



Medienmitteilung

Vegetarisches Grillieren mit Weber

Veggie meets BBQ: Fünf Gründe, warum vegetarisches Grillieren auch Steakfans glücklich macht

Zürich, 26. Juli 2016. Bei echten Grillfans kommen nur saftige Steaks und krosse Spareribs auf den Rost? Das war einmal. Längst haben Fleisch und Fisch Gesellschaft bekommen: zum Beispiel von fruchtigem Mango-Rettich-Salat, knusprigen Gemüse-Tostadas und süßem Kokosmilch-Karamell.

Immer mehr eingefleischte Grillfans entdecken auch vegetarische Gerichte für sich. Kein Wunder, denn beim Vegi-Grillieren kommt garantiert jeder auf seine Kosten. Grillexperte Weber-Stephen hat die besten Gründe dafür zusammengestellt:

1. Immer für eine Überraschung gut

Vegi gleich Kartoffelsalat? Von wegen! Vegetarische Zutaten sind längst nicht so eintönig wie viele Fleischliebhaber glauben. Ein Vegi-BBQ hält einige Überraschungen bereit. Mit vielseitigem Zubehör wie dem Gourmet BBQ System (GBS) von Weber können Grillfans inzwischen ganze Menüs zubereiten – zum Beispiel Auberginenröllchen mit Ricotta-Feta-Füllung als Vorspeise, zum Hauptgang Räuchertofu und als Dessert Erdbeer-Marshmallowspieße. Experimentierfreudigen Grillfans sind beim Vegi-Grillieren keine Grenzen gesetzt.

2. Original Grillfeeling entsteht im Handumdrehen

Anheizen, losgrillieren und geniessen – das gilt für Fleisch-Liebhaber ebenso wie für Vegi-Fans. Bei Grillevents kommt es immer auf das perfekte Equipment an. Damit gelingen vegetarische Gerichte auf den Punkt und das Original Grillfeeling wie am Lagerfeuer ist auch ohne Fleisch garantiert. Ob Holzkohle, Gas oder Elektrogrill zum Einsatz kommen, ist übrigens jedem selbst überlassen. Geschmacklich macht das keinen Unterschied. Entscheidend sind die Intensität der Hitze und der „Weber Way of Grilling“ mit geschlossenem Deckel.

Tipp: Die neuesten Zubereitungstrends und tolle Tricks direkt aus erster Hand bekommen Grillfans im brandneuen Vegi-Kurs der Weber Grill Academy – bald auch in der Schweiz. Hier erfahren sie alles rund um das passende Equipment und die perfekte Zubereitung. Alle Infos zu aktuellen Kursen finden Interessierte unter www.weber-grillakademie.com.

3. Abwechslung pur an 365 Tagen im Jahr

Jeden Tag die gleiche Suppe? Kommt gar nicht in Frage. Grillfans lieben Abwechslung. Das gesamte Jahr über kommen ganz unterschiedliche Gerichte auf den Rost – egal, ob beim Grillieren in der Sonne oder bei frostigen Aussentemperaturen. Umso besser, dass Vegi-Zutaten wie gemacht sind für ganzjährigen Grillgenuss. Denn in jeder Jahreszeit gibt es ganz unterschiedliches, saisonales Gemüse, das nur darauf wartet, auf dem Grillrost zu landen. Jetzt im Sommer sind das zum Beispiel Salatherzen, Erbsenschoten, Bohnen, Champignons und Maiskolben, ebenso wie



Beerenfrüchte, Aprikosen und Pflaumen. Anregungen für abwechslungsreiche Gerichte an 365 Tagen im Jahr gibt es unter anderem im Rezeptbuch „Weber’s Grillen: Neue Rezepte für jeden Tag“ oder in „Weber’s Veggie“.

Tipp: Unabhängig von der Jahreszeit sollten Grillfans zu wasserarmem Obst und Gemüse greifen, damit es beim Grillieren nicht zerkocht.

4. Für jeden Geschmack das Passende

Ein BBQ ist erst dann rundum perfekt, wenn alle Gäste auf ihre Kosten kommen. Da es immer mehr Vegi-Fans gibt, darf neben Fleisch und Fisch eine ordentliche Portion vegetarischer Zutaten nicht fehlen. Davon gibt es eine riesen Auswahl: Frisches Gemüse, verschiedene Obstsorten, Käse wie Halloumi und aromatischer Feta, aber auch Getreide, Nüsse und Hülsenfrüchte sowie Tofu runden jeden Grillevent ab und machen Familie und Freunde garantiert satt.

Tipp: Nach der Zutatenauswahl ist vor der Zubereitung. Die Wahl der richtigen Grillmethode ist dabei entscheidend, das weiss auch Weber Grillmeister Bart Mus: „Früchte, Spargel, Peperoni und fester Käse sowie Brot und blanchiertes oder gedämpftes Gemüse bereiten Grillfans am besten mit der direkten Grillmethode zu. Dafür das Grillgut einfach für wenige Minuten direkt über die Hitzequelle legen. Grosse Stücke – zum Beispiel Kartoffeln – und Gerichte, die langsam über einen längeren Zeitraum garen, gelingen mit der indirekten Grillmethode auf den Punkt.“

5. Das schmeckt nach Ferien

Gemüse olé! In südlichen Ländern stehen Peperoni, Ziegenkäse und Co. schon lange ganz weit oben auf der Speisekarte. Ein vegetarischer Grillabend ist daher perfekt, um sich mediterranes Urlaubsfeeling auf den heimischen Rost zu holen. Bei Sizilianischer Spinatcalzone, knusprigen Kartoffelscheiben mit frischem Rosmarin, grilliertem Gemüse mit Ziegenkäse-Toast oder cremiger Käse-Polenta werden selbst die grössten Fleischliebhaber schwach. Tolle südländische Inspirationen und viele praktische Profitipps finden Grillfans im Rezeptbuch „Weber’s Mediterranes Grillen“. Damit steht einem unvergesslichen BBQ-Sommer – egal bei welchem Wetter – nichts im Weg.

Bildmaterial unter: <http://tinyurl.com/weber-veggie>

Gemüse-Halloumi-Spiesse – Ein Rezept von Weber-Stephen

für 4 Personen

Zutaten:

600 g Halloumikäse
2 gelbe Zucchini
2 rote Peperoni
2 Stangen Lauch
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
Salz aus der Mühle
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl



Zubereitung:

1. Den Halloumikäse in 12 gleich grosse Würfel (à 50 g) schneiden. Zucchini und Lauch in gleich grosse Stücke wie den Käse schneiden. Die Paprika teilen, entkernen und achteln. Gemüse- und Käsestücke abwechselnd so auf die Weber Doppelspiesse stecken, dass ein schönes Farbspiel entsteht.
2. Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken.
3. Grill für direkte Hitze (ca. 180°C) vorheizen.
4. Die Spiesse mit dem Olivenöl einpinseln und etwas salzen und pfeffern. Direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten 4-6 Minuten grillieren. Vom Grill herunternehmen und vor dem Servieren mit den Kräutern bestreuen.

Rezeptinfo:

Grilltyp: Alle
Kohleart: Express
Anzahl der Kohlestücke: Einen vollen Anzündkamin
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht
Grillzeit: 8-12 Minuten
Grillmethode: Direkte Hitze (ca. 180°)
Empfohlenes Zubehör: Weber Doppelspiesse



Über Weber-Stephen

Das amerikanische Unternehmen Weber-Stephen Products LLC (mit Firmensitz in Palatine/ Illinois) ist der weltweit führende Hersteller von Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills und Zubehör. 1952 erfand George Stephen den Weber-Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillierens. Das familiengeführte Unternehmen setzt mit seinen Produkten von dieser Zeit an stets neue Maßstäbe im High-end-Gourmetgrillieren. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette um die Profi-Grills ab.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter <http://www.weber.com> und bei Facebook unter <http://www.facebook.com/home.php#!/WeberGrills.DE.AT.CH>.

Medienstelle Weber-Stephen Schweiz GmbH:

Agentur Paroli AG

Oliver Suter

Tel.: +41 (0)44 258 41 43

E-Mail: weberstephen@agenturparoli.ch