



Medienmitteilung

Weltneuheit

Brandheisse BBQ-Revolution für perfekte Grillerlebnisse: Das neue Weber Brikett

Zürich, 12. Mai 2016. Schneller, heisser, länger – mit den neuen Weber Briketts sind Grillfans optimal ausgestattet, damit jedes Gericht überall und jederzeit perfekt gelingt. Bei ihrer Entwicklung hat sich Weber an den Bedürfnissen der Grillfans orientiert. Das Ergebnis: Ein Brikett, das in maximal 20 Minuten einsatzbereit ist und bis zu drei Stunden lang konstante Hitze bietet – perfekt für abwechslungsreiche Grillgerichte für Geniesser.

Nicht nur ein hochwertiger Grill und gutes Fleisch sind verantwortlich für den perfekten Grillgenuss – eine weitere Zutat ist mindestens genauso wichtig: die perfekte Glut! Denn nur bei optimaler und gleichbleibender Hitze gelingen Steaks und Braten, Panini mit grilliertem Gemüse oder feurige Potato Wedges auf den Punkt. Weber hat zwei Jahre daran gearbeitet, das optimale Brikett zu entwickeln, das nicht nur gleichmässig sondern auch lange glüht – und so ganz einfach für das perfekte Grillerlebnis sorgt.

Von der Idee zum Brikett

„Wirklich gute Briketts herzustellen ist im Grunde, wie einen Kuchen zu backen – man benötigt die passenden Zutaten und muss diese in einem perfekten Verhältnis zueinander mischen“, sagt Aaron A. Husy, Geschäftsführer Weber-Stephen Schweiz GmbH. Um herauszufinden, was ein perfektes Brikett ausmacht, wandte sich Weber an Grillfans in ganz Europa. Basierend auf den Erkenntnissen entwickelte das Weber Produktmanagement gemeinsam mit den Grillmeistern der Weber Grill Academy Original das neue Brikett. Dieses sollte aus natürlichen Rohstoffen bestehen und nachhaltig produziert sein. Ausserdem sollte jedes Brikett dieselben optimalen Brenneigenschaften besitzen. Weitere Stärken: Sie sollten sich besonders leicht dosieren lassen und Grillfans bei jedem BBQ die absolute Kontrolle über die Glut ermöglichen.

Drei Stunden perfekte Glut

Das Ergebnis sind die neuen, revolutionären Weber Briketts. Ihre speziellen Eigenschaften machen sie zu einem herausragenden Produkt: Die Rillen im Brikett vergrössern die Oberfläche und ermöglichen so ein schnelleres Anzünden sowie ein optimales Durchglühen. Für die Leistung eines Briketts ist ausserdem die Dichte entscheidend. Deshalb wird es mit einem Druck von bis zu 50 Tonnen verdichtet – das entspricht etwa dem Gewicht von 50 Kleinwagen. Dank der hohen Dichte wird die Hitze dauerhaft gehalten, wodurch das Brikett besonders leistungsstark ist und eine langanhaltende Glut von bis zu drei Stunden gewährleistet. Darüber hinaus sind die neuen Briketts zu 100 Prozent natürlich – sie bestehen aus karbonisiertem Holz, Wasser und Stärke. Die langanhaltende Glut ermöglicht es Grillfans, ganze Menüs zuzubereiten oder sich den neusten Slow Cooking Trends wie Pulled Pork oder langsam gegarten Spare Ribs zu widmen. Slow Cooking zelebriert nicht nur die Zubereitung des Essens, durch das langsame und somit schonende Garen bleiben auch viel mehr Nährstoffe erhalten.



Besonders praktisch: Dank ihres Tragegriffs lassen sich die Brikett-Verpackungen leicht transportieren. Die Säcke sind ausserdem wasserabweisend, sodass die Briketts problemlos im geschützten Aussenbereich gelagert werden können und jederzeit einsatzbereit sind.

How to use

Um mit den perfekten Briketts auch perfekte Ergebnisse zu erzielen, ist ein korrektes Vorglühen wichtig. Am besten gelingt dies mit dem Weber Anzündkamin: Drei Anzündwürfel auf den Kohlerost des Grills legen, die gewünschte Menge Briketts (für einen 57cm Kugelgrill rund zwei Kilogramm) in den Anzündkamin füllen und diesen anschliessend über die brennenden Anzündwürfel stellen. Nach maximal 20 Minuten sind die Briketts fertig vorgeglüht und können auf dem Kohlerost oder in die Kohlekörbe verteilt werden.

Grillieren mit den Weber Briketts bedeutet unbegrenzte Möglichkeiten. Je nachdem, was auf den Grill kommt, müssen die Briketts anders platziert werden. Gerichte, die langsam gegart werden sollen (z. B. ein Braten), benötigen indirekte Hitze. Hier werden die Briketts links und rechts am Rand des Grills positioniert, dadurch entsteht in der Mitte des Rosts eine Zone mit indirekter Hitze. Steaks oder Gemüse-Spiesse hingegen benötigen direkte Hitze. Hierfür kommen die Briketts in die Mitte des Kohlerosts und das Grillgut direkt darüber. Ein saftiges T-Bone-Steak kann so scharf angebraten werden und erhält das perfekte Grill-Muster. Bei jeder Grillmethode bleibt der Deckel so oft wie möglich geschlossen, denn er garantiert die ideale Luftzirkulation im Innern des Grills. So wird das Grillgut gleichmässiger und schonender gegart.

Bildmaterial unter: <http://tinyurl.com/weber-briketts> und <https://we.tl/AjIRaQ9ROK>



Unser Rezept-Tipp: Backyard Hero Burger

(Für 4 Personen)

Zutaten für den Burger:

800 g Hackfleisch vom Rind
4 Scheiben Käse
Öl
Salz
Pfeffer
8 grüne Salatblätter
2 Tomaten
1 Zwiebeln
4 Burger Brötchen

Zutaten für die Burger Sauce:

1 Tomate
50 g Essiggurken
150 g Mayonnaise
1 TL Senf
25 g Zwiebeln
Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer

Zubereitung - in der Küche:

Das Hackfleisch in vier gleich grosse Portionen, je 200 g, aufteilen und die Stücke mit der Hamburgerpresse zu Burger Patties pressen. Anschliessend ca. 1 Stunde kaltstellen.

Die Burger Patties mit etwas Öl bestreichen und beide Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Salatblätter und Tomaten waschen. Die Zwiebeln schälen und anschliessend in Ringe schneiden und die Tomaten in Scheiben schneiden. Für die Burger Sauce die Tomate waschen, vierteln und die Kerne entfernen. Die Essiggurken so fein wie möglich hacken. Die Tomaten, Mayonnaise, Essiggurken und Senf verrühren. Die Zwiebel feinhacken und zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Die Burger-Brötchen längs halbieren.

Zubereitung - am Grill:

Den Weber Anzündkamin zur Hälfte mit den Weber Briketts füllen, anzünden und den Grill für direkte Hitze (ca. 240-250°C) vorheizen. Die Burger Patties für ca. 3-4 Minuten von jeder Seite grillieren. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten, die Burger Patties auf die indirekte Seite legen und jeweils eine Scheibe Käse drauflegen. Die Burger Patties grillieren bis sie eine Kerntemperatur von 70°C erreichen.



Beide Seiten der Burger Brötchen angrillieren bis eine Grillmarkierung zu sehen ist.

Beide Brötchenhälften mit der Burger Sauce bestreichen, Salatblatt, Burger Pattie mit Käse, eine Scheibe Tomate und Zwiebelringe auf die untere Seite des Brötchen legen und anschliessend den Brötchendeckel drauf geben.

„En Guete!“

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