt starke Hitze (230 – 290 °C) und indirekt mittlere Hitze (175 – 230 °C)

Zubereitung:

Die Zutaten für die Marinade in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren bis das Öl gut eingearbeitet ist. Die Marinade in eine flache Schüssel geben, die Steaks hineinlegen und wenden, bis sie überall mit der Marinade bedeckt sind. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Die Zwiebel in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden und mit der restlichen Marinade in eine Schüssel geben. Behutsam vermischen und ebenfalls ca. 30 Minuten marinieren lassen.

Sauerrahm und Kren in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren. Den Thymian dazu geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt bis zum Servieren kalt stellen.

Den Grill auf einer Seite für direkte starke Hitze, auf der anderen Seite für mittlere Hitze vorbereiten und den Grillrost mit einer Bürste reinigen.

Die Steaks aus der Marinade nehmen, gute abtropfen lassen und über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Grillgrad grillen (für medium rare ca. 6 – 8 Minuten). Während die Steaks grillen, die Zwiebelringe vorsichtig aus der Marinade nehmen und 6 – 8 Minuten über direkter mittlerer Hitze grillen. Steaks und Zwiebelringe je einmal wenden.

Die Zwiebelringe anschließend zurück in die Marinade geben, gut vermischen und nochmals marinieren, während die Steaks nach dem Grillen 3 – 5 Minuten ruhen. Die Baguettebrötchen aufschneiden und mit der Schnittfläche nach unten über direkter mittlerer Hitze ca. 1 Minute lang rösten.

Die Steaks schräg aufschneiden, die unter Brötchenhälfte mit Zwiebeln, Steakstreifen der Krensaucе und frischer Brunnenkresse belegen und die obere Baguettehälfte daraufsetzen. Warm servieren.

VEGETARISCHE PIZZA

(FÜR 4 PERSONEN)

Zutaten für den Teig:

140 ml	lauwarmes Wasser
280 g	Mehl
5 g	Olivenöl
5 g	Zucker
5 g	grobes Meersalz
	½ Würfel Hefe

Zutaten für den Belag:

80 ml	Tomatensauce
100 g	Mozzarella
2 Stk.	Tomaten
4 Stk.	Champignons
1 Stk.	Zucchini
	Rucola und Oregano



Vorbereitungszeit:	ca. 55 Minuten
Zubereitungszeit:	15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Hilfsmittel:	Weber® Pizzastein
Grillzeit:	10 Minuten
Grillmethode:	direkt

Zubereitung:

Die Hefe in lauwarmem Wasser lösen. Danach Öl, Zucker und Salz zugeben. Alles langsam mit dem eingesiebtten Mehl zu einem elastischen Teig verarbeiten und 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Nun jeden Teig einzeln auf einer bemehlten Fläche auf eine Stärke von 5 mm ausrollen. Die vier Teigfladen mit der Tomatensauce bestreichen. Den Käse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, zusammen mit dem kleingeschnittenen Gemüse auf den Teig legen und die Kräuter darüber streuen.

Den Pizzastein 15 Minuten vorheizen. Jetzt die Pizza auf den leicht bemehlten Stein geben und den Deckel schließen. Schon nach 7 - 10 Minuten ist die Pizza fertig!



MARONI VOM GRILL

Vorbereitungszeit:	ca. 1 Stunde
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Hilfsmittel:	Weber Style Grillform oder Weber Style Gemüsekorb
Grillzeit:	20 – 25 Minuten
Grillmethode:	direkt

Zubereitung:

Maroni waschen und ca. 1 Stunde in Wasser einweichen. Anschließend gut abtrocknen und kreuzweise einschneiden. Den Grill vorheizen und die Maroni auf eine Weber Style Grillpfanne oder den Weber Style Gemüsekorb geben und bei mittlerer Hitze grillen. Stellen Sie ein kleines hitzebeständiges Gefäß gefüllt mit Wasser in den Grill. Die Maroni hin und wieder wenden und nach ca. 20 – 25 Minuten vom Grill nehmen.

Der Weber® Tipp: Damit sich die Schale besser löst, einfach die heißen Maroni kurz in ein feuchtes Tuch wickeln.

GLÜHWEIN AUS DEN WOK (FÜR 20 PERSONEN)

Zubereitungszeit:	15 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Hilfsmittel:	Wok-Einsatz
Grillmethode:	direkt

Zutaten:

3 Liter	Rotwein
2 Liter	Wasser
100 ml	Honig
¾ kg	Zucker
1 Stk.	Zimtstange
	Nelken, Orangenscheiben

Zubereitung:

Rotwein und Wasser in den Wok gießen. Honig, Zucker, die Orangenscheiben, ein paar Nelken und die Zimtstange begeben. Den Deckel schließen und den Glühwein ca. 15 Minuten heiß werden lassen (zwischendurch umrühren).



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.

**Alle Fotos © Weber Stephen Österreich GmbH, Abdruck honorarfrei.
Weiteres Bildmaterial in druckfähiger Auflösung senden wir Ihnen gerne zu!**

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