



Presseinformation:

Die besten Grill-Rezepte für die Fußball-WM

Wels, 11. Juni 2014 – Bei der Fußball-Weltmeisterschaft in Brasilien können wirklich alle gemeinsam grillen und mitfiebern. Der Grund? Durch die Zeitverschiebung fangen alle Spiele erst am Abend an. So hat man auch ohne Urlaub genug Zeit zwischen Feierabend und Anpfiff, um sich gemeinsam in Feierlaune zu grillen. Weber, der Ausstatter für alle Fußballfans, stellt die besten Rezepte für einen gelungenen WM-Abend vor.

TIFOSI-BURGER SPECIAL MIT PANCETTA

Vorbereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Hilfsmittel: Gourmet BBQ System - Pfannen Einsatz

Grillmethode: 50 / 50

Zutaten für 4 Personen



600 g	Rindergehacktes (20 % Fettanteil)
1 Stück/e	Ei
1 EL	Senf
1 TL	Worcestersauce
1/2 TL	Salz
4 EL	Mayonnaise
1 Zehe/n	Knoblauch, fein gehackt
etwas	Saft und Schale von 1 Limette
1/2 TL	frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
4 Scheibe/n	Pancetta
1 Bund	Ruccola
1/2 Stück/e	Kirschtomaten
2 Stück/e	rote Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten
2 TL	Zucker

1/2 TL	Salz
12 Blätter	Basilikum
120 g	Boursin
4 Stück/e	Italienische Brötchen (Panini) mittig durchgeschnitten

Zubereitung

Ei mit Senf, Worcestersauce und Salz verrühren. Mit dem Hackfleisch vermengen und mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. 4 Hamburger Patties formen und diese 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Sauce alle Zutaten vermengen und kalt stellen. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175 – 220 °C) vorbereiten und Pancetta knusprig grillen. Den Gemüsekorb auf Küchenpapier stellen und die Kirschtomaten hineingeben. Mit etwas Öl besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei indirekter Hitze ca. 10 – 12 Minuten grillen und danach vom Grill nehmen. GBS Pfanne mit etwas Öl bei direkter Hitze erwärmen. Zwiebelscheiben hineingeben und mit Zucker und Salz würzen. Etwa 5 – 8 Minuten gehen lassen, bis sie schön braun sind, anschließend vom Grill nehmen. Hamburger Patties von beiden Seiten 3 – 4 Minuten grillen, danach bei indirekter Hitze ruhen lassen und in der Zwischenzeit die Brötchen anrösten. Brötchen mit Sauce, Ruccola, Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Pancetta und Käse belegen und das Patty hinzugeben.

EBELSKIVER À LA DOPPELPASS MIT KARDAMON

Vorbereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Zubereitungszeit: 8 Min.

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Hilfsmittel: Gourmet BBQ System - Ebelskiver Einsatz

Grillmethode: Grillzeit indirekt, mit Ruhezeit



Zutaten für 4 Personen

40 g	frische Hefe
500 ml	lauwarme Milch
500 g	Mehl
1 TL	Salz
1 1/2 TL	Kardamon
2 Stange/n	Vanille
2 EL	Zucker



4 Stück/e	Eier (getrennt)
150 g	Butter zum Ausbacken

Zubereitung

Hefe in einer Schüssel mit Milch verrühren. Mehl, Salz und Kardamom in eine weitere Schüssel sieben. Die Vanillestangen längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit dem Zucker zu den trockenen Zutaten geben. Die Eigelbe mit dem Schneebesen unter die Milchmischung rühren. Die trockenen Zutaten unterschlagen, so dass ein Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen, unterziehen, den Teig 40 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.

Den Grill für indirekte mittlere Hitze (170 – 180 °C) vorheizen. Dafür einfach die Kohle in der Mitte des Rosts anhäufen (Bulls Eye-Methode). Den Ebelskiver-Einsatz einfügen und in den Vertiefungen Butter zerlassen. Die Vertiefungen zu zwei Drittel mit Teig füllen, dann bei geschlossenem Deckel drei bis fünf Minuten backen, bis der Teig von unten goldgelb ist. Wenden und weitere fünf Minuten backen.

Ebelskiver mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Dazu passt z. B. Himbeerkonfitüre.

GOLDEN GOAL CHICKEN MIT GERSTENSAFT INSIDE

Vorbereitungszeit: 15 Min.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Hilfsmittel: Weber® Style™ Geflügelhalter, Digital-Taschenthermometer

Grillmethode: Grillzeit indirekt

Zutaten für 4 Personen

10 g	gemahlene Senfkörner
25 g	getrocknete, geröstete Zwiebel
25 g	Paprikapulver
10 g	fein gehackter Knoblauch
10 g	gemahlener Koriander
10 g	Kreuzkümmel
10 g	frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer





1 Stück/e	ganzes Hähnchen (genau 1,2 kg)
60 ml	Rapsöl
2 Zehe/n	Knoblauch
2 Zweig/e	Rosmarin
50 ml	Schwarzbier

Zubereitung

Grill für indirekte mittlere Hitze (170 – 180 °C) vorbereiten.

Als erstes das Hähnchen einölen. Nun wird das Hähnchen mit der Marinade innen sowie außen eingerieben. In die Vertiefung des Geflügelhalters das Bier einfüllen und das Hähnchen auf den Geflügelhalter setzen. Den Knoblauch mit der Hand andrücken und mit dem Rosmarin in den großen Ring hineinlegen. Hähnchen grillen bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist. Danach noch 5 Minuten ruhen lassen.

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
www.weber.com

Pressestelle:

Marlene Grabner, PR Consultant
4D Solutions
Hasnerstr. 123, 1160 Wien
Tel.: +43 664 96 48 116
Email: grabner@4d-solutions.at
www.4d-solutions.at