



Presseinformation

der Weber-Stephen Deutschland GmbH

Veggie meets BBQ: 5 gute Gründe, warum vegetarisches Grillen selbst Steakfans glücklich macht

Ingelheim, 29. Juni 2016. Bei echten Grillfans kommen nur saftiges Steak 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 Veggie-Grillen kommt garantiert jeder auf seine Kosten. Grillexperte Weber-Stephen hat die besten Gründe dafür zusammengestellt:

1. Immer für eine Überraschung gut

Veggie gleich Kartoffelsalat? Von wegen! Vegetarische Zutaten sind längst nicht so eintönig wie viele Fleischliebhaber glauben. Ein Veggie-BBQ hält einige Überraschungen parat. 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-Frikadellen und als Dessert Erdbeer-Marshmallowspieße. Experimentierfreudigen Grillfans sind beim Veggie-Grillen also keine Grenzen gesetzt.

2. Original Grillfeeling entsteht im Handumdrehen

Anheizen, losgrillen und genießen – das gilt für Fleisch-Griller ebenso wie für Veggie-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 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 Veggie-Kurs der Weber Grill Academy. Hier erfahren sie alles rund um das passende Equipment und die perfekte Zubereitung. Alle Infos 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 – ganz egal, ob beim Grillen in der Sonne oder bei frostigen Außentemperaturen. Umso besser, dass Veggie-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 Grillen 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 Veggie-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 aromatischen Feta, aber auch Getreide, Nüsse und Hülsenfrüchte sowie Tofu runden jedes 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, weiß auch Weber Grillmeister Bart Mus: „Früchte, Spargel, Paprika 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 Urlaub

Gemüse olé! In südlichen Ländern stehen Paprika, 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, gegrilltem 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.

Gemüse-Halloumi-Spieße – Ein Rezept von Weber-Stephen für 4 Personen

Zutaten:

600 g Halloumikäse
2 Zucchini gelb
2 Paprika rot
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 achtern. Gemüse- und Käsestücke abwechselnd so auf die Weber Doppelspieße stecken, so 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 grillen. Vom Grill herunter nehmen 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) stellt hochwertige Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills sowie Grillzubehör her. 1952 erfand George Stephen den Weber Kugelgrill und revolutionierte damit die Ära des Grillens. 60 Jahre später besitzt das familiengeführte Unternehmen mit seinen Produkten längst „Kultstatus“ und setzt immer wieder neue Maßstäbe für das High End Gourmetgrillen. Edle Grill-Accessoires und „Outdoor“-Zubehör sowie hochwertige Holzkohle runden die Produktpalette rund um die Profi-Grills ab. Weber ist mit seinen Produkten weltweit in Fachgeschäften, Einrichtungshäusern, Baumärkten und Kaufhäusern vertreten.

Ein abwechslungsreiches Seminarprogramm – bundesweit zahlreiche attraktive Standorte – hohe und stetig steigende Besucherzahlen: Die „Weber® Grillakademie Original“, die erste Grillakademie für Endverbraucher in Deutschland, ist eine Erfolgsstory. In verschiedenen Kursen verraten die Weber® Grillmeister ihre Tipps & Tricks zum perfekten Grill-Erlebnis. Informationen und Anmeldung unter www.weber-grillakademie.com.

Weitere Informationen zu Weber im Internet unter www.weber.com und bei Facebook www.facebook.com/WeberGrills.DE.AT.CH.

Verantwortlich für den Inhalt dieser Presseinformation:

Weber-Stephen Deutschland GmbH

Postanschrift:

Rheinstraße 194

55218 Ingelheim (am Rhein)

Telefon: +49 (0)6132 8999 0

Telefax: +49 (0)6132 8999 79

E-Mail: info-de@weberstephen.com

Geschäftsführer: Frank Miedaner, Michael Reuter, Hans-Jürgen Herr

Handelsregister: AG Mainz HRB 23407

Pressekontakt:

fischerAppelt, relations GmbH

Im Zollhafen 24

50678 Köln

Ihre Ansprechpartnerin:

Hannah Schnetter

Tel.: +49 (0) 221 56938 125

E-Mail: weber@fischerappelt.de