

Grillsportverein

Frühjahr 2016

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GSV-Forum
Themenaufrufe: 363.160.879
Beiträge: 2.657.521
Themen: 169.493
Registrierte Benutzer: 79.118
(Stand 04.2016)

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN









INHALT

04-05	Grillsportverein History
06-07	Bei Napoleon zu Besuch ...
08-20	GSV auf der IBO Friedrichshafen
21-23	Elektrische Räucheröfen
28-30	Steak - Mythen und Realität
36-55	Rezepte Dutch Oven / Royal Spice
56-57	Sugar Babys - oder warum ist immer Zucker im Rub?
58-59	Die erste Pellets Terrassenheizung
60	Vuuren & Rook
66-67	Grill- & Bratöle
68-71	American Beef Rindfleischkunde
72	BBQ & Grillmeisterschaften
78-79	Casa Asado stellt sich vor
88-105	Geflügelrezpte Otto Gourmet
106	WBQA News
108-119	JACK THE DUTCH OVEN
120-123	GSV Grill Eigenbauten
125	GSV Offlinetreffen ...
130	Von der Pipeline zum BBQ-Smoker
131-132	Die letzten Seiten



Liebe Grillfreunde,

keinen Bratwurstgang mehr bei der deutschen Meisterschaft ab 2016 und das bei dem sicherlich meistgegrilltem Objekt der Begierde auf dem Grill?

Statt das Regelwerk so zu ändern das jedes Team seine Bratwurst am Tag des Wettkampfes selbst herstellt (wie wir es seit Jahren im GSV Meisterschaftsteam mit gutem Erfolg demonstrierten, zuletzt im Homeland Gang auf der WM in Schweden Top Ten) gibt es nun als Ausgleich einen veganen Gang wahrscheinlich mit Tofuwurst?

Wie dem auch sei, wir wünschen den Grillteams bei der dt. Meisterschaft in Fulda und bei der Europa Meisterschaft in Bremen viel Erfolg. In Bremen wird das GSV Team am Start sein und freut sich auf Euren Besuch.

Beachtlich ist in diesem Zusammenhang die große Anzahl, mit meist über 40 internationalen Grillteams, der KCBS Veranstaltungen in Deutschland. Das zeigt das weiter wachsende Interesse an Grillern die sich nicht nur im Wettkampf begegnen, sondern die Grillszene weiter wachsen lassen.

Interessant ist auch die Entwicklung im sonst so oft totgesagten Einzelhandel, sogar der Markführer beginnt nun mit eigenen Stores in Deutschland. Allerdings wird dies kleinen Läden das Leben gerade nach jahrelanger Aufbauzeit schwer machen und so ist zu befürchten, dass es diese bald nicht mehr geben wird und nur noch große Häuser sich den Kuchen aufteilen werden.

Wir sind gespannt was die Hersteller an wirklichen Innovationen diese Jahr für uns vorbereitet haben, an der Zeit wäre es und wir hoffen nicht bis zur Spoga im Herbst warten zu müssen. Der Trend zum Fünftgrill ist nicht nur bei GSVlern ungebrochen ... :-)

Es grüßt mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
April 2016



Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

http://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/

Redaktionsanschrift:
Grillsportverein
Redaktion GSV INFO pdf
Rudolf Jaeger
Im Winkel 17
D-87463 Reicholzried
Tel. 0049 8374 230173
Fax. 0049 8374 230174

Herausgeber: Rudolf Jaeger (V.i.S.d.P.)
pr@grillsportverein.de
Chefredaktion: Leo Fischer

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: Grillsportverein
GSV INFO erscheint digital bei:
www.grillsportverein.de
Bezugspreis: kostenfrei

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Grillgeräte oder Grillzubehör wird keine Haftung übernommen. Für die mit Namen oder Signatur gekennzeichneten Beiträge übernimmt die Redaktion lediglich die presserechtliche Verantwortung. Die in dieser GSV-INFO-pdf veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Weiterleitungen, Vervielfältigung sowie Speicherung der pdf im Ganzen ohne Änderungen sind mit ausdrücklicher Genehmigung von Grillsportverein, Rudolf Jaeger erwünscht. Sämtliche Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes.
Wiedergegebene Warennamen können zugunsten der jeweiligen Berechtigten markenrechtlichem Schutz unterliegen.
Wer Rechtschreibfehler findet kann sie behalten.



“Grillsportler bei der Arbeit ...”

GRILLSPORTVEREIN HISTORY

Mitte der 90er-Jahre trafen sich regelmäßig viele junge Herren in ihrer Studentenzeit zum gemütlichen Beisammensein bei Grillgut und kühlen Getränken. So beginnt die Erfolgsgeschichte des Deutschen Grillsportvereins

Nach langem Brainstorming gründeten diese Studenten 1997 den ersten Deutschen Grillsportverein – kurz GSV genannt. Nun mag man sich fragen, was Grillen mit Sport zu tun hat? Grillen ist nicht nur körperlicher Sport, sondern auch ein Sport des Denkens und der Technik. Alles muss planvoll vorbereitet und durchgeführt werden und genauso wie beim hektischen Küchenbetrieb kommt man sehr schnell ins Schwitzen.

Kurz darauf wurde die Domain www.grillsportverein.de registriert und mit Inhalten gefüllt. Damals waren Internetseiten und Domains kostspielig und auch noch nicht so häufig vertreten wie heutzutage. Über das Thema „Grillen“ gab es nur vereinzelt bis gar keine Informationen im deutschsprachigen Internet. Diese Lücke schloss der GSV nach und nach. Zuerst wurden Bilder und Videos vom Grillen eingestellt und kurz darauf kamen die ersten brauchbaren Forensysteme auf den Markt. Kaum war das Forum im Netz (mit phpbb 1!), füllte es sich schon mit vielen brauchbaren Themen und Beiträgen.

Nachdem eine erste Version der Rezeptdatenbank veröffentlicht wurde, stiegen die Besucherzahlen rasch an und auch das Forum verzeichnete eine immer größere Anzahl von Nutzern. Jedes Jahr kurz vor Weihnachten musste die Serverhardware getauscht werden, weil sie aus allen Nähten platzte und die jeweiligen Rechner dem Ansturm nicht mehr gewachsen waren. Nachdem gut 6.000 Rezepte in der Datenbank verzeichnet waren, wurde im Jahre 2009 auch die Rezeptdatenbank völlig neu geschrieben, um einen größeren Komfort für die Benutzer zu bieten.

Auch die Forensoftware (nun phpbb2) war den Anforderungen des schon auf über eine halbe Million Beiträge angewachsenen Forums nicht mehr gewachsen. Unzählige, von Hand eingepflegte Modifikationen machten die Entscheidung nicht leicht, aber im Sommer 2009 und 2013 wurde das System jeweils auf eine neue, professionelle Software umgestellt. Außerdem wechselte der GSV auf ein zeitgemäßes Design und schuf eine Verbindung zwischen Forum und Rezepten: Sobald der User im Forum registriert ist, hat er automatisch Zugriff auf alle Komfortfunktionen der Rezeptdatenbank mit Grillrezepten.

Aktuell verzeichnet der GSV im Forum gut 2.600.000 Beiträge und über 79.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 300 GB Traffic mit Zehntausenden Besuchern. Damit scheint sie unangefochten die weltweit größte und umfangreichste deutschsprachige Seite zum Thema Grillen im Internet zu sein. Der GSV ist nicht nur auf das Internet beschränkt: Seit dem Jahr 2006 finden zahlreiche Offlinetreffen statt, bei denen sich die Mitglieder im wirklichen Leben treffen, zusammen grillen und zusammen feiern. User stellen eine Location zur Verfügung und aus allen Himmelsrichtungen werden Grills und Smoker herangeschafft. Dort werden dann mehrere Tage lang gemeinsam die feinsten Speisen auf den Gerätschaften zubereitet.

Der Grillsportverein war schon immer die Referenz zum Grillen im Internet und baut seine Stellung zunehmend aus.

GSV START 1997

300 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.000 Rezepte zu jedem Thema in der Grillrezpte-Datenbank, weitere Zehntausende Rezepte im Forum. Jeder kann Rezepte und Bilder ins Netz stellen!
3. das Grillwissen:
alles zum Thema Grillen für Anfänger und Profis!

BEI NAPOLEON ZU BESUCH ...

SAISONERÖFFNUNG MIT NAPOLEON OWNERS CLUB

Hier ein paar Eindrücke von der Eröffnungsparty bei Napoleon in den neuen Hallen in Geldermalsen im Januar. Selten das sich ein Hersteller so für seine Gäste in allen Bereichen des neuen Firmengeländes öffnet. Neben div. Ständen gab es Rundführungen nicht nur durch das beeindruckende Lager sowie einen BloggerTailigate Grillwettbewerb sowie Leckereien vom Grill.
Die Sizzle Brothers konnten durch den 1. Platz einen Napoleon Prestige Pro 825 einsacken. Napoleon unterstrich eindrucksvoll seine führende Kompetenz in Europa und das nicht nur im Gasgrillbereich.



http://www.napoleongrills.de








NICO en KOERT
The Ultimate BBQ Experience


NAPOLEON
NAPOLEON
OWNERS CLUB


NAPOLEON


NAPOLEON
TEAM



IBO GRILLPARK GARTEN & AMBIENTE

FRIEDRICHSHAFEN, MÄRZ 2016

Hier ein paar Bilder von der IBO 2016 aus der Halle 7 die wir diesmal mit einem kleinen Stand besuchten. Danke an alle GSVler/innen die auf eine Bratwurst oder das ein oder andere Gewürz vorbei kamen.

Gut, wir werden nächstes Jahr etwas mehr Nassgetränke vorrätig haben. Natürlich auch besten Dank an die anderen Aussteller mit denen wir tolle Tage in Friedrichshafen verbrachten, ein Lob verdient die Messeleitung - alles easy.

Best Food ging ungeschlagen an Gerd von caso-asado mit seiner selbstgemachten argentinischen Bratwurst mit Chimichurri, die Produktinovation schlechthin war die Terassenheizung mit Pelletssteuerung.

Damit wir nicht dehydrierten war Steini gleich um die Ecke, best Whiskey vom Bodensee. Auch Mr. Smith von Back to Smoke versorgte uns täglich mit feinem BBQ, auch die BBQ Pizza von Goodfather of Pelletsmoker war ein Hit. Ernährungsmässig wurden wir von Liveyourfood auf den neusten Stand der natürlichen Ernährung gebracht. Wir freuen uns auf euren Besuch 2017!

http://www.gartenambientebodensee.info
http://www.ibo-messe.de/


TEAM


MASTERTENT
LIFE IS OUTSIDE
www.grillsportverein.de
Petromax
Proved by Champ


Casa Asado
Original argentinische
Choripán Bratwurst
mit Semmel und Chimichurri
3,50 €


CARACT
HOT MAMAS
LEGENDS


BACK TO SMOKE
7,50 €
Pulled Pork Burger
Beef Brisket Sandwich
8,50 €


3,00 €
Potato Wedges & Cream
BACK TO SMOKE


www.grillsportverein.de




Big Green Egg


A7






100%
NATUR
Kochschule & Manufaktur


klein: 6,95,-
groß: 9,95,-


A7
STEINHÄUSER
Ramsters
BBQ
STORE








A7


DRY
T- Bone
Steak
dry aged
Burger
Patty


weber
WEBER.COM
VIEL MEHR ALS EINFACH NUR ZUBEHÖR
GOURMET BBQ SYSTEM
ALLES IST MÖGLICH
SPIRIT
SPIRIT
JETZT MITMACHEN


GRILL PARK
GRILL PARK
ENDLICH!
COBB
GRILLEN,
ABER BESSER.




Hydra


georg saum gärten


urkunde
1. PLATZ
weber


BBQ 24.DE
Wangener Straße 17 · 88212 Ravensburg
BBQ 24.DE
by Thommei
NAPOLEON
GOURMET GRILLS






BARBECUE CULTURE
OUTDOORCHEF




BBQ ★ BURGER ★ PIZZA
★ & MORE


rillsportverein.de
grillsportverein.de
MASTERTENT
LIFE IS OUTSIDE


Halle 96


GRILL PARK
BBQ • BURGER •


A7
BULL


Oswald
DAS GEHEIMNIS DER
GUTEN KÜCHE


COBB
GRILLEN.
ABER BESSER.
Grossmann




RAKETENOFEN
www.raketen


NOCHENBLATT




METZGEREI
SONTAG
seit 1843


100%



Borniak

Die elektrischen Räucheröfen

in Premiumqualität mit Rauchgenerator

Ideal geeignet auch für original BBQ Gerichte wie z.B. Ribs, Brisket oder Pulled Pork!







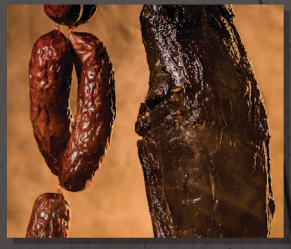






Gesundes Essen
NIEDRIGES
benzo(a)pyrene
NIVEAU
unter 0,50µg/kg











Unsere HÄNDLER: www.borniak.de/shops • order@borniak.de • Tel. (+49) 322 210 964 95 • Fax. (+49) 322 217 886 21

www.borniak.de

History der Firma Borniak

Im Jahr 2008 verkaufte Tadeusz Szulej seine Firma und hatte endlich Zeit, sich seinen Leidenschaften zu widmen.

Seit Jahren war er Jäger, aber erst jetzt hatte er die Möglichkeit, diesem Hobby nach Lust und Laune nachzugehen. Das erjagte Fleisch begann er zu räuchern. Das war allerdings nicht so einfach wie es auf den ersten Blick schien. Außentemperaturen, Wind, alles hatte Einfluss auf das Räuchern und den Geschmack des Räuchergutes.

Er hatte viele Räucheröfen ausprobiert, aber es war damals völlig unmöglich für ihn, das richtige Gerät zu finden. So kam es, dass er sich dafür entschied, einen eigenen Räuchergenerator zu bauen. Seine Erfahrungen aus der Elektroindustrie hatten ihm dabei geholfen, ihn fachgerecht zu konstruieren. Das neu erfundene Gerät ließ er patentieren.

Zeitgleich arbeitete sein Enkel Dawid als Konstrukteur in Deutschland und hatte dadurch viel mit Stahlkonstruktionen für die Industrie zu tun. Dawid war dauernd unterwegs, immer Ausschau haltend nach neuer, interessanter Arbeit.

Zu Familienfesten und während der Urblaubszeiten traf er sich mit seinem Großvater. Die beiden verstanden sich bestens und tauschten sich über ihre Arbeit aus. Natürlich wurde das Räuchern zum Thema Nummer Eins! Zusammen bauten Opa und Enkel einen ersten Musterräucherofen.

Die gemeinsame Leidenschaft für das Räuchern des selbst erlegten Wildfleisches gipfelte schließlich in einer weitreichenden Entscheidung:
Unser Familiengespann gründete eine professionelle Firma zur Herstellung von Räucheröfen. Zu einem fairen Preis sollten hochwertige Räucheröfen für jedermann angeboten werden.
Seit der Firmengründung steht die stetige Verbesserung der Produkte im Vordergrund – mit Hilfe der neuesten Technik und den eigenen Erfahrungen. Nicht vergessen werden dabei Kundenmeinungen, Kommentare und eventuell auftretende Probleme.

Als Profis finden wir die Lösungen und setzen Anregungen kompetent um. Es ist uns wichtig, dass unsere Kunden zufrieden sind. Dazu gehört eine erstklassige Qualität, aber auch eine gute Verpackung und Lieferung. Um das zu schaffen, benötigen wir die Hilfe unserer 10 Mitarbeiter – und wir stellen regelmäßig neue ein.

Selbstverständlich räuchern wir zu Hause weiterhin mit großer Leidenschaft. Neben dem Opa und dem Enkelsohn hilft bereits der fünfjährige Urenkel tatkräftig mit.
http://borniak.de
http://borniak.de/content/7-product-catalog
Borniak Räucherofen im GSV BBQ Test:
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/borniak-elektrischer-raeucherofen-smoker-mit-rauchgenerator-uw-70.250139/





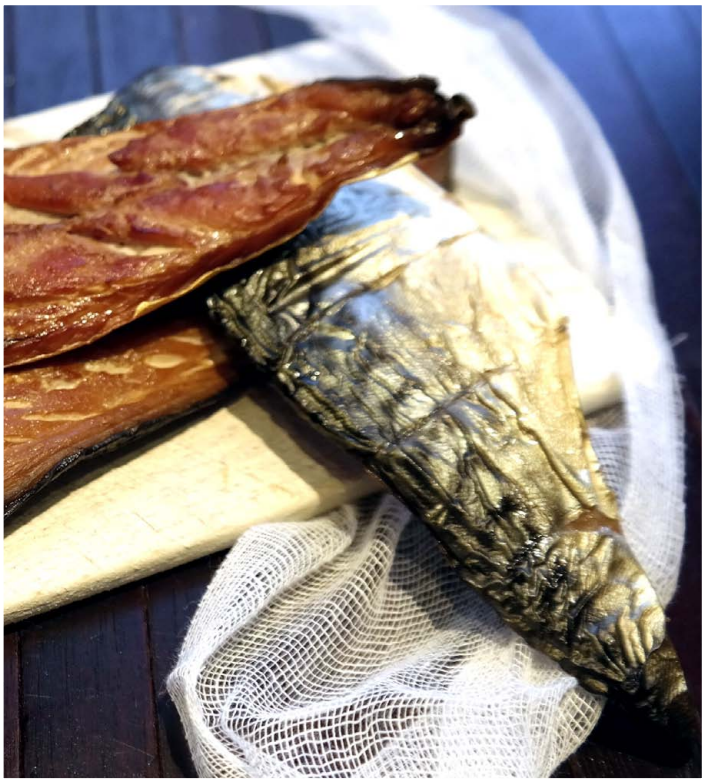
4 Makrelen-Filets

Marinade
50 g Steinsalz ohne Jod für 1 l Wasser
3 Nelkenpfeffer-Körner
5 Schwarzpfefferkörner
2 Lorbeerblätter
ca. 10 Koriander-Körner

Die Fische sind zu reinigen und auszunehmen. Ich empfehle die Filets sofort vorzubereiten. Die Salzlake ist mit den Gewürzen aufzukochen, so dass das Aroma das Wasser durchdringt (die Gewürze sind früher im Mörser zu reiben. Die Filets sind abzukühlen und für 8-12 Stunden zu übergießen. Danach sind sie herauszunehmen, unter dem laufenden Wasser zu spülen, mit dem Papier-Handtuch abzutrocknen und auf Gitterrost zu legen.

Der Fisch ist fertig wenn seine Haut glänzend wird. Danach sind die Filets in die Räucherei zu legen und zusätzlich 30 Minuten lang in der Temperatur von 50 Grad zu trocknen. Dann ist der Raucherzeuger einzuschalten und die Temperatur um 5 Grad zu erhöhen. Auf diese Weise werden die Filets zwei Stunden lang geräuchert. Zum Ende wird die Temperatur erneut um 10 Grad erhöht. Der Vorgang dauert dann noch 20 Minuten (im Rauch).





Hausgemachte geräucherte Wurst

Zutaten
6 kg Schweinekamm
1/2 kg Speck
10-12 TE Salz
10-12 TE Pökelsalz
5-7 TE Schwarzpfeffer
5 Knoblauchzehen
dünne Schweinefleischdärme

Zubereitung
Fleisch in die kleineren Stücken teilen und durch Fleischwolf drehen (10 mm). In die emaillierte Schüssel das durch Fleischwolf gedrehten Fleisch legen, Gewürze und Pökelsalz dazu geben, genau vermischen, an eine kühle Stelle für 24 Stunden abstellen. Die Fleischmasse mit dem klein geschnittenen Knoblauch und mit dem gekochten Kaltwasser (1,5-3 Gläser) vermischen. Kneten bis die Masse klebrig wird. Unter Anwendung des Sonderfüllgeräts oder eines Sonderaufsatzes für Fleischwolf werden die Därme gefüllt.

Räuchern
Die Rohwurst wird in der Räuchereikammer aufgehängt und in der Temperatur 30oC ca. 60-90 Minuten getrocknet. Die Temperatur wird bis zu 75oC erhöht. Das Räuchern dauert von 3 bis 5 Stunden bis die Temperatur im Innenbereich 68-70oC erreich oder braune Farbe angenommen wird. Zum Ende wird die Temperatur bis 80-90oC für ca. 30 Minuten erhöht. Die Vorgangszeit wird nur orientierungshalber angegeben, weil sie von vielen Auswirkungen abhängig ist.

Weitere Borniak Rezepte:
http://borniak.de/wissenbasis/category/7_rezepte



NEU: Der Petromax Raketenofen rf33 kombiniert durch eine optimale Luftzufuhr wirkungsvoll den Kamineffekt und das Holzvergaserprinzip, womit eine extrem effiziente Verbrennung von Biomasse erreicht wird. Entscheidend sind dabei die L-förmige Bauweise von Brennmaterialzufuhr, Brennkammer und Kaminabzug. Holz, Tannenzapfen und Co. werden einfach über die praktische Ablage nachgeschoben, sodass sich das Feuer bestmöglich regulieren lässt. In der Brennkammer bleibt die Hitze auf einen kleinen Raum begrenzt, der durch das isolierte Gehäuse geschützt wird. So kann die aus dem Abzug entweichende Hitze im gusseisernen Oberteil gespeichert und zum Kochen genutzt werden.

Der Raketenofen rf33 ergänzt die Outdoor-Küche um einen soliden Kocher mit sparsamer Verbrennung. Er ist robust, langlebig und mit seinen Tragegriffen einfach zu handhaben.
http://www.petromax-shop.de/petromax_de/grills/raketenofen-rf33.html


weber
OUTSTANDING
MOMENTS
HEISSER
NEUZUGANG
Summit
DER NEUE SUMMIT™
CHARCOAL GRILL
GRILLEN, SMOKEN, SLOW COOKING – alles auf nur einem Rost: Der brandneue Summit Charcoal Grill von Weber ist das neue Multitalent in der Weber Holzkohlegrill-Welt. Einfaches Anzünden mit einem Handgriff dank der Gaszündung per Knopfdruck und des neu entwickelten Rapidfire Lüftungsschieber-Systems. Durch die innovative Defuserplatte wird er zudem im Handumdrehen zum Smoker. Mit einem Durchmesser von 60 Zentimetern und seiner umfangreichen Ausstattung inklusive Gourmet BBQ Systemrost (GBS) setzt der Hybrid-Holzkohlegrill in puncto Vielfalt und Komfort ganz neue Maßstäbe.
WEBER.COM



DEIN ALLESKÖNNER
TISCHT JETZT NOCH MEHR AUF!

Mehr Platz, mehr Komfort und mehr Mobilität garantieren erstklassiges Grillvergnügen, wo immer du willst. Denn mit dem neuen Buggy hast du deinen MONOLITH auch offroad bestens im Griff. **Noch mehr Power steckt unter der Haube:** Teilbare Deflektorsteine, Kohlekörbe mit Trenner und eine optimierte Räucherschiene mit Schieber für Holzchips sorgen für ungebremste Geschmackserlebnisse!

www.monolith-grill.de

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

MONOLITH GRILLKOHLE



MONOLITH GRILLKOHLE ist eine High-End Holzkohle aus zertifizierter europäischer Waldwirtschaft, bei der nur Hartholz wie Buche, Eiche, Esche und Hainbuche über das Verfahren der gesteuerten Retorte veredelt wird. Bei diesem Verfahren werden entstehende Teere und Säuren extrahiert und man erhält eine gleichmäßig verkohlte, sehr energiereiche Holzkohle.

Die gröbere Sortierung von 4-12cm verhindert eine zu dichte Lage der Holzkohle und begünstigt somit einen optomalen Airflow.

Durch die perfekte Verkohlung kann die Kohle sehr schnell entzündet werden und man erreicht in 10-15 Minuten Temperaturbereiche von 200-250°C.

Mit einem Energiewert von 31.700 kJ/Kg erhält man eine sehr lang anhaltende, im Bedarfsfall sehr hohe Hitze. In Verbindung mit den Speichereigenschaften des MONOLITH Grills kann man so bedenkenlos jeden Longjob mit nur einer Füllung angehen.

Zur Info: Über 50% der in Deutschland verkauften Holzkohle stammt aus den Regenwaldgebieten Südamerikas (Ecuador,Brasilien), in denen Wälder zwar abgeholzt, aber nicht wieder aufgeforstet werden.

Vorteile und Eigenschaften auf einen Blick:

- **Premium Restaurantqualität**
- **Aus Hartholz wie Buche, Eiche, Esche, Hainbuche (FSC-zertifiziert)**
- **Durch den Herstellungsprozess (gesteuerte Retorte) wird eine gleichbleibende Spitzenqualität geboten**
- **Grobe Sortierung von 4-12 cm für optimalen Airflow**
- **Leichteres Entzünden**
- **Hoher Brennwert (31.700 kJ/Kg), welcher eine langanhaltende und hohe Temperatur garantiert**
- **CO_2 - neutral**

MONOLITH Grill GmbH Sunderstrasse 15 49205 Hasbergen Tel.: 05405 807 660
info@monolith-grill.de www.monolith-grill.de



DAS PERFEKT GEGARTE STEAK - MYTHEN UND REALITÄT VON STORCKRACER

Es führen viele Wege nach Rom, genau so viele zu einem guten Steak. Jedoch nur einer, zu einem perfekt gegarten Steak. Um das perfekte Steak zu garen, müssen wir uns erst etwas mit der Theorie auseinandersetzen. Ein paar Begrifflichkeiten vorweg:

Fleisch

Fleisch besteht in erster Linie aus Muskelgewebe, inklusive Sehnen und Bindegewebe. Das Bindegewebe und die Sehnen bestehen aus Kollagenen. Je mehr ein Muskel beansprucht wurde, umso kürzer und dicker sind die einzelnen Muskelfasern und umgekehrt.

Zartheit

Die einzelnen Fasern sind von Bindegewebe umschlossen und bilden Faserbündel die wiederum von Bindegewebe umschlossen sind, und so weiter. Je dicker die Fasern sind, umso mehr Kollagen ist enthalten und entsprechend zäher ist das Stück Fleisch. Siehe Filet vs. Wadenfleisch. Die Zartheit eines Stück Fleisch entsteht größtenteils bei der Reifung. Die Fleischfasern werden durch spezielle Enzyme (Calpaine) zersetzt und sind dadurch leichter zu kauen. Dieser Prozess, Proteolyse genannt findet einmal bei der Reifung, aber auch beim Garen statt. Am Besten wirken die Enzyme bei 48°C kurz vor der Deanturierungstemperatur. Über 48°C werden diese inaktiv und damit wirkungslos. Sehr schön sieht man die einzelnen Muskelfasern z.B. bei einem Flanksteak.

Saftigkeit

Unter Saftigkeit verstehen man den primären Feuchtigkeitsgehalt eines Stück Fleisches beim Anschnitt. Ein saftiges Stück Fleisch kann später beim Kauen eine trockenes Mundgefühl verleihen. Dies ist oft bei Kalbsrücken der Fall.

Succulenz

Unter Succulenz verstehen wir das Mundgefühl, welches beim Essen entsteht. Speichel mischt sich mit dem Fleischsaft und den gelösten resp. geschmolzenem Fetten und macht das Essen zum Genuss. Ein saftiges Stück Fleisch muss deshalb nicht zwingend ein angenehmes Gefühl erzeugen. Es kommt auf die Mischung Fleischsaft und geschmolzenes Fett an.

Was schmeckt?

Im Fleisch selber schmecken wir Fettsäuren & Peptide. Fettsäuren entstehen durch enzymatischen Abbau der Fette während der Reifung. Dieser Prozess wird Lipolyse genannt. Je marmorierter ein Stück Fleisch ist, umso mehr Geschmack kann bei der Reifung entstehen. Peptide entstehen durch enzymatische Spaltung von Proteinen und sind kleine Bruchstücke davon. Peptide wiederum bestehen aus Aminosäuren. Eine davon ist die Aminosäure Glutamin, welche geschmacksverstärkende Eigenschaften hat. Die Lipolyse verläuft langsamer, als die Proteolyse zu. Dies zeigt sich u.a. daran, dass ein Stück Fleisch beim Reifen nach 30 Tagen keine merkliche Zunahme de Zartheit zeigt, wohl aber an Geschmack zunimmt. Ein weiteres Indiz ist die Beutel-Trocken Reifung von schon nassgereiftem Fleisch. Hier ist der Zartheitsprozess ebenfalls abgeschlossen. Es lassen sich aber trotzdem die typischen Dry Aged

Aromen generieren. (DRANSFIELD, E. (1994): Optimisation of tenderisation, ageing and tenderness, Meat Science, 36, S. 105-121.) Nach dem Anbraten schmecken wir die Röstaromen. Die entstehen durch die sogenannte Fehler! Hyperlink-Referenz ungültig..

Qualität/Grösse

Man sollte nur Fleisch von höchster Qualität und aus nachhaltiger Aufzucht verwenden. Frei nach Martin Hesterberg, Filetshop Dortmund: "Esst weniger Fleisch, dafür besseres". Wenn trocken gereift, dann mindestens 30 Tage alt, wenn nass gereift min. 3 Wochen alt. Am Besten ist das Fleisch von Tiere mit einem Schlachtalter von mindestens 24 Monaten. Diese geben das schmackhafteste Produkt. Wenn dies nicht vorhanden ist folgen, Färsen. Gibt es die auch nicht, macht man besser Hühnchen. Jungbullen haben in der Regel zu wenig Geschmack, da intramuskuläres Fett wenig bis gar nicht vorhanden ist. Ob Roastbeef, Entrecote, Ribeye, Filet oder die "neuen" Zuschnitte wie Flank, Onglet, Hanging Tender etc. pp. muss jeder selbst entscheiden.
Steaks sollten immer dick sein. Hier gilt: "Size matters", mindestens 4 cm (eher mehr). Wenn man bedenkt, dass die Bratkruste ca. 2 mm dick ist (beide Seiten), sind dies bei einem Steak mit 1 cm Dicke schon 20%, bei 4 cm hingegen gerade mal 5% totgebratenes Fleisch.

Vorbereitung

Am Besten nimmt man das Fleisch direkt aus dem Kühlschrank. Durch die niedrige Anfangstemperatur, bleibt das Fleisch während des Garprozesses länger bei niedrigen Temperaturen. Dadurch sind die Enzyme länger aktiv (s.o.). Es dauert zwar etwas länger, das Ergebnis ist aber ein zarteres Stück Fleisch.

Anbraten/Angrillen

Beim Anbraten oder Grillen entstehen die gewünschten Röstaromen, welche für den Geschmack eines Stück Fleisches verantwortlich sind. Dies sollte so heiss und so schnell wie möglich von Statten gehen. Nicht, dass sich die Poren schliessen, da es die nicht gibt, sondern wegen dem Geschmack. (Wäre das Steak dicht, würde es sich beim Braten aufblasen wie ein Luftballon) Durchgeglühte Holzkohle liefert dabei den besten Effekt, da sie den grössten Wärmefluss mit ca. 11 W/cm2 hat. Erwähnenswert sind hier auch Keramikkatalysebrenner wie die Sizzle Zone oder der Beefer, die auf einen vergleichbaren Wärmefluss kommen . Ordinäre Gasgrills dagegen, liefern mit 5 W/cm2 eher erbärmliche Ergebnisse. Beste Ergebnisse habe ich bisher auf einer sehr heissen Plancha erzielt. Hier ist der Energiefluss auf die Fleischoberfläche optimal. Die Reaktionsgeschwindigkeit der Maillard-Reaktion kann man noch erhöhen indem man u.a. den pH-Wert der Fleischoberfläche erhöht. Dies macht man mit einer Mischung aus Natron, Zucker, Jus und Erdnussöl (Booster) mit der man das Fleisch vor dem Anbraten einreibt.

Garen

Das Garen sollte so langsam wie möglich von Statten gehen. Nur so ist garantiert, dass die Calpaine so lange wie möglich ihren Dienst tun. Daher ergeben auch alle Niedertemperaturgarmethoden so hervorragende Ergebnisse.

Sous Vide

Sous Vide hat viele Vorteile. Der Wichtigste ist meines Erachtens die exakte Steuerung der Gartemperatur mit dem verbundenen Ausschluss von Sauerstoff. Dadurch kann eigentlich kein Übergaren erfolgen und Aromen werden nicht unnötig oxidiert. Ein Texturabbau welcher zu einer Qualitätsverminderung führen könnte, ist meines Erachtens erst ab 10h Garzeit zu beobachten. Das heisst im Umkehrschluss man kann ein Stück Fleisch auch 5h im Bad lassen.
2 h 54°C -> 1 min pro Seite 250°C
Bei Dry Aged habe ich schon die Erfahrung gemacht, dass manche Stücke eine "gummibärchenartige" Textur ergeben. Dies scheint aber einer inkonsistenten Fleischqualität geschuldet zu sein, da der Effekt nicht reproduzierbar ist und nur ab und zu auftritt.

Backofen /Pfanne

Man kann das Steak erst anbraten und dann im Backofen garen oder umgekehrt. Ich empfehle das Vorgaren im Backofen und dann anbraten. Es ergibt einen konsistenteren Gargradient.
15 min 120°C -> 1,5 min pro Seite 250°C -> 5 min 20°C

Grill/Smoker

Der Klassiker unter den Grillern ist die sog. 90/90/90/90 Methode. Hierbei wird ein Steak bei starker, direkter Hitze 90 sec. Gegrillt, um 90° horizontal gedreht und wieder 90 sec gegrillt. Dann um 90° vertikal gedreht und das Procedere von oben wiederholt. Dies gibt zwar ein schönes Muster auf dem Fleisch und ein nettes Bild für Facebook, das war´s dann aber auch. Immerhin fehlen je nach Rost, bist zu 30% Röstaromen. Dann wird das Steak bei indirekter Hitze fertig gegart.
3 min pro Seite 200°C -> 15 min 150°C -> 5 min 20°C

Mein perfektes Steak

Für mich ist das perfekt gegarte Steak ein Produkt aus mehreren Garmethoden. Ich bevorzuge ein leicht gesmoktes Steak. Sous Vide gegart und bei höchst Temperatur gebräunt. Mit einer Demi Glace glaciert und mit Salzflocken bestreut serviert, ist es ein Traum.
5 min Rauch 90°C -> 5 min 20°C -> 2 h 48°C SV -> 1 h 54°C SV-> 1 min pro Seite 950°C auf Gussplatte mit Booster

Ruhen

Nach dem konventionellen Garen (Nicht Sous Vide) sollte das Stück Fleisch ruhen. Nicht, damit sich irgendwelche Säfte verteilen, sondern damit ein Temperaturausgleich zwischen der sehr heissen Oberfläche und dem Inneren eintritt. Wichtiger noch, ist die Verdickung der gelösten Proteine mit dem Fleischsaft. Die Temperatur im Steak wird gesenkt, bei gleichzeitigem Anstieg der Viskosität. Dadurch läuft weniger wertvoller Fleischsaft raus. Dies sollte nach Möglichkeit, offen auf einem Brett geschehen und

keinesfalls in Folie. Dadurch wird das Fleisch nämlich isoliert und die erwünschte Verdickung kann nicht eintreten. Der Saft ist dann nämlich in der Folie und nicht mehr im Fleisch. Im Sous Vide Bad gegartes Fleisch kann hingegen sofort serviert werden.

Nota bene!

- ☒ Fleisch hat keine Poren.
- ☒ Fleischsäfte verteilen sich nicht.
- ☒ Fleisch offen ruhen lassen.
- ☒ Fleisch kann direkt aus dem Kühlschrank auf den Grill/Pfanne/etc.
- ☒ Fleisch kann man mit einer Gabel beim Wenden einstechen.
- ☒ Fleisch kann man vorher oder nachher salzen.
- ☒ Fleisch immer auf vorgewärmten Tellern servieren (mind. 60° C).
- ☒ So langsam wie möglich garen & so heiss wie möglich anbraten

http://barbiekiu.de







Allgrill Outdoorküche PROFESSIONAL
komplett aus Edelstahl
4 Brenner je 3,5 kW
1 Seitenkocher mit 4,4 kW
1 Backburner mit 4,0 kW
Kühlbox, Waschbecken

UVP: 1.999,- Euro
(Frei Haus innerhalb Deutschland)







ALLGRILL®

Händleranfragen willkommen!

10% RABATT AUF DEN WARENKORB.* RABATTCODE: GSV2016 – WWW.GAS-GRILL.DE

*Aktionszeitraum: 6 Wochen ab Erscheinungsdatum der GSV-Info 2016.

Unsere Eigenmarke: Allgrill ®

Die Paella-Pfanne stand am Anfang, dann folgte die Grillplatte aus Gusseisen für unsere Paella-Grills. Es war also nur eine Frage der Zeit, wann wir uns dem Thema Gasgrills annehmen würden. Bestärkt durch das große Interesse unserer Kunden und die spürbare Nachfrage nach einer Alternative zu unseren Paella-Grills entstand die Produktlinie Allgrill®Gasgrills.

Warum nochmals eine Gasgrill Marke, wenn der Markt doch bereits gesättigt erscheint? Diese Frage stellten wir uns auch, doch wir mussten feststellen, dass es durchaus noch Platz für uns gab und gibt. Denn wie so oft bezahlen Sie als Kunde für ein Produkt und den dazugehörigen Marketingaufwand. Bei uns kaufen Sie den Gasgrill ohne Sternekoch. Bei uns kaufen Sie den Grill ohne teuer gemietete Shop-in-Shop-Verkaufsflächen. Bei uns kaufen Sie den Gasgrill direkt ab Hersteller.

Gestartet sind wir vor zwei Jahren mit vier Allgrill® Gasgrill Modellen. Die kommende Grillsaison 2015/2016 wird Ihnen eine Auswahl von 12 Allgrill Gasgrill Modellen präsentieren. Ein umfangreiches, stetig wachsendes Angebot an Grillzubehör rundet dieses Segment ab.

Wir sind sicher, dass unsere Allgrill® Gasgrill Modelle in Puncto Ausstattung und Preis-Leistung durchaus mit den etablierten Gasgrill-Marken mithalten können. Selbstbewusst behaupten wir, dass Sie als Kunde bei unseren Gasgrills mehr Ausstattung für das kleinere Geld bekommen. Vergleichen Sie selbst!

Durch unsere Grill- und BBQ-Kurse erhalten wir stets Feedback unserer Kundschaft. Dieses werden wir nutzen die Produktlinie Allgrill weiter zu entwickeln.

Allgrill® - Gasgrills mit einer tollen Ausstattung zu einem fairen Preis!

Wir über uns

Paella-World-International wurde 1990 von Martin Burger und Thomas Müller gegründet. Seit der Gründung befindet sich der Firmensitz in Kieselbronn, einem kleinen Ort 45 km westlich von Stuttgart, im Süden Deutschlands.

Seit Firmengründung hat Paella-World-International immer nur ein Ziel: professionelle sowie qualitativ hochwertige und einfach zu handhabende Grillgeräte, Grill- und Kochzubehör und Kochgeschirr in vielen verschiedenen Größen und für jeden erdenklichen Einsatzzweck zu entwickeln. Unser Grill- und Kochgeschirr finden Sie in der modernen Küche genauso wie bei professionellen Einsätzen wieder. Es ist uns ein wichtiges Anliegen Ihnen immer wieder ein großartiges Grill/BBQ und Kocherlebnis zu ermöglichen. Ihr persönlicher Lifestyle in Küche und Garten mit uns.

Wir verkaufen nun seit über 25 Jahren erfolgreich im In- und Ausland und schaffen Vertrauen und Zufriedenheit sowohl bei unseren Kunden als auch bei unseren Partnern.

Wir freuen uns von Ihnen zu hören und stehen Ihnen sehr gerne jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Ihr Martin Burger, Thomas Müller und das Team der B.M.S GmbH

http://www.gas-grill.de/

PAELLA® WORLD INTERNATIONAL ALLGRILL® MADE BY Paella-World-International
25 Jahre B.M.S GmbH
Die Paella- & Grill-Profis
Gusseisen® Kuss

„THE ORIGINAL"

SINCE 2008

INNOVATIONSPREIS spoga+gafa FIRE&FOOD Das Barbecue-Magazin 2009 SPECIAL KATEGORIE GRILLZUBEHÖR

WINNER OF

cast iron grate

NEW EDITION

MASSIVERE AUSFÜHRUNG



EMPFOHLEN VON BBQ-PROFI ANDREAS RUMMEL

FIRE-FOOD-FUN.DE





EINFACH ODER VIELSEITIG

cast iron grate

the original

by Barbequer

WWW.GUSSROSTE.DE

ODER IM FACHHANDEL

Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS







Neu im Sortiment:
Gussroste für folgende Modelle:
Gasgrill Weber® Go Anywhere ®
Gasgrill Napoleon Prestige P500/ Pro500
Gasgrill Weber Spirit 210
Outdoorchef Minichef
www.gussroste.de

STEAK CHAMP

DAS ULTIMATIVE STEAK-THERMOMETER



MADE IN GERMANY



INTELLIGENTE TECHNIK



STEAKS PERFEKT AUF DEN PUNKT

WWW.STEAKCHAMP.COM

EINFACH. PRÄZISE. LANGLEBIG.

KCBS
KANSAS CITY BARBEQUE SOCIETY

1. Black Forest S
Schliengen, Ger

The Dragon BB

DRAGON BBQ TEAM

We are proud to

NAPOLEON GOURMET GRILLS

ERSTE MARKGRÄFLER WEINGÄRTNERGENOSSENSCHAFT SCHLIENGEN-MÜLLHEIM

ROARING DRAGON

BBQ GURU



Pulled Pork mit Brombeerbohnenpüree an einem Mangold-Brombeersalat
(Natürlich von Storckracker alias Michael Koepf)

moke & Wine Festival
many 23.-24.07.2016

Q Team welcomes

be supported by

1st Black Forest
SMOKE & WINE
FESTIVAL

ORIGINAL Petromax GERMANY

REZEPTHEFT / RECIPE BOOKLET



facebook.com/
petromaxgermany



*Die Rezepte waren Teil der Kochwettbewerbe aus den Jahren 2014 und 2015. Sie wurden ausprobiert und eingesendet von unseren Kunden. Vielen Dank an dieser Stelle für die zahlreiche Teilnahme und die leckeren Rezepte!

**These recipes were part of cooking competitions in 2014 and 2015. They were tested and sent by our customers. Thank you very much for participating!

KOCHEN UND BACKEN MIT PETROMAX / COOKING AND BAKING WITH PETROMAX



Gusseiserne Töpfe gibt es bereits seit mehreren Jahrhunderten und seither werden die einzigartigen Eigenschaften des Gusseisens geschätzt. Ihren Ursprung haben die langlebigen Töpfe in Nordamerika und Australien, wo sie zum Kochen auf dem offenen Feuer genutzt wurden. Heute sind sie noch immer unter dem Namen „Dutch Oven“ bekannt. Mit den hochwertigen Feuertöpfen, der Kastenform und weiteren gusseisernen Produkten knüpft Petromax an diese Tradition an und etablierte sich damit auch in der Grill- und Barbecueszene von heute.
Draußen unter freiem Himmel oder in der heimischen Küche – unser gusseisernes Kochgeschirr lässt Kochen und Backen zu einem besonderen Erlebnis werden. Der Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt. Mit unserer Auswahl an Rezepten* gibt dieses Booklet einen kleinen Einblick in die unzähligen Möglichkeiten der Petromax Küche.

Cast-iron pots have been used for several centuries and ever since people have cherished the sensational characteristics of cast iron. Their origin can be found in North America and Australia, where they have been used to cook on an open fire. With its high-quality Dutch Ovens as well as the Loaf Pan and other cast-iron products, Petromax links to that tradition and became established to the grill and barbecue scene of today.
Both at outdoor activities such as camping and in the home kitchen – the cast-iron cookware makes cooking and baking to a great experience. There are no limits to creativity. With our selection of recipes** you will gain an insight to possibilities.



Art. / item no.	ft1	ft3	ft6	ft9	ft12	ft18
Personen / Persons		1-3	4-8	8-14	14-20	> 20
Inhalt Topf (max.) / Capacity pot (max.)	1,1 l	1,8 l	6,1 l	8,0 l	11,5 l	17,3 l
Inhalt Deckel (max.) / Capacity lid (max.)	0,6 l	0,7 l	2,5 l	2,5 l	3,5 l	4,2 l
Gewicht / Weight	2,8 kg / 6.2 lbs	4,6 kg / 10.1 lbs	9,5 kg / 20.9 lbs	10,6 kg 23.4 lbs	14,1 kg / 31.1 lbs	18,9 kg / 41.8 lbs

NUTELLA®-KIRSCH-SCHNECKEN / NUTELLA® CHERRY ROLLS



Eingesendet / Sent by **Olly von Living BBQ**
Prämiert mit dem zweiten Platz / Awarded with the second place (Rezeptaktion / recipe competition 2014)

Zutaten / Ingredients

Für den Teig / for dough:

- 500 g Weizenmehl Typ 405 / wheat flour (type 405)
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver / packet custard powder
- 1 Päckchen Trockenhefe / packet dry yeast
- 50 g Butter (weich bis flüssig) / butter (soft till runny)
- 300 ml lauwarme Milch / lukewarm milk
- 1 Ei / egg
- 1 EL Zucker / tbs. sugar
- ½ TL Salz / tsp. salt

Für die Füllung / for filling:

- ca. 4 EL Nutella® (erwärmt, damit es sich besser verstreichen lässt) / tbs. Nutella® (warmed for better spreading)
- 2 EL Kirschmarmelade / tbs. cherry jam
- 1 Glas Kirschen / jar of cherries

Für die Glasur / for icing:

- Puderzucker / powdered sugar
- Wasser, Milch oder Zitronensaft / water, milk or lemon juice

Vorbereitungszeit / preparation time	90 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	40 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	6
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	10
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	7

Anleitung

Alle Zutaten für den Teig gut vermischen. Nach dem Kneten den Teig an einem warmen Ort für ca. eine Stunde gehen lassen. Den Feuertopf ebenfalls dorthin stellen, wo es etwas wärmer ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, diesen anschließend zu einem Rechteck dünn ausrollen. Jetzt die obere Hälfte mit der leicht flüssigen Nutella® bestreichen. Kirschen gut abtropfen lassen und anschließend im mittleren Bereich über die gesamte Breite in einem Streifen auslegen. Die verbleibende untere Fläche mit der Kirschmarmelade bestreichen. Nun den Teig über die gesamte Breite aufrollen. In der Mitte bei den Kirschen etwas enger fassen, weil diese sonst wegrutschen könnten. Die nun entstandene Rolle in Scheiben schneiden. Den angewärmten Feuertopf mit Butter einfetten und die Scheiben mit der Schnittfläche nach unten in den Topf legen. An den äußeren Rand passen ungefähr 7 Stück, in der Mitte ist noch Platz für 1-2 Stück. Nun den Deckel schließen und den Teig nochmal eine halbe Stunde gehen lassen. Wo jetzt noch Lücken sind, werden diese später geschlossen sein, da sich der Teig durch den vorgewärmten Feuertopf weiter ausdehnt. In der Zwischenzeit die Briketts vorbereiten und dann den Kuchen für 40 Minuten backen lassen.

Anrichten

Deckel abnehmen und Feuertopf von den Kohlen nehmen. Wenn der Kuchen mit den Händen anzufassen ist, aus dem Topf herauslösen. Mit Puderzucker und Wasser, Milch oder Zitronensaft eine Glasur herstellen und die Schnecken bestreichen.
Zu den Nutella®-Kirsch-Schnecken passt ein vollmundiger Kaffee.

Instruction

Mix all ingredients together. After kneading the dough let it prove at a warm place for nearly an hour. Put the Dutch Oven also there for warming.
When the dough is risen roll it tightly to a rectangle. Now spread the warmed Nutella® on the upper half. Drain the cherries and cover the middle part with it like a stripe over the whole width.
Spread the cherry jam on the lower half. Furl the dough on the whole width. Carry the middle part a little tighter so the cherries cannot slide away. The made roll must be cut in wide slices. Grease the preheated Dutch Oven and put the slices with their cut surface to the bottom of the Dutch Oven. Nearly 7 slices can be put at the outside margin, there is space for 1-2 slices in the centre. Put the lid on the pot and let the dough rise once more for half an hour. There are some gaps now, that will be closed after, because of the preheated Dutch Oven. Meanwhile prepare the briquets and bake the cake for 40 minutes.

Serving

Remove the lid and take down the Dutch Oven from the coals. When the cake is able to be touched by hand separate it from the pot. Prepare some icing from powdered sugar and water, milk or lemon juice and cover the rolls with it. The Nutella® Cherry Rolls go well with a full-body coffee.

GEFÜLLTE TITENTENFISCHTUBEN / FILLED CALAMARI TUBES



Eingesendet von / Sent by **Robert Birke**
Prämiert mit dem ersten Platz / Awarded with the first place (Rezeptaktion / recipe competition 2014)

Anleitung

Suppengemüse klein schneiden und Kräuter hacken. Die Hälfte vom Gemüse mit Joghurt, Chiasamen, Parmesan, Ei, Kräutern, Knoblauch und Semmelbrösel vermischen. Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Die Tuben mit dieser Farce füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Feuertopf vorheizen und darin Olivenöl erhitzen. Tuben darin anbraten und wieder herausnehmen. Restliches Suppengemüse mit kleingewürfelter Kartoffel andünsten und Meeresfrüchte dazugeben. Alles zusammen anbraten, zuletzt Tomaten zugeben und mit etwas Brühe und Weißwein aufgießen. Tuben oben auflegen und 30 bis 45 Minuten garen lassen.

Anrichten

Zu den gefüllten Tintenfischtuben gesellen sich gern Reis oder Bandnudeln und Salat nach Saison. Nachwürzen darf gerne jeder am Tisch – am besten schmeckt es mit frisch gemahlenem Pfeffer oder Chili.

Instruction

Chop the mirepoix and herbs. Mix the half of the vegetables with yoghurt, chia seeds, Parmesan, egg, herbs, garlic and bread crumbs. Give pepper and salt according to taste. Fill the tubes with that farce and close them with a pick. Preheat the Dutch Oven and warm some olive oil. Roast the tubes gently and remove them again.
Braise lightly the rest of vegetables as well as the diced potato and add the seafood. Brown all together, at last the tomatoes and pour a touch of broth and white wine. Put the tubes on top and let them cook.

Serving

The filled calamari tubes are combined well with rice or ribbon noodles and a seasonal salad. Spicing up the dish is possible with freshly ground pepper or chili.

Vorbereitungszeit / preparation time	20 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	30-45 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	5-6
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	12
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	8

Zutaten / Ingredients

- 5-6 Tintenfischtuben / calamari tubes
- 1 Packung Suppengemüse / pack mirepoix
- etwas Brühe und Weißwein / a touch of broth and white wine
- 4 EL Semmelbrösel / tbs. bread crumbs
- 3 Knoblauchzehen / cloves of garlic
- 3 EL Naturjoghurt / tbs. natural yoghurt
- 1 Ei / egg
- 1 TL Chiasamen / tsp. chia seeds
- 4 EL Parmesankäse / tbs. grated Parmesan cheese
- 500 g Meeresfrüchte / seafood
- Kräuter nach Jahreszeit aus dem Garten / seasonal herbs from the garden
- 1 große Kartoffel / big potato
- 1 Zwiebel / onion
- 1 Dose Tomaten (stückig oder frisch kleingewürfelt) / can of tomatoes (chunky or fresh minced)
- Zahnstocher / picks



OMAS APFELKUCHEN AUS DEM FEUERTOPF / GRANDMA'S DUTCH APPLE PIE



Eingesendet von / Sent by **bigbbq.de**
Erreichte einen Platz unter den besten 10 / Reached the top 10
(Rezeptaktion / recipe competition 2014)



Anleitung

Zucker, Margarine, Eier und Vanillezucker miteinander verrühren. Mehl und Backpulver hinzufügen und nur grob krümelig miteinander verrühren.
⅔ vom Teig in den mit Backpapier ausgelegten Feuertopf geben und einen ca. 3 cm hohen Rand ziehen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden und auf den Teig legen. Nun mit Zimt und Zucker bestreuen. Den restlichen Teig in Krümeln darüber geben.
Omas Apfelkuchen aus dem Feuertopf schmeckt am besten mit frischer Schlagsahne und einer Tasse schwarzem Tee.

Instruction

Mix sugar, margarine, egg and vanilla sugar. Add flour and baking powder to it and mix only rough and crumbly.
Add ⅔ of the dough into the Dutch Oven that is inlayed with baking paper and push up the dough about 3 cm along the edge.
Peel the apples, slice them and lay them on the dough. Now powder everything with cinnamon and sugar. Strew the rest of dough on top. Place the Dutch Oven between the coals as stated above.
Grandma's Dutch Apple Pie tastes best with fresh whipped cream and a cup of black tea.

Zutaten / Ingredients

- 200 g Zucker / sugar
- 200 g Margarine / margarine
- 450 g Mehl / flour
- 1 Päckchen Vanillezucker / packet vanilla sugar
- 1 Päckchen Backpulver / packet baking powder
- 2 Eier / eggs
- 5-6 große Äpfel / big apples
- Zimt und Zucker / cinnamon and sugar

Vorbereitungszeit / preparation time	20 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	40-55 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	leicht / easy
Personenanzahl / numbers of people	6
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	10
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	4

EIGENSCHAFTEN DER PETROMAX FEUERTÖPFE



- konstante Rundumwärme für einzigartigen Geschmack
- schonende Zubereitung aller Speisen wie z. B. Brot, Gemüse, Fleisch
- ideal für Freizeitaktivitäten jeglicher Art wie z. B. Outdoor, Garten, Camping
- Deckel des Feuertopfs auch als Pfanne oder Servierteller einsetzbar
- optimale Hitzeverteilung durch spezielle Oberflächenstruktur
- einfache Temperaturkontrolle ohne Abnahme des Deckels möglich
- sicheres Aufhängen am Lagerfeuer durch Einkerbung am Henkel
- zwei Ausführungen erhältlich: mit Füßen oder ohne Füße mit planem Boden

GEFÜLLTE PAPRIKA JAMBALAYA / STUFFED BELL PEPPERS JAMBALAYA



Eingesendet von / Sent by **Die schwarze Maggie**
Prämiert mit dem dritten Platz / Awarded with the third place (Rezeptaktion / recipe competition 2014)

Anleitung

Räucherspeck, Zwiebeln und Fleisch durch den Fleischwolf drehen. Nach Geschmack würzen, z. B. mit Salz, Pfeffer, Röstzwiebeln, etwas Zucker, Ajowan oder Majoran und Thymian. Alternativ Paprikapulver im Mörser zermahlen, mit feingehacktem Knoblauch mischen. Die Paprika waschen, Strunk herausschneiden und fest füllen. Auf der Hackfleischseite kurz anbraten, dann umdrehen. Reis dazugeben, mit Brühe aufgießen und kleingeschnittenes Gemüse dazugeben. Nicht mit Salz oder Chili sparen! Die kreolische Holy Trinity fordert: Paprika, Zwiebel und Stangensellerie. Deckel darauf legen und 30 Minuten garen.

Anrichten

Paprika herausnehmen und aufschneiden, dabei die wunderbare Soße auffangen, die herausläuft. Den Reis locker umrühren und auf den Teller geben, darauf die Paprikahälften und die Soße legen. Dazu passt ein kräftiger Rotwein, aber auch ein Drink auf Rumbasis oder als alkoholfreie Alternative Eistee.

Instruction

Mince smoked bacon, onions and meat. Season according to taste, e.g. with salt, pepper, fried onions, a touch of sugar, ajowan or marjoram and thyme. Alternatively, pestle bell pepper powder and mix with finely chopped garlic. Wash the bell peppers, cut out the stem and fill tightly. Roast gently the side with the minced meat, then turn around. Add rice, broth and minced vegetable. Do not stint on salt or chili! The Creole Holy Trinity is demanding bell peppers, onions and celery. Put on the lid and cook for 30 minutes.

Serving

Remove bell peppers and cut in halves, contain the great gravy that runs out. Stir the rice carefully and serve the bell peppers on top of the rice with gravy. The dish goes well with a powerful red wine, a drink on rum basis or an ice tea as a nonalcoholic option.

Zutaten / Ingredients

- 4 Paprika / bell peppers
- 2 Zwiebeln / onions
- 2 Zehen Knoblauch / cloves of garlic
- 400 g gemischtes Gulaschfleisch / mixed meat for goulash
- 100 g Räucherspeck / smoked bacon
- 300 g Reis, plus die doppelte Menge an Brühe / rice, plus double amount of broth
- Gemüse nach Geschmack z. B. / vegetable according to taste e.g.:
  - 2 Tomaten / tomatoes
  - 2 Stangen Stangensellerie / stems of celery
  - 2 Hände voll Erbsen / handful of peas
  - Gewürze nach Geschmack / spices at one's pleasure

PRODUCT FEATURES OF THE PETROMAX DUTCH OVENS



- specific heat transfer around the Dutch Oven ensures a truly unique taste of food
- food (bread, meat, vegetables) is cooked very gently to preserve nutrients and vitamins
- perfect for vacation, camping and other outdoor activities
- specially designed lid that can be used as a skillet or a platter
- optimal heat transfer thanks to its specific surface structure
- easy temperature reading without having to lift the lid
- notched carry handle ensures safe and comfortable handling
- two models available: with legs or without legs and plane bottom surface

Vorbereitungszeit / preparation time	ca. 20 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	ca. 30-40 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	leicht / easy
Personenanzahl / numbers of people	4
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	6
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	8

CHILI CON CARNE



Eingesendet von / Sent by **Stefan Zilgens**
Erreichte einen Platz unter den besten 10 / Reached the top 10
(Rezeptaktion / recipe competition 2014)

Zutaten / Ingredients

- 1,2 kg Rindfleisch / beef
- 400 g Hackfleisch vom Schwein / minced pork
- 400 g Chorizo
- 3 Zwiebeln / onions
- 2 Zehen Knoblauch / cloves of garlic
- 4 Chilischoten / chilis
- 200 g Tomatenmark / tomato purée
- 400 g Tomaten aus der Dose, gewürfelt / canned diced tomatoes
- 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen / tsp. cumin, ground
- ¾ TL Estragon, gemahlen / tsp. tarragon, ground
- ¾ EL Zucker / tbs. sugar
- ¾ EL Salz / tbs. salt
- ¾ EL schwarzer Pfeffer, gemahlen / tbs. black pepper, ground
- 1,5 EL Oregano, gerebelt / tbs. oregano, rubbed
- 2,5 EL Gewürzmischung (Chili Würzer) / tbs. mixed spice (chili condiment)
- 2,5 EL Petersilie, gehackt / tbs. parsley, finely chopped
- ¾ EL Worcestershiresauce / tbs. Worcestershire sauce
- ¾ EL Essig / tbs. vinegar
- 120 g Schokolade, zartbitter / bittersweet chocolate
- 500 ml Bier / beer
- 300 ml Malzbier / malt beer
- 3 Dosen rote Bohnen (Kidney oder Pinto) / cans of red beans (kidney or pinto)

Vorbereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Rindfleisch in kleine Würfel à 2 cm schneiden. Chorizo in Scheiben schneiden. Chilis klein schneiden.

Zubereitung

Zuerst das Rindfleisch scharf anbraten und anschließend wieder aus dem Topf holen – z. B. in den Deckel geben. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln anbraten. Alle Zutaten in den Topf geben und gut vermischen. Nun den Deckel mit den Kohlen aufsetzen. Gelegentlich umrühren. Das Chili con Carne ist nach etwa zwei Stunden Köcheln fertig.

Preparation

Peel onions and garlic and chop small pieces. Cut also the beef in cubes of 2 cm and slice the Chorizo. Mince chilis.

Cooking

First brown the beef and remove from the pot – e.g. put it into the lid. Fry also the minced meat with onions. Now mix all the ingredients together in the pot. Close the pot with the lid and equip with coals. Stir on occasion. The Chili con Carne is ready to serve after nearly two hours of simmering.

Vorbereitungszeit / preparation time	ca. 45 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	ca. 120 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	3-4
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	9
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	6

UNSER TIPP / OUR ADVICE

Mit dem Petromax Gussrost-Einsatz und den Stapelrosten brennt nichts an!
Petromax Cast-iron Trivet and Stack Grate ensure to bake and cook without burning anything!



OSSO BUCO CON GREMOLADA



Eingesendet von / Sent by **Saupacker**
Erreichte einen Platz unter den besten 10 / Reached the top 10 (Rezeptaktion / recipe competition 2014)



Anleitung

Butterschmalz in der Pfanne (Feuertopfdeckel) erhitzen. Die Beinscheiben mit Mehl bestäuben und im Feuertopfdeckel bis zur Bräunung beidseitig scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Das Suppengrün – vorher in etwa 1 cm große Stücke geschnitten – im Feuertopfdeckel portionsweise anbraten. Anschließend Tomatenmark unterrühren und ebenfalls anbraten. Dann das Gemüse in den Feuertopf geben, der etwa mit 6 Kohlen auf ca. 200° C gebracht wurde. Alles mit dem Chianti ablöschen und, durch Köcheln ohne Deckel, etwas eindicken lassen. Anschließend Tomaten dazugeben und etwas köcheln lassen, danach die Bouillon dazugeben und erneut köcheln lassen. Alles gut durchmischen und so lange garen, bis die Konsistenz einer dicken Suppe erreicht ist. Zum Schluss die Beinscheiben auflegen. Nun den Topf mit dem Deckel verschließen und mit 9 Kohlen bestücken. Nach 30 Minuten Deckel abheben und die Beinscheiben drehen. Für die Gremolada fein gehackte Petersilie, Knoblauch, Zitronenschalenabrieb zu gleichen Teilen mischen. Alles mit Pfeffer und Salz abschmecken. Nach weiteren 30 Minuten ist das Osso Buco con Gremolada fertig!

Instruction

Heat the clarified butter in the pan (lid of the Dutch Oven). Flour the leg slices and fry them in the lid till they are nicely brown. Remove the slices and put them aside afterwards. Cut the mirepoix in 1 cm pieces and brown in portions in the lid. Then stir in the tomato purée and fry also. Add the mirepoix into the pot that was preheated to ca. 200° C (e.g. with the help of 6 briquettes). Deglaze with the Chianti and condense by simmer without lid. Annex tomatoes to the vegetables and let simmer, pour the broth and let simmer again. Mix thoroughly and cook till the consistency of a pottage is reached. Finally apply the leg slices. Now close the pot with the lid and equip with 9 briquettes. Lift the lid after 30 minutes and turn the leg slices. For the Gremolada, mix minced parsley, garlic and lemon zest in equal shares. Season everything with salt and pepper. After another 30 minutes the Osso Buco con Gremolada is ready to serve.

Vorbereitungszeit / preparation time	ca. 45 Minuten / minutes
Zubereitungszeit / cooking time	ca. 60 Minuten / minutes
Schwierigkeitsgrad / level of difficulty	mittel / intermediate
Personenanzahl / numbers of people	3-4
Gebacken in / done with	ft6
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	9
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	6

Zutaten / Ingredients

Für das Osso Buco / for Osso Buco:

- 2 Beinscheiben vom Rind à ca. 700 g / leg slices of cows à ca. 700 g
- ca. 2 l Rinderbouillon / beef broth
- 7-10 Tomaten in Stücken (alternativ aus der Dose) / tomatoes in pieces (alternatively canned)
- 1 EL Tomatenmark / tbs. tomato purée
- einen guten Chianti / a good Chianti
- ca. 1 kg gemischtes Suppengrün (z. B. Sellerie, Rote Beete, Frühlingszwiebeln, Lauch, Pastinaken) / mixed mirepoix (e.g. celery, beetroot, spring onion, leeks, parsnips)
- etwa 100 g Butterschmalz zum Anbraten / clarified butter for frying
- etwas Mehl / a bit of flour

Für die Gremolada / for Gremolada:

- 2 Bund krause Petersilie / bunch of curly parsley
- 1 Knoblauchzwiebel / garlic bulb
- 2 Bio-Zitronen / organic lemons



UNSER TIPP / OUR ADVICE:

Ab und zu die Briketts verschieben, damit eine gute Hitzeverteilung gewährleistet wird. Wir empfehlen mit weniger Briketts zu beginnen und gegebenenfalls nachzulegen.

Move the briquettes now and then to ensure spreading the heat. We recommend to start with less briquettes and to take more if necessary.

BANANENBROT / BANANA BREAD



Rezept der Petromax Redaktion /
Recipe of Petromax editorial team

Zutaten / Ingredients

- 115 g Pekan- oder Walnüsse / pecans or walnuts, toasted and coarsely chopped
- 245 g Weizenmehl / wheat flour
- 125 g Zucker, alternativ weißer und brauner Zucker gemischt / granulated white sugar or mixed with brown sugar
- 1 Päckchen Backpulver / packet baking powder
- 1 Prise Salz / pinch salt
- 1 TL Zimt, gemahlen / tsp. ground cinnamon
- 2 große Eier / large eggs
- 115 g ungesalzene Butter / butter
- 3 reife Bananen, gut zerdrückt / ripe large bananas, mashed well
- 1 TL Vanille, gemahlen / tsp. ground vanilla

Zum Garnieren / Garnish:

- 1 Banane in Scheiben oder getrocknete Bananen-Chips / sliced banana or dried banana chips

Zubereitung

Ofen auf 180°C vorheizen oder 10 Briketts in einem Anzündkamin vorbereiten. Boden und Seiten der Kastenform einfetten und mit Mehl bestäuben oder mit Backpapier auslegen.
Butter schmelzen und abkühlen lassen. Nüsse grob hacken und in der Petromax Feuerpfanne oder schmiedeeisernen Pfanne leicht anrösten.
In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Zimt und Nüsse vermengen.
Die zerdrückten Bananen, Eier, geschmolzene Butter und Vanille vermengen. Mit einem Gummispatel oder Holzlöffel die feuchten Zutaten leicht unter die trockenen Zutaten heben bis der Teig dick ist. Er soll nicht glatt gerührt werden. Den Teig in die vorbereitete Form geben und die Bananenscheiben oder -chips zum Garnieren auflegen.
Ofenrost auf die mittlere Schiene schieben und das Brot ca. 50 bis 60 Minuten backen bis es goldbraun ist. Alternativ kann die Kastenform auf eine Feuerstelle gestellt und sieben Briketts auf dem Deckel und drei Briketts unter der Form platziert werden.

Anrichten

Auf einem Drahtgitter auskühlen lassen und das Brot aus der Form stürzen. Warm oder bei Zimmertemperatur mit Vanilleeis oder Schlagsahne servieren. Lecker!

Preparation

Preheat oven to 350° F (180° C) or prepare 10 briquettes in a charcoal chimney starter. Butter and flour the bottom and sides of Petromax Loaf Pan or use baking paper.
Melt butter and let it cool down. Chop the nuts coarsely and toast them lightly in a Petromax Fire Skillet or a Petromax Wrought Iron Pan .
Combine the flour, sugar, baking powder, salt, cinnamon and nuts.
Then combine the mashed bananas, eggs, melted butter and vanilla. With a rubber spatula or wooden spoon, lightly fold the wet ingredients into the dry ingredients until the batter is chunky, but not too smooth. Scrape the batter into prepared Petromax Loaf Pan and place the slices of banana on top of the batter for garnish.
Place oven rack to middle position and bake until bread is golden brown after 50 to 60 minutes. Otherwise place the Loaf Pan to a fire pit and put seven briquettes on top of the lid and three beneath the Loaf Pan.

Serving

Place on a wire rack to cool and remove the bread from the pan. Serve warm or at room temperature with vanilla ice cream or whipped cream. Delicious!

Vorbereitungszeit / preparation time	15 Minuten / minutes
Gebacken in / done with	k4
Temperatur / temperature	180° C
Backdauer / bake for	50-60 Minuten / minutes
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	7
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	3

MÖHRENBROT MIT KNUSPERGARANTIE / CRUNCHY CARROT CAKE



Eingesendet von / Sent by **Turtle**
Prämiert mit dem ersten Platz / Awarded with the first place
(Rezeptaktion / recipe competition 2015)

Zutaten / Ingredients

Körner zum Bestreuen / seeds for sprinkling:

- 40 g Sesam / sesame
- 40 g Kürbiskerne / pumpkin seeds
- 40 g Sonnenblumenkerne / sunflower seeds
- 40 g Hirse / millet

Für den Teig / for dough:

- 500 g Dinkelmehl / spelt flour
- ½ TL Natron / tsp. sodium carbonate
- 1 Päckchen Backpulver / packet baking powder
- 1 ½ TL Salz / tsp. salt
- 25 g Sesam / sesame
- 25 g Sonnenblumenkerne / sunflower seeds
- 25 g Kürbiskerne, grob gehackt / pumpkin seeds, coarsely chopped
- 25 g Hirse / millet
- 200 g Karotten, grob geraspelt / carrots, coarsely grated
- 350 g Naturjoghurt / plain yoghurt
- 1 Ei / egg

Anleitung

Trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Ei und Joghurt verquirlen, die Karotten unterrühren. Joghurt zur Mehlmischung geben und mit Knethaken gleichmäßig verkneten. Masse mit den Händen glatt kneten.
Körner zum Bestreuen vermischen und auf eine flache Platte geben. Teig mit Wasser einstreichen und in den Körnern wälzen, anschließend in die Petromax Kastenform geben. Bei ca. 200° C O/U im Ofen 40-45 Minuten backen.

Instruction

Mix all the dry ingredients. In a bowl, whisk the egg with the yoghurt, and add the carrots. Add this to the flour mixture and kneat with a dough hook until the dough is even. Use your hands to kneat the dough until it is smooth. Mix all the seeds for sprinkling and place them on a flat surface. Spread water on the dough and roll it in the seeds. Then, put it in the Petromax Loaf Pan. Bake in the oven (top and bottom heat) at approx. 356° F (200° C) for 40-45 minutes.

Vorbereitungszeit / preparation time	15 Minuten / minutes
Gebacken in / done with	k4
Temperatur / temperature	200° C
Backdauer / bake for	40-45 Minuten / minutes
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	8
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	4

Art. / item no.	**k4**
Maße/ Measures	34 x 13 x 13,5 cm / 13.4 x 5.1 x 3.9 in
Volumen (mit geschlossenem Deckel) / Volume (with closed lid)	2,4 l
Gewicht (inkl. Deckel) / Weight (incl. lid)	5,2 kg / 11.5 lbs



NUSSKUCHEN / NUT CAKE



Eingesendet von / Sent by **Benjamin**
Erreichte einen Platz unter den besten 10 / Reached the top 10 (Rezeptaktion / recipe competition 2015)



Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Backpulver unter das Vollkorn-Weizenmehl mischen und zusammen mit den anderen Zutaten zu einem glatten Rührteig verarbeiten. In die gefettete Backform füllen.
Backzeit im Ofen etwa eine Stunde bei 180° C. Wenn der Kuchen in der Glut gebacken wird, frühzeitig die Stäbchenprobe machen.

Preparation

Whip butter, sugar and eggs into a froth. Mix the baking powder and the wholegrain wheat flour together, add all the other ingredients and kneat the dough until it is smooth. Put it in a greased baking form and bake in the oven at about 356° F (180° C) for one hour. If baked in embers, check frequently.

DIE PETROMAX KASTENFORM

Die Petromax Kastenform ist perfekt für Brot, Kuchen, Auflauf und Co. Der Deckel der gusseisernen Form lässt sich in der Outdoor-Küche mit Glut oder Briketts bestücken, sodass eine hervorragende Rundumwärme entsteht, wie auch bei einem Feuertopf. Im Backofen funktioniert die Guss-Kastenform als Bräter oder für leckeren Nachtisch.

THE PETROMAX LOAF PAN

The Petromax Loaf Pan is perfect for bread, cakes, casseroles and much more. For cooking outdoors, the lid of the cast-iron mould can be stocked with embers or briquettes, thus creating an outstanding all round warmth, just as with a Dutch Oven. In the oven, the cast-iron loaf pan works as a roaster or provides delicious desserts.



Zutaten / Ingredients

- 125 g Butter / butter
- 150 g Zucker / sugar
- 2 Eier / eggs
- 1 Päckchen Backpulver / packet baking powder
- 200 g Vollkorn-Weizenmehl / whole-grain flour
- 125 g gemahlene Haselnüsse / ground hazelnuts
- 1 Päckchen Vanillezucker / packet vanilla sugar
- 125 ml Milch / milk

Vorbereitungszeit / preparation time	15 Minuten / minutes
Gebacken in / done with	k4
Temperatur / temperature	180° C
Backdauer / bake for	ca. 60 Minuten / minutes
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	7
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	3

(GLÜH-) WEINKUCHEN / (MULLED) WINE CAKE



Eingesendet von / Sent by **Mareike Ehmen**
Prämiert mit dem zweiten Platz / Awarded with the second place (Rezeptaktion / recipe competition 2015)

Zutaten / Ingredients

- 250 g Butter / butter
- 200 g Zucker / sugar
- 3 Eier / eggs
- 125 ml (Glüh-) Wein / (mulled) wine
- ½ TL Zimt / tsp. cinnamon
- 1 TL Kakao / tsp. cocoa
- 1 Päckchen Vanillezucker / packet vanilla sugar
- 3 TL Backpulver / tsp. baking powder
- 250 g Mehl / flour
- 100 g Schokostreusel / chocolate sprinkles

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Petromax Kastenform geben. Bei 160° C eine Stunde backen.

Preparation

Mix all ingredients to get a smooth batter and give into a greased or lined with baking paper Petromax Loaf Pan. Bake one hour at 160° C.

Vorbereitungszeit / preparation time	15 Minuten / minutes
Gebacken in / done with	k4
Temperatur / temperature	160° C
Backdauer / bake for	60 Minuten / minutes
Anzahl Briketts oben / number of briquettes on top	6
Anzahl Briketts unten / number of briquettes at the bottom	2



NÜTZLICHES ZUBEHÖR FÜR DIE OUTDOOR KÜCHE / USEFUL ACCESSORIES FOR THE OUTDOOR KITCHEN



1 Pflegepaste für Guss- und Schmiedeeisen / Care Conditioner for Cast and Wrought Iron

2 Dreibein / Tripod

3 Pfannenknecht / Cooking Stand

4 Petromax Transport- und Aufbewahrungstasche / Petromax Transport and Storage Bag

Die Abbildung zeigt zusätzlich Petromax Feuertopf ft6, Zunder und hf1.
Besides the bag, the image shows a Petromax Dutch Oven ft6, Zunder and hf1.

5 Ringreiniger / Chain Mail Cleaner

6 Schaber / Scraper

7 Petromax Deckelheber / Petromax Dutch Oven Lid Lifter

8 Aramid Pro 300 Handschuhe / Aramid Pro 300 Gloves

Weitere Produkte, wie das Sandwicheisen (links abgebildet), und Informationen unter **www.petromax.de**
Folge uns auf Facebook **fb.com/petromaxgermany** und Instagram **@petromax.germany**

More products, like the sandwich iron (shown left), and information at **www.petromax.de**
Follow us on Facebook **fb.com/petromaxgermany** und Instagram **@petromax.germany**



Noch mehr Produkte von Petromax im Katalog!

1	Raketenofen rf33	Art.: rf33
	Transporttasche für Raketenofen rf33 (ohne Abb.)	Art.: ta-rf33
2	Gusseiserner Geflügelbräter cf30	Art.: cf30
3	Petromax Waffeleisen	Art.: wf-iron
4	Petromax Sandwicheisen	Art.: sw-iron
5	Kastenform mit Deckel	Art.: k4
6	Cabix Briketts für Dutch Oven und BBQ	Art.: cabix
7	Feuergrill tg3	Art.: tg3



ORIGINAL Petromax GERMANY by CampMaid

NEU

pro-ft Serie - Zubehör für den Feuertopf:

8	Deckelhalter*	Art.: pro-hold
9	Grillrost*	Art.: pro-grill
10	Kohlenschale*	Art.: pro-coal
11	Deckelständer*	Art.: pro-stand

* Erhältlich ab Mai 2016.



Petromax GmbH | Sudenburger Wuhne 61 | 39116 Magdeburg (Germany) | www.petromax.de | Tel.: +49 (0) 391 - 400 26 05



Trüffel Burger mit Blauschimmelkäse und Champignons

Es sollten mal wieder Burger sein, dazu habe ich mir ein spezielles Burger-Hackfleisch besorgt, welches aus einer Mischung aus Teilen des Vorderviertels und des Rückens (Bereich Côte Basse/Entrecôte) besteht. Außerdem habe ich die Buns von einem Bäcker genommen, der auch einen hiesigen Burgerladen beliefert. (Pro Burger ca. 100 g)

Das Fleisch für die Patties habe ich wie immer mit Jack Steakpfeffer gewürzt und dann noch etwas Smokey Black/White hinzu gegeben. Ich dachte mir, dass der rauchige Geschmack doch gut passen müsste … so war es auch!

Hier einmal die restlichen Zutaten.
Dann kann die Trüffel-Mayonnaise gemacht werden:

Man benötigt in Öl eingelegte Sommertrüffel (Trüffel Carpaccio), diese gibt es in gut sortierten Supermärkten, in italienischen Feinkostläden oder auch im Internet. Dazu noch 1 Ei und 1 gehäufte TL Senf und 150 ml Öl.

Ich habe dann erst einmal 5 TL Öl aus dem Trüffel Carpaccio genommen und dann mit normalem Pflanzenöl auf 150 ml aufgegossen.

Jetzt gibt man das Ei zusammen mit dem Senf in ein schlankes, hohes Gefäß und verquirlt beides mit einem Stabmixer. Dann wird das Öl langsam von oben zugegeben, während weiter mit dem Mixer homogeniesiert wird. Zum Schluss gibt man noch 1-2 TL Trüffel (je nach Geschmack) aus dem Glas hinzu und zerkleinert auch diese mit dem Stabmixer.

Dann folgen die Champignons, diese werden in dünne Scheiben geschnitten und zusammen mit ein paar Zwiebeln in der Pfanne gebraten. Zum Würzen habe ich nochmals Jack Steakpfeffer genommen, um nicht zu viele verschiedene Aromen zu kombinieren.

Dann geht es endlich an die Burger. Anschließend kommen die Patties in den Grill und werden auf die gewünschte Garstufe gebrachtm, kurz bevor sie fertig sind, kommt der Blauschimmelkäse auf das Fleisch. Außerdem werden die Buns kurz angeröstet. Dann folgt der Zusammenbau, erst mal habe ich das Bun auf beiden Hälften mit der Mayonnaise bestrichen, dann folgen Salat, Tomate, Zwiebeln und noch ein paar Scheiben Trüffel.

Dann folgen das Patty, obenauf ein paar Champignons und der Deckel.





Eintopf auf Cowboy Art – aus dem Petromax ft6

Hier das Royal Spice Rezept für einen deftigen Eintopf aus dem Dutch Oven.

Zutaten:
1 Dose stückige Tomaten
2 große Paprika, die Farbe spielt keine Rolle,
3-4 Zwiebeln
4 Kartoffeln (meine waren wirklich sehr groß, bei Bedarf eben mehrere kleine nehmen)
1 Glas Prinzessböhnchen
2 Tassen Kaffee oder eine Fl Schwarzbier (möglich auch Malzbier)
ca. 2 EL Tomatenmark
etwa 1/2 l Gemüsebrühe
Salz zum Abschmecken, Wild West Gewürz

Hier habe ich 1 kg Hackfleisch halb und halb (halb Rind, halb Schwein) genommen. Dazu noch eine Kabanossi, etwa 150 gr.
Das Hackfleisch würze ich mit Ultimate Bacon Bomb, einem Universalgewürz für Hackfleisch, forme dann kleine Bällchen daraus und brate die im Dutch Oven an.

Beim Anbraten im Dutch Oven benutze ich wie immer das AZK APP auf dem Anzündkamin, so hat der DO einen sicheren Stand und es ist genug Abstand zwischen AZK und Dutch Oven.

Die Hackbällchen haben Farbe bekommen, ich lagere sie nun auf den Deckel des ft6 aus und gebe jetzt Zwiebeln, Kabanossi und die Paprika in den DO, damit auch diese etwas Farbe bekommen. Das Tomatenmark kommt erst zum Schluss hinzu, es wird bitter, wenn man es zu stark anröstet bzw anbrät. Alles zusammen kommt nun wieder in den Dutch Oven. Dazu gesellen sich die stückigen Tomaten, die gewürfelten Kartoffeln, 2 Tassen Kaffee (oder eben Schwarz-/Malzbier), etwa ein halber Liter Gemüsebrühe und 2-3 El der Wild West Gewürzmischung.

Den Eintopf nun für mind. 40 Minuten zu befeuern, dann kommen die Bohnen hinzu und es soll mit Salz abgeschmeckt werden.

Befeuert habe ich den Dutch Oven lediglich mit 10 Kohlen unter dem DO verteilt und einige wenige oben drauf.

Aber noch darf nicht gegessen werden, die Bohnen sollen schließlich noch für gut 20 Minuten mit in den Topf, danach mit Salz abschmecken.





[Fingerfood] Asia Streetfood

Zutaten:
Hähncheninnenbrustfilets nach Bedarf
etwas Sojasauce
Asia Streetfood
Holzspieße



Die Innenbrustfilets in Streifen schneiden, mit dem Asia Streetfood Gewürz und etwas Sojasauce marinieren, gut durchmengen.
In einer abgedeckten Schüssel für 1-2 h im Kühlschrank durchziehen lassen.Danach auf die Holzspiesse stecken.

Ich werde die Spieße indirekt grillen, deswegen habe ich sie vorher nicht gewässert.

Tipp: Wer öfter gewässerte Holzspieße braucht, die kann man gewässert wunderbar einfrieren. So hat man bei Bedarf immer welche zur Hand.



Wie gesagt, indirekt gegrill bei ca 200° C, Garzeit ca 20 Minuten.
Die Kerntemperatur bei Hühnerbrust sollte nicht unter 72° C liegen.

Wer sich nicht sicher ist – lieber mit einem Thermometer nachmessen!



An Zutaten braucht es nicht viel!

Ich hatte noch 4 fertig entbeinte Kikok (Maishähnchen)-Schlegel im Eis, welche einen Tag vorher aus selbigem befreit und aufgetaut wurden. Dazu noch ein paar Kleinigkeiten, schon kann es losgehen.



Zuerst wird dem Fleisch die Haut abgezogen, bevor es kräftig mit Lucky Chicken gewürzt wird. Dort wurde es bei knapp über 200° C und unter Zugabe von Buchenrauch für ca. 25-30 Minuten gegart.

Zwischenzeitlich kommt die Haut an die Reihe, diese wird in kleine Stücke geschnitten, leicht gesalzen und dann in einer Pfanne knusprig gebraten. Zwischendurch kann man das Fett mit einem Löffel abschöpfen.



Wenn die Haut fertig gebraten ist, wird die Zwiebel, welche vorher in Halb-Ringe geschnitten wurde, in der Pfanne glasig gebraten.
Dann noch kurz mit Packed Brown Sugar (oder braunem Zucker) karamellisieren und bei kleiner Hitze mit Aceto Balsamico ablöschen. Das bringt noch etwas Süße und eine leichte Säure ins Spiel.

Die Wraps sind dann schnell gemacht. Den Salat etwas klein geschnitten auf den Wrap, Zwiebeln und Fleisch darauf. Dann etwas von der genialen Stockyard Harvest Apple und schließlich nur noch zusammenfalten und fixieren.

So kommen die Wraps nochmal für ein paar Minuten in den Grill.
... so schnell geht gutes Fast Food :-)



Warum immer Zucker?

Eine Frage die oft gestellt wird, wenn Gewürzmischungen, insbesondere BBQ Rubs deutlicher unter die Lupe genommen werden. Oft kommen Antworten wie: "Die Amerikaner machen das so." Oder die beliebte Aussage: "Der Zucker verschließt das Fleisch und verhindert den Austritt von Flüssigkeit." Das sind natürlich naheliegende Aufschlüsse, aber genau so frei erfunden.
Ich könnte die Frage mit einer kurzen Aussage beantworten. "Die Natur ihn schon hinein getan!"

Ein Hauptbestandteil unseren heutigen Grill- und BBQ Gewürzmischungen ist gemahlenes Paprikapulver. Jeder weiß das Paprika schnell verbrennt wenn es in Pulverform zu stark, vor allem über einer direkten Glut erhitzt wird. Um herauszufinden warum das so ist schauen wir uns die Paprika genauer an. Um sie in einer Gewürzmischung zu verarbeiten muss sie getrocknet und vermahlen werden.

Sonst wäre der Wasseranteil viel zu hoch. Nach der Dehydration bleibt das Fruchtfleisch übrig. Die Kerne wurden vorher entfernt. Nun besteht die Paprika eigentlich nur noch aus Öl und- richtig- Zucker! 100 Gramm Gemahlenes Paprikapulver beinhalten im Durchschnitt 13 g Fett und 33 g Zucker.

Da es sich um Fruchtzucker sowie einfache Zuckerverbindungen handelt ist es schwer, eine Süße zu schmecken, der Brennwert ist allerdings annähernd gleich. Eine Gewürzkomposition muss also nicht zwingend eine leichte Angelegenheit sein, sondern kann sich durchaus als sehr gehaltvoll darstellen.
Wenn dieser Zucker aber nun schon in der Mischung vorhanden ist, warum wird er dann nochmal extra dazu gegeben? Ganz einfach, weil er gut schmeckt! Beziehungsweise unser Gehirn sowie unsere Sinne ein klein wenig mehr befriedigt. Wer kennt nicht das Verlangen nach einem Schokoriegel, süßen Gummibärchen oder einem Espresso mit extra Zucker nach einem deftigen Essen?

Unser Kopf ist einfach noch nicht zufrieden, obwohl unser Magen und der Verstand schon lange laut "Stop!" rufen.
Die Geschmacksrezeptoren sauer, salzig, scharf, bitter und süß haben uns im Laufe der Evolution so sehr eingenommen, dass wir erst zufrieden sind wenn Sie es sind. Umami ist nicht der 6. Geschmacksinn sondern erst die Summe aller 5.

Zudem hat Zucker eine tolle Eigenschaft die sich beim BBQ zusätzlich nutzen lässt. Er beginnt bei einer gewissen Temperatur zu verlaufen. Was unsere Gewürze auf dem Fleisch hält und eine tolle Kruste beschert.

Stelle dir ein saftiges Brisket aus dem Smoker vor. Der Rauch bringt uns bittere Noten, Säure ist im Fleisch und durch die einzelnen Gewürze sowie die Reaktionen während des Garens. Salz und Schärfe bringt der Rub. Es wäre nicht so lecker, wäre da jetzt nicht nun auch der Zucker.

Ralf Thiemann www.royal-spice.de


Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
Texas Midwest
Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
California Sunset
Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
Death Valley


Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
Los Ribbos
Udenheim BBQ
Royal Flush Rub
Proved by Champions.
BBQ Rubs & Spices
Magic Dust

NEU!
DIE ERSTE PELLETS TERRASSENHEIZUNG

RAKETENOFEN



Technische Daten Grundofen:

Zünddauer: 1-3 Min.
(vom Anzünden bis zum rauchfreien Betrieb)

Heizleistung: Brennstoffabhängig 8-12 kW

Brennstoffarten: Holzpellets, Holzhackschnitzel, Scheitholz

Brennstoffverbrauch (Holzpellets): 2-3 kg/h

Maße (ohne Zusatzmodul) H/B/T: 165 / 40 / 71 cm

Gewicht (ohne Zusatzmodul): 16,5 kg

Materialvarianten: Baustahl / Edelstahl (V2A)

Bauarten: Fertiggerät oder Bausatz

Robert Frei technische Lösungen
Wannenhäusern 4 • 88048 Friedrichshafen

Tel.: 07546 - 16 57 • Mobil: 0171-77 24 954
Fax: 07546 - 57 07

www.raketenofen.com

- Gemütliche, stimmungsvolle Stunden im Freien genießen - auch in den kühleren Jahreszeiten
- Terrassen- und Gartenbereiche rauchfrei und effizient beheizen
- Optionale Zusatzmodule erweitern die Einsatzmöglichkeiten, siehe Innenseite



20% Rabattcode “gsv”

http://www.raketenofen.com/produkte/

MODULÜBERSICHT

RAKETENOFEN

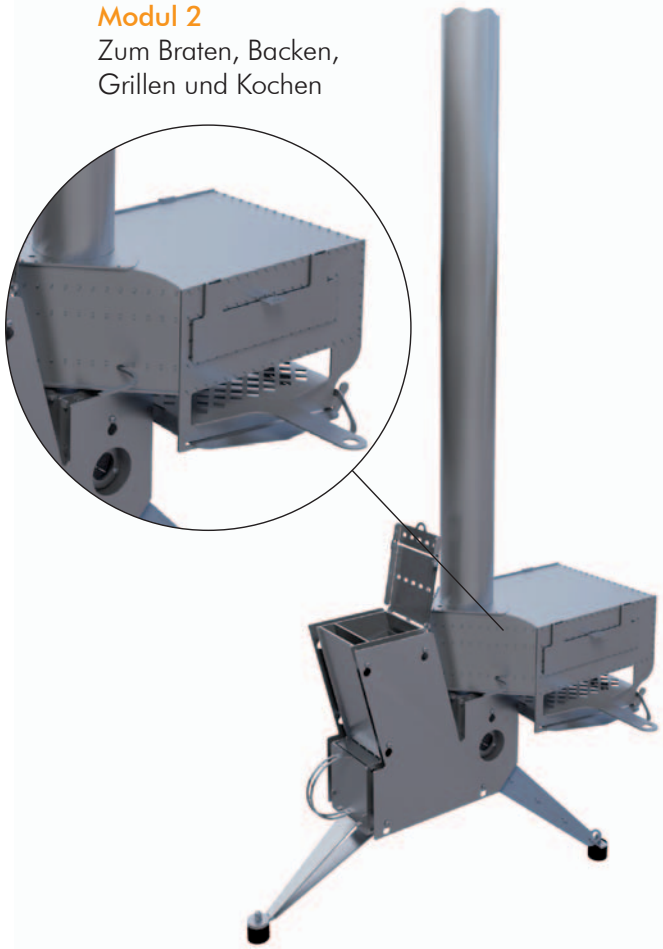
Feuerlaterne

Modul 1
Sie liefert stimmungsvolles Licht und Wärme



Brat- und Grillmodul

Modul 2
Zum Braten, Backen, Grillen und Kochen



Modul 3 (ohne Abbildung):

Espressokochstelle mit Wurstgrill
Für kleine Kochgeschirre mit kleiner Grillfläche

Zubehör (ohne Abbildung):

Pelletvorratsbehälter
Verlängert die Brenndauer auf bis zu 2 Std. ohne Nachfüllen

Kaminhut
Schützt Pflanzen und Gegenstände oberhalb des Kamins

Liebe auf den ersten Blick? Schon mal erlebt?

Mir erging es nicht nur mit meiner Frau und meinen Kindern so, sondern noch ein weiteres Mal vor einigen Jahren als ich das erste Mal mit Low en Slow BBQen in Berührung kam.

Seitdem lässt es mich nicht mehr los.



Ich bin gelernter Metzger, liebe gutes Fleisch (natürlich auch Wurst) und die Freude am Feuerchen machen habe ich auch nie verloren. Mit vuurenrook.nl (Vuur en Rook = Feuer und Rauch) habe ich meine Leidenschaft zu meiner täglichen Arbeit gemacht und was gibt es Schöneres???

Natürlich haben wir ein ganz normales Tagesgeschäft. Meine Kollegen und ich geben täglich unser Bestes, damit unsere Kunden ihre bestellten Waren so schnell und so gut verpackt wie möglich erhalten.

Aber zwischendurch erlebt man immer wieder Höhepunkte, zum Beispiel dann, wenn man wieder einmal eine einzigartige KCBS Award winning Rub über den großen Teich nach Europa gebracht hat oder wenn man wieder bei einen der BBQ Treffen/Wettkämpfen ist. Dort trifft man immer Gleichgesinnte, philosophiert über das BBQen (Outdoor cooking) und tauscht neue Rezepte aus. Die Stimmung bei solchen Treffen ist, wie ihr wisst, einfach einzigartig.



Wir handeln nur mit den besten Produkten, die wir aus der ganzen Welt importieren, denn durch langjährige Erfahrung wissen wir, worauf es beim BBQen wirklich ankommt.
Mehr als 100 verschiedene Sorten Holzkohle und Briketts geben dir die Möglichkeit genau den richtigen Brennstoff für deinen Bullet Smoker, deinen Kugelgrill, deinen keramischen BBQ, deinen Off Set Smoker, deinen Grafity Fet oder deinem Vault Smoker zu wählen.
90 % aller Brennstoffe sind bio- und ökologisch , außerdem F.S.C. zertifiziert.
Unsere Holzkohle importieren wir unter anderem aus Südafrika(Black Wattle), Südamerika (rote Quebracho), Kuba (Marabu Holzkohle) und Spanien (Eukalyptus Kohle).
Die besten Kocos Briketts importieren wir aus verschiedenen Ländern Süd Ost Asiens.

Fast alle Saucen und Rubs sind KCBS Award winning, und bis man die fast 500 verschiedenen Sorten durchprobiert hat, verglühen einige Kohlen im BBQ.

So gut wie jedes Wochenende findet bei uns ein Workshop statt.

Ob man an einer KCBS Master Class BBQ teilnimmt, geleitet durch europäische Top Teams wie LETZQ (NL), Southern Dutch BBQ (NL), Miss Piggy (UK) oder selber Wurst macht mit Paul von Wild Vleesch oder kochen und backen im Dutch Oven (DO) mit dem internationalen Dutch Oven Team von Vuur en Rook, für jeden Geschmack ist etwas dabei.
Spaß, gutes Essen ein Haufen guter Tipps und Geselligkeit sind mit inbegriffen.

Wir freuen uns auf die kommende BBQ Saison und darauf viele von euch bei den zahlreichen Wettkämpfen kennen zu lernen.
Besucht Europas größten Low & Slow BBQ Store, der BBQ Herzen höher Schlägen lässt, 24/7 auf www.vuurenrook.nl.
Wenn ihr Fragen haben solltet, kein Problem schreibt uns eine E-Mail - wir sprechen deutsch und verschicken täglich mit DHL und DPD eure Bestellungen zu jedem Ort in Europa!

Viele Grüße aus Holland und nicht vergessen;

#BBQ365!





http://www.vuurenrook.nl/

GOURMETFLEISCH.DE
STEAKS ONLINE

WE WANT YOU!



GRILLMEISTER / LEITER BEEF PARTY

zur Gewinnung neuer Kunden duch selbstständiges Durchführen von Beef Partys @ Home.

Wir bieten Ihnen eine dauerhafte berufliche Heimat, freie Zeiteinteilung an Orten ganz in Ihrer Nähe, eine leistungsorientierte Bezahlung sowie unser neues attraktives Provisionsmodell.

Wenn Sie gut Kochen können und gute Kenntnisse beim Grillen von Steaks sowie Begeisterung für den Vertrieb und einen eigenen PKW haben, freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung unter:

bewerbung@gourmetfleisch.de
02166 / 96 86 49

SANTOSGRILLS BAUT DIE DRITTE GRILLSCHULE

SANTOS GRILL ★ SHOP







Liebe Grillfreunde,

wie bereits angekündigt, eröffnen wir dieses Jahr unsere dritte Grillschule.
Unter dem Namen „b3“ wird sie unser Veranstaltungssegment erweitern und noch mehr Platz für Grillseminare, Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Tagungen und Ihren Veranstaltungen schaffen.



Auch wenn es noch nicht den Anschein macht, aber voraussichtlich im Juni 2016 wird die „b3“ die ersten Gäste in Empfang nehmen dürfen.

Wir freuen uns riesig darüber, dass unsere Grillschulen sowohl für Grillseminare, als auch für private sowie betriebliche Veranstaltungen so gut angenommen werden.



Wir sind mächtig stolz, Euch noch mehr Platz für tolle Feste und gemütliche Grillabende anbieten zu können. Der Sommer kann kommen!

Euer Santos-Team
Santos Grillseminare in Köln:
http://www.santosgrills.de/grillseminare/

Aktuelle Santos News immer im Forum unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillshop-aktionen.208/



10 % GSV Rabatt auf Alles!
(außer Bücher, Warengutscheine, Grillseminare, Karten fürs Sommerfest und bereits reduzierte Ware)

Code gilt auch 2016: GSV-2015













KOKO-QUICK
Instant Grillbriketts

Für schnelle Griller!



IN 1 MINUTE GRILLBEREIT

+ 60 MINUTEN BRENNDAUER
+ KEIN ANZÜNDER NOTWENDIG
+ HANDLICH, PRAKTISCH, EINFACH
+ FÜR ZUHAUSE UND ZUM MITNEHMEN



PREMIUM GRILLKOHLE FÜR CHAMPIONS

GRAND CHAMPION "EBCC 2014"

Team Miss Piggy's BBQ

EU EBCC

RESERVE GRAND CHAMPION "EBCC 2014"

iQ BBQ

KCBS

BELGIUM GRAND CHAMPION KCBS LOW&SLOW 2015

BBQ+

GRAND CHAMPION "PRIME UVE 2015"

BRBQ Bringing The Meat

Coconuts rock!

McBRIKETT PREMIUM BRENNSTOFF DER BEGEISTERT!

McBRIKETT IST OFFIZIELLER SPONSOR VON VIELEN GRAND CHAMPIONS & DER EBCC

MEHR INFOS: WWW.MCBRIKETT.DE

Grillshop & Grillschule in Illingen-Welschbach









Grillkurs-Termine unter 06825 93240
oder www.haupert-shop.de

HAUPERT
BBQ & MORE

Grillschule & Grillshop
Welschbachstraße 13a
66557 Welschbach

BACK to SMOKE

GMG

NAPOLEON
GOURMET GRILLS

DON MARCO'S BARBECUE
GRILL WITH THE KING



GRILL- & BRATÖLE

Natürlich aromatisiert
Aus unserer eigenen Manufaktur
Hocherhitzbar - ideal zum Grillen

Welches Öl verwende ich zum Braten?

Immer wieder stellt man sich die Frage, welches Öl ist am besten zum Braten, Frittieren und Backen?
Es gibt nur wenige Fette, die sich zum Erhitzen eignen: wenn ungesättigte Fette erhitzt oder chemisch gehärtet werden, entstehen die berüchtigten Transfettsäuren, die Ihre Gesundheit gefährden können. Dies kann sowohl in der Ölfabrik als auch bei Ihnen in der Küche passieren.

Unser Live Your Food Erdnussöl wird nach einem besonderen Teilraffinationsverfahren hergestellt, bei 120° C warm gepresst, hierbei werden alle Schleimstoffe entfernt, es wird dadurch geschmacksneutral, hocherhitzbar und ist auch für Allergiker bekömmlich.

Erdnussöl
Das besondere Speiseöl für die „heiße" Küche. Erdnüsse aus Afrika und Südamerika dienen als Grundlage zur Gewinnung von Erdnussöl. Durch ein spezielles Herstellverfahren wird Erdnussöl geschmacksneutral und dadurch vielseitig verwendbar, erhitzbar bis ca. 230° C. Verwendung: Erdnussöl ist ein hitzestabiles Öl und eignet sich hervorragend zum Backen, Braten, Frittieren, für Fondue und Grillgerichte, für Saucen sowie zur Zubereitung von Mayonnaisen. Der Eigengeschmack Ihres Bratgutes wird hervorgehoben bzw. erhalten.

Grill - und Bratöl: Natürliches Erdnussöl in der Blechdose oder Glasflasche. Ideal zum Grillen, hocherhitzbar bis 230° C und geschmacksneutral.

Natürlich aromatisierte Grill - und Bratöle
Unsere handgemachten, natürlich aromatisierten und hitzebeständigen Öle eignen sich hervorragend zum marinieren Ihres Grillgutes, als Grundlage für leckere Wokgerichte und ist grundsätzlich ein idealer Partner aller Grillvariationen.

Knobl auch-Grill - & Bratöl: Mit frisch geröstetem Knoblauch aromatisiert, genial für alle Knoblauchfans. Ideal zum Marinieren.

Hot Chili Grill - & Bratöl: Unser Hot-Chili ist scharf - es eignet sich hervorragend zum Einlegen Ihres Bratgutes (Fleisch, Geflügel und Fisch), sowie als Zugabe zu asiatischen und thailändischen Gerichten.

5-Käuter Grill - & Bratöl : Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei und Basilikum entfalten sich im geschmacksneutralen Erdnussöl wunderbar. Es eignet sich zum Einlegen Ihres Bratgutes wie Geflügel u. Fleisch. Auch Gemüse und Fisch lässt sich gut damit bestreichen und grillen.

Barbecue Grill - & Bratöl : Für BBQ Fans ein Muss! Ein gutes, hitzebeständiges hochwertiges Grillöl das Ihrem Grillgut einen einzigartigen herzhaften BBQ Geschmack verleiht.

Grill - & Bratöl für Fisch: Eine Kombination aus Zitrone, Limone, Myhrte & ein paar Kräutern ergibt ein geniales Grillöl. Es passt hervorragend zu Antipasti, Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.

Grill - & Bratöl für Fleisch: Zwiebeln u. verschiedene Gewürz-Kombinationen verleihen unserem Grill und Bratöl ein schönes Aroma. Es ist besonders zum Einlegen geeignet und hervorragend zum Grillen von dunklem Fleich, wie Rind, Lamm und Wild.

Grill - & Bratöl für Gemüse: Eine besondere Kräutermischung von Rosmarin, Oregano, Thymian, Knoblauch und Petersilie passt gut zu allen Gemüsevariationen. Besonders zum Einlegen von Antipasti.

Petersilie-Lemon Grill- & Bratöl: mit frischer Petersilie und richtigem Lemon, ideal zum Grillen und Braten von Geflügel, Fisch & Gemüsegerichten.

Chimichurri, Grill- & Bratöl: geniale Mischung aus frischen Kräutern u Gewürzen, hervorragend zum Grillen von Rindfleisch.

http://www.liveyourfood.de/


HOT CHILI
KNOBLAUCH
PETERSILIE-LEMON
5 KRÄUTER
BARBECUE
GRILL- & BRATÖL
CHIMICHURRI
GRILL- & BRATÖL
WILD- & GEFLÜGEL
GRILL- & BRATÖL
GRILL- & BRATÖL
LIVE YOUR FOOD
Iss Dich fit - mit Genuss!

AMERICAN BEEF
RINDFLEISCHKUNDE



AMERICAN BEEF
THE BEST BEEF FOR GRILLERS

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem American Beef vorbei. Der Geschmack, die Zartheit und Qualität des US-Beefs sind auf allerhöchstem Beef-Niveau. Hinzu kommt die typisch amerikanische Steakhauskultur und die Innovationskraft und Vielfalt der amerikanischen Barbecuekultur, die US-Beef zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.
Den erfahrenen amerikanischen Rinderzüchtern gelingt es wie keinem Zweiten uns konstant mit Fleisch höchster Qualität zu beliefern. Unsere Lieferanten züchten Ihre Rinder in Nebraska. Dort wachsen sie etwa 24 Monate lang auf großen Weiden auf und werden danach rund 100 Tage unter freiem Himmel ausschließlich mit Mais gefüttert. Diese Ernährung und eine besonders fürsorgliche Behandlung der Tiere machen das US-Beef zu dem was es ist.

US-Beef - Herkunft
Unser US-Beef stammt von den endlosen Weiden Nebraskas. Rinder werden dort in der natürlich belassenen Prärie geboren und mit Ihren Muttertieren großgezogen. In der Gegend herrscht ein kontinentales Klima, bei dem die Tiere das ganze Jahr unter freiem Himmel gehalten werden können.
Marmorierung - Ein Zeichen von Qualität
Die Marmorierung – die Verteilung des Fettgewebes im Muskelfleisch – zeichnet die Qualität des Fleisches aus. Die feine Marmorierung von US-Beef ist das Ergebnis der speziellen Fütterung der Tiere und dient als Geschmacksträger. In den USA wird Rindfleisch je nach Qualität und Marmorierung von der USDA (US-Landwirtschaftsministerium) in verschiedene Güteklassen eingeteilt. Rindfleisch mit der stärksten Marmorierung erhält die höchste Qualitätsstufe: „Prime". Zwei weitere Qualitätsstufen sind „Choice" und „Select". Das von uns verarbeitete US-Beef hat immer die Qualitätsstufe „Choice or higher". Amerikanische Fleischqualität ist in der Welt unerreicht und macht die Vereinigten Staaten zum Steakland Nummer eins.
Rindfleisch aus Getreidefütterung ist sehr zart und Reich im Geschmack
US-Rinder wachsen etwa 24 Monate auf riesigen Weideflächen auf und verbringen danach mehr als 100 Tage mit Maisfütterung unter freiem Himmel – dies garantiert Rindfleisch von höchster Qualität. Der Futtermais wird von den Farmern lokal angebaut und direkt an die Tiere verfüttert.
100 % Qualität unter Einhaltung aller Europäischen Richtlinien
In die EU darf grundsätzlich nur Rindfleisch von Tieren eingeführt werden, die gemäß dem NHTC-Programm (Non-Hormone Treated Cattle Programm) aus einer hormonfreien Aufzucht stammen. So gelangt nur zertifiziertes American Beef in die EU.

ZÜCHTER Jerry Wulf
Mit dem Farmer Jerry Wulf arbeiten wir schon seit vielen Jahren zusammen und uns verbindet eine enge Freundschaft. Tief in der amerikanischen Provinz des US-Bundesstaats Nebraska züchtet Jerry behutsam die Rinder extra für den europäischen Steakliebhaber. Jerry begleitet den kompletten Lebenszyklus der Tiere von der Geburt bis zur Schlachtung. Für den artgerechten Umgang mit Tieren hat er ein eigenes Trainingsprogramm für seine Mitarbeiter entwickelt. Das Mais-Futter für die Tiere baut er direkt vor Ort selbst an, um die Transportwege möglichst klein und das Futter möglichst frisch zu halten. Wir haben mit Jerry Wulf genau den richtigen Züchter, der genau wie wir einen spezialisierten erfolgreichen Familienbetrieb führt und obendrein mit Herz und Blut den amerikanischen Farmer verkörpert!

AMERICAN ENTRECOTE

Original Amerikanisches Entrecôte, frisch. Das Rib-Eye mit dem typischen Fettauge. "Das Genießersteak für Kenner und Gourmets".

AMERICAN FILET

Das Original Amerikanisches Rinderfilet liefern wir im Ganzen, inklusive Filetkopf und Filetspitze, frisch und küchenfertig pariert. Das zar-

teste Stück vom amerikanischen Rind. Butterzart und saftig. Qualität die man schmeckt.

AMERICAN ROASTBEEF

Original American Beef Striploin, frisch. Das Rumpsteak mit dem begehrten Fettrand und einer feinen Marmorierung des Fleisches.

AMERICAN STEAKHÜFTE

Original Amerikanische Steakhüfte, frisch und in bester Steakhousequalität. Besonders für Liebhaber der mageren Steaks die erste Wahl.Ausführung: im Ganzen, ca. 2,4 kg. Der Artikel wird grammgenau verwogen.

AMERICAN PORTERHOUSE

Gewicht ca 700 g. Der Artikel wird grammgenau verwogen.
Der Name „Porterhouse Steak" entstand ca. 1840 in New York. Hier servierten die Hafenrestaurants („porterhouse"), den Arbeitern saftige und mindestens 600 g schwere Steaks. So ging der Name um die Welt.

Der T-Knochen des Steaks entspricht einem senkrecht halbierten Halswirbel. Zwischen dem Querfortsatz (dem senkrechten Strich des Ts) und dem Dornfortsatz (waagrechter Strich des Ts rechts) liegt das Roastbeef mit seiner Fettdecke. Zwischen Querfortsatz und Wirbelkörper liegt das Filetstück. Für den maximalen Fleischgenuss portionieren wir unsere T-Bone-Steaks in mindestens 700 g leichte Scheiben.

Wir wiegen diesen Artikel grammgenau aus. Daher kann es zu leichten Abweichungen in Gewicht und Preis kommen. Das Premiumsteak kann nur im gefrorenen Zustand geschnitten werden und wird daher auch tiefkühlfrisch geliefert.

AMERICAN T-BONE

Der Klassiker amerikanischer Steakkultur. Beste US Qualität, geschnitten aus dem Rostbeef ohne Filetanteil mit dem typischen T-förmigen Knochen.

Der T-Knochen des Steaks entspricht einem senkrecht halbierten Halswirbel. Zwischen dem Querfortsatz (dem senkrechten Strich des Ts) und dem Dornfortsatz (waagrechter Strich des Ts rechts) liegt das Roastbeef mit seiner Fettdecke. Zwischen Querfortsatz und Wirbelkörper liegt das Filetstück. Für den maximalen Fleischgenuss portionieren wir unsere T-Bone-Steaks in mindestens 700 g leichte Scheiben.

Wir wiegen diesen Artikel grammgenau aus. Daher kann es zu leichten Abweichungen in Gewicht und Preis kommen. Diese Premiumqualität kann nur im gefrorenen Zustand geschnitten werden und wird daher auch tiefkühlfrisch geliefert. Gewicht ca 700g. Der Artikel wird grammgenau verwogen.

AMERICAN BRISKET

Brisket war in Deutschland bis vor wenigen Jahren nur Barbecue-Fans und Feinschmeckern ein Begriff. Hierzulande spricht man bei dem Teilstück von Rinderbrust. Das Brisket ist sehr vielseitig und lässt sich zur Zubereitung verschiedener Spezialitäten, wie Braten, Pastrami oder Corned Beef verwenden. Zusammen mit dem Pulled Pork und den Baby Back Ribs bildet das Brisket die „Heilige Dreifaltigkeit" des traditionellen amerikanischen Barbecues! Beachten Sie unsere Tipps zur richtigen Zubereitung!

Jedes Rind verfügt über zwei dieser Teilstücke. Jedes Brisket für sich ist ein asymmetrisches Teilstück und schwierig zu parieren. In den USA kommt es oft vor, dass das Brisket unpariert verkauft wird (Packer), oder dass Flat (First Cut) und Point (Second Cut) als separate Teilstücke verkauft werden. Der Gourmetfleisch-Zuschnitt ist der First Cut. Unsere Brisketstücke haben ein Gewicht von rund 2 Kilo. Das Stück ist zu auf einer Seite relativ flach und breit und auf der anderen Seite etwas schmaler und intensiver marmoriert. Das Gewicht beträgt ca. 2000 g, die Abrechnung erfolgt nach dem genauen Gewicht.

AMERICAN FLAP STEAK

Flapmeat ist ein flach geschnittenes, grobfaseriges Steak. Das Stück stammt aus dem inneren schrägen Bauchmuskel unterhalb des Brustkorbs. Aus Grillersicht liegt der Muskel an der Innenseite der Bauchhöhle, zwischen Brisket und Flanksteak. An der US-Ostküste wird das preiswerte Stück auch als Sirloin Tip vermarktet. Mancherorts ist das flache Stück auch als Faux Hanger bekannt. Nicht zuletzt macht der markante Beefgeschmack das Flapmeat zur sexy Schwester des Flanksteaks. Der Artikel wird grammgenau verwogen und tiefkühlfrisch angeliefert. Gewicht ca. 280 g.

AMERICAN HANGING TENDER

DAS finden Sie garantiert in keinem Supermarkt! Sie sollten sich nicht entgehen lassen, eines dieser raren Steaks aus dem Short Loin zu probieren. Das auch als „Hanger Steak" oder auf Französisch als „onglet" bezeichnete Stück ist sehr besonders, weil es in seiner Konsistenz an Steak, aber vom Aroma her an Innereien erinnert. In Deutschland ist der zarte Steakstreifen auch als Nierenzapfen bekannt, das rührt daher, dass das Teilstück aus der Bauchhöhle von Rindern stammt. Genauer gesagt, ist das Hanging Tender der Muskelanteil des Zwerchfells. Es ist eines der wenigen Teilstücke, das nur einmal pro Rind vorkommt. Der Artikel wird grammgenau verwogen und tiefkühlfrisch angeliefert. Gewicht ca. 280 g.

AMERICAN PETITE TENDER

Der hintere Teil der Rinderschulter birgt eine ungeahnte Delikatesse: Den zarten Muskel Teres Major. Auch als „Metzgerstück" und „flaches Filet" bezeichnet, überrascht das magere Bugstück mit unbekannter Zartheit und einem kräftigen Geschmack.

Die Herkunft der Namen „Metzgerstück" oder „Meisterstück" rührt daher, dass der Fleischermeister das Teilstück beim Ausbeinen

der Schulter immer für sich selbst zur Seite legte. So gelang die Delikatesse fast nie in den Verkauf und gelangte nie zu Berühmtheit.

Wir legen das seltene Teilstück vom American Beef extra für Sie zur Seite! Wir empfehlen Ihnen den Teres Major sous-vide zu garen, scharf anzubraten und in feine Medaillons zu portionieren. Der Artikel wird grammgenau verwogen und tiefkühlfrisch angeliefert. Gewicht ca. 340 g.

AMERICAN TRI-TIP TENDER

Ein wahrer Genuss für Fleisch-Freunde! Unser Bürgermeisterstück, aufgrund seiner Form auch Tri-tip genannt, ist ein wahrer Geschmacksgarant! Eine leichte Marmorierung und eine solide Fettdecke sorgen für ein ultimativ zartes und saftiges American-Beef-Erlebnis! Anno Dazumal war das edle Stück den Dorfoberen vorbehalten und war deswegen auch als Pfaffen- oder Bürgermeisterstück bekannt. Der Artikel wird grammgenau verwogen und tiefkühlfrisch angeliefert. Gewicht ca. 260 g.

AMERICAN BEEF MINUTENSTEAK

Magere Minutensteaks aus der Oberschale vom amerikanischen Rind. Ideal für Pfanne und Grill.

Zubereitungstipp: Die von unseren Metzgermeistern fein zugeschnittenen Steaks nur kurz anbraten oder knusprig grillen.
Der Artikel wird grammgenau verwogen, Gewicht ca. 4 x 100 g.

AMERICAN BEEF RINDERROLLADE

Der Klassiker: Rinderrouladen vom American Beef. Die aus der Oberschale geschnittenen Stücke sind extrem mager und eignen sich ideal für die Zubereitung von Rouladen. Der Artikel wird grammgenau verwogen, Gewicht ca. 2 x 200 g

AMERICAN BEEF SMOKY RIB-EYE

Für Fans von gutem Fleisch und Lagerfeuern haben sich unsere Metzgermeister eine ganz besondere Rezeptur ausgedacht: Das Smoky Beef von Gourmetfleisch.de! Smoky Beef ist saftiges Rib Eye vom US-Beef, das mit Buchenrauch veredelt wird. So erhält unser Fleisch ein unverwechselbares BBQ-Aroma, wie es sonst nur auf einem Smoker gelingt!
Zutaten: Rindfleisch, Raucharoma

AMERICAN BEEF NACKEN

Die Beef-Nacken-Steaks von Jerry Wulfs Farm sind extrem saftig und lecker! Weil der Nacken den Kopf des Rindes trägt, sind die Muskeln dort besonders kräftig! Zwischen den Muskeln findet man viel Fett und Stützgewebe, die beim Braten für zusätzlichen Saft und vollen Beef-Geschmack sorgen. Nacken-Steaks vom US-Beef sind ein echter Männer Artikel. Mancherorts sind sie auch als „Western-Steaks“ bekannt

AMERICAN BEEF FLANK STEAK

Der Flank-Cut stammt aus den U.S.A und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. In Deutschland wird das als „Bauchlappen“ oder „Dünnung“ bezeichnete Teilstück in der Regel nur zu Hackfleisch verarbeitet. Der Bauchmuskel ist sehr flach und relativ mager und hat eine lange Faser. Andere Bezeichnungen für das Flank-Steak sind Bavette.

Dieser Premium-Cut eignet sich besonders gut zum marinieren und anschließendem Kurzbraten.

https://www.gourmetfleisch.de/

GOURMETFLEISCH.DE
STEAKS ONLINE



GOURMETFLEISCH.DE
STEAKS ONLINE



GSV-LESER AUFGEPASST!

JETZT STEAKS BESTELLEN UND 10 € SPAREN!*

Ihr Gutschein-Code:

GSV16



MEISTER-STÜCK!

Original American Porterhouse Steak. Holen Sie sich den US Shootingstar jetzt auf Ihren Grill.

www.gourmetfleisch.de

U.S. BEEF

Gültig ab einem Warenwert von 70,– EUR bis zum 01.09.2016. Eine Kombination mit anderen Rabatten oder Gutscheinen ist nicht möglich.

* Den Gutscheincode im 1. Schritt des Bestellvorgangs in die Box „Gutschein-Code" eingeben.

BBQ & GRILLMEISTERSCHAFTEN

2016

24. April 2016
BBQ Bulls Championship, Puch bei Hallein, Salzburg / Österreich
www.salzburger/barbecue/bulls.com

30.04 / 01. Mai 2016
Smoke by the River, Brugg / Schweiz
www.smokebytheriver.ch

08. / 09. Mai
Belgian BBQ Championship, Hasselt / Belgien
www.lowandslow.be

12. / 14. Mai 2016
Memphis in May, Tom Lee Park, Memphis / Tennessee
www.memphisinmay.org

13. / 15. Mai 2016
Tony Stone Low&Slow BBQ Competition, Hoofddorp/Niederlande
www.tonystonecompetition.nl

29. Mai 2016
Thüringer Grillmeisterschaft, Holzhausen / Deutschland
www.bratwurstmuseum.de

03. / 04. Juni 2016
18. Österreichische Grillsmeisterschaft, Horn / Niederösterreich
www.aba/barbecue.at

03. / 04. Juni 2016
Berliner Grill & BBQ Festival, Berlin / Wartenberger Hof
www.wartenberger/hof.de

18. / 19. Juni 2016
Chili & Barbecue Festival, Hannover / Fössebad
www.chili/bbq/festival.de

18. / 19. Juni 2016
Italian BBQ Championship, Perugia / Italien
www.italianbarbecuechampionship.it

23. / 24. Juli 2016
1.St Black Forest Smoke & Wine Festival, Schliengen / Baden www.dragon/bbq.de

25. / 26. Juni 2016
Cook/In Camargue, Saintes/Maries/de/la/Mer, Frankreich
www.kcbs.fr

6. / 7. August 2016
21. Deutsche Grill/ und BBQ Meisterschaft, Fulda, Messegelände
www.gbaev.de

6. / 7. August 2016
Smoke in the North, Göteborg / Schweden
www.smoke/in/the/north.com

6. / 7. August 2016
Fatboys Classic/Canadian BBQ Championship, Ottawa – Kanada
www.fatboysclassic.ca

13. / 14. August 2016
Oslofjord BBQ Challenge, Oslo / Norwegen
www.nbbqf.no

20. / 21. August 2016
Euregio BBQ Festival, Waldfeucht/Haaren/D
www.euregiobbq.de

27. / 28. August 2016
Regahfest 2016, Den Haag / Niederlande
www.regahfest.nl

25. August 2016
1. Unterallgäuer Grillmeisterschaft
Freibad Erkheim
http://www.bbq-freunde-unterallgaeu.de

17. / 18. September 2016
WBQA European BBQ Championship, Bremen
www.world/bbq.com

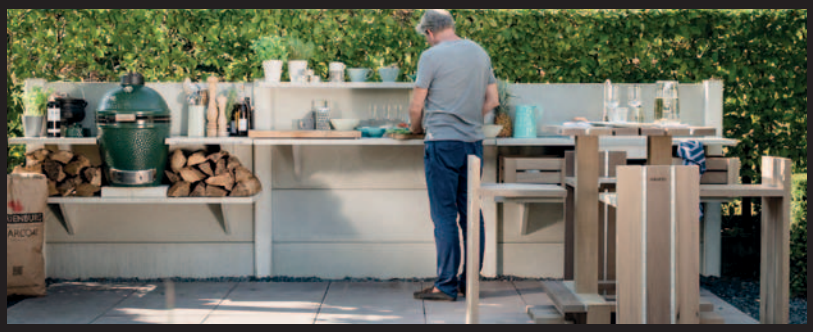
18. September 2016
NRW Grillmeisterschaft, Krefeld/Hüls
www.grillmeisterschaft.net

24. / 25. September 2016
3nd Ruhrpott BBQ, Herten, NRW
www.contest.palm/bbq.de

Jack Events 2017









‘Einfach Geil!’





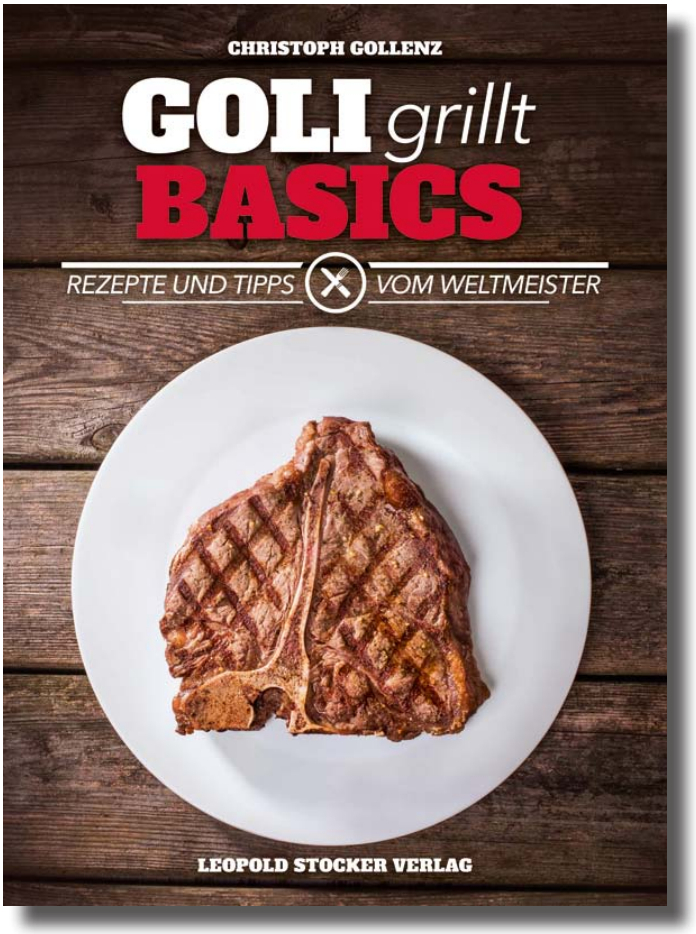


WWOO®
die beton außenküche

WWOO GmbH
Stadweide 17 D-46446 Emmerich
Buro: +49 (0) 2822-3053897
E-mail: info@wwoo.de

wwoo.de

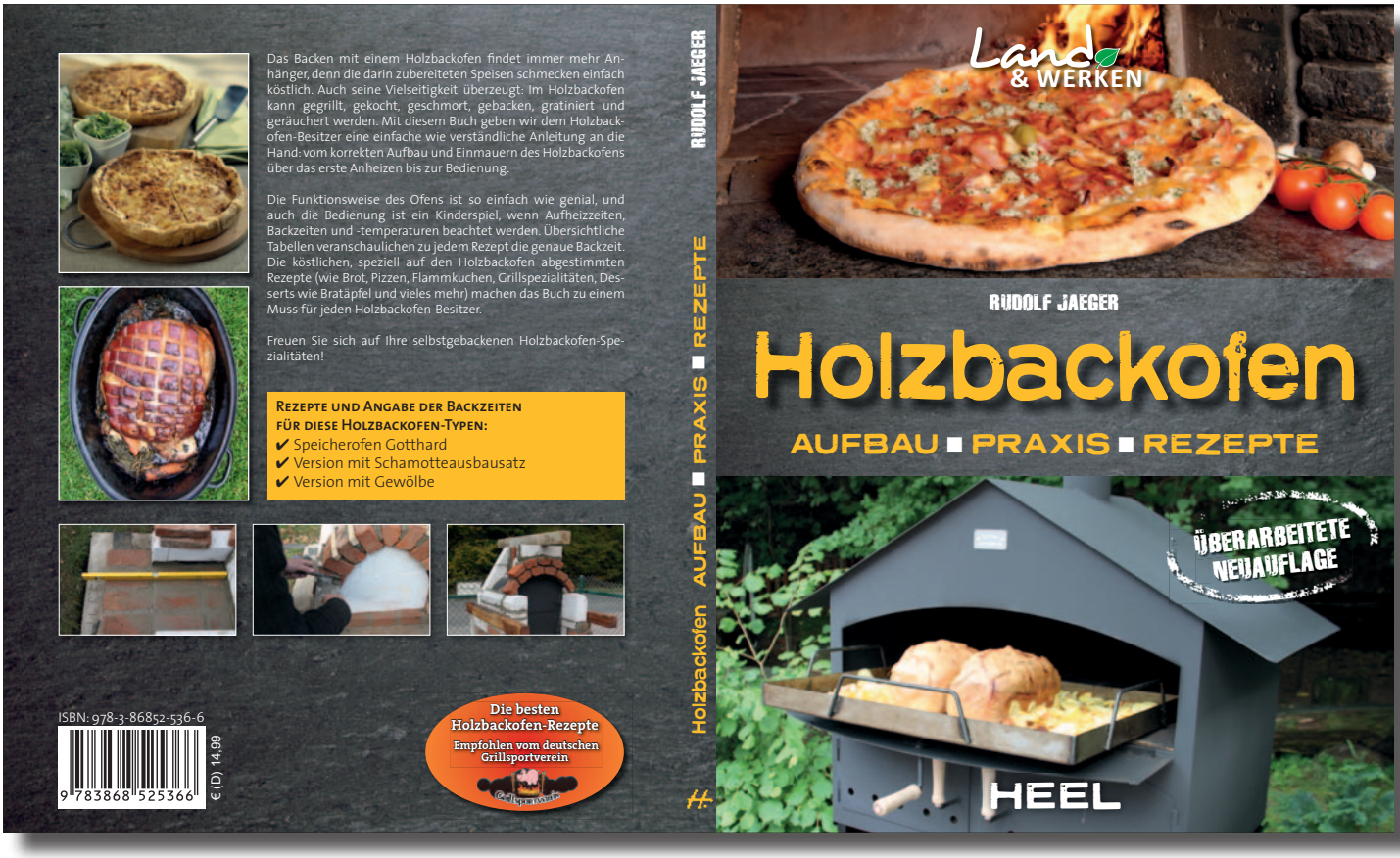
GOLI GRILLT – BASICS
Rezepte und Tipps vom Weltmeister
184 Seiten, durchgehend farbig bebildert, 18,5 x 25 cm, Hardcover
€ 19,90



Was leisten die verschiedenen Geräte von Kugelgrill bis Smoker, welche Auswirkungen haben die unterschiedlichen Brennstoffe, ob Holz, Kohle oder Gas? Welche grundsätzlichen Regeln sind für den Erfolg am Grill zu beachten, welches Zubehör ist nötig? Grillweltmeister Christoph Gollenz, erfahrener Trainer in unzähligen Grillseminaren, erklärt Einsteigern und bereits erfahrenen Hobbygrillern gleichermaßen Schritt für Schritt, wie sie ihre Fertigkeiten perfektionieren können. Die 60 Rezepte spannen den Bogen von einfachen Grundlagen bis hin zu den ausgefallenen Ideen, die Gollenz den Weltmeistertitel einbrachten. Fingerfood, Fleisch und Geflügel, Fisch und Vegetarisches werden gleichermaßen behandelt, auch süße Desserts können gegrillt werden. Abgerundet wird das Buch durch ein Kapitel über Beilagen und Saucen.

Der Autor:

Christoph Gollenz hat mit seinem Team „Goli und die Chefpartie“ zahlreiche Meisterschaften gewonnen und wurde 2011 beim World Barbecue Championship Weltmeister der Profi-Griller. Nicht nur im Sommerhalbjahr ist er nahezu jedes Wochenende auf Tour, um bei Events zu grillen und seine Kenntnisse einem großen Publikum näherzubringen.



Fast so einfach wie Würstchen grillen!

Das neue HomepageFix 2016 - die Software mit dem K(L)ICK!



Jetzt die eigene Homepage ganz einfach selbst erstellen!
Mit **HOMEPAGE FIX 2016** die Software für Einsteiger und Profis.

Ob **privat, geschäftlich oder für Ihren Verein**, mit dem neuen Homepage Baukasten Programm, erstellen Sie kinderleicht und mit nur wenigen Klicks professionelle Internetauftritte.
In der 2016 Version jetzt auch mit der Möglichkeit, daß responsive Webseiten erstellt werden können, die für die Anzeige auf mobilen Endgeräten wie z.B.Smartphones oder Tablet-PCs optimiert sind.

Jetzt kostenlos testen unter: www.homepagefix-software.de

Weitere Infos auch unter www.facebook.com/homepagefix

GHM-GREISINGER

GHM Messtechnik GmbH
Standort Greisinger
Hans-Sachs-Str. 26
93128 Regenstauf
Tel: 0 94 02 / 93 83 - 0
Fax: 0 94 02 / 93 83 - 33
info@greisinger.de
www.greisinger.de

Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt., zzgl. Versandkosten

Ein Muss beim Grillen!

***10 % Sommerrabatt** bei Angabe des Codes „Grillfan“ (bis 31.12.2016)*



GTH 175 PT-G
Art-Nr: 601836
Temperatur-Messgerät inkl. Mini-Teflon-Einstechfühler **€ 115,19**

GMH 2710-G
Art-Nr: 602040
Robustes und wasserdichtes Temperatur-Messgerät inkl. Mini-Teflon-Einstechfühler **€ 175,76**

GTH 1150-Gourmet-SET
Art.-Nr: 605415
Temperatur-Mess-Set **€ 82,35**



ROARING®
REAL HEAT. REAL TASTE. REAL WOK.
DRAGON
IT'S THE POWER THAT MAKES THE TASTE



Wokken mit Power:
Roaring Dragon Wokbrenner

Der einzige Wok-Brenner, der mit original chinesischen Brennerköpfen die richtige Leistung für authentisches Kochen mit dem Wok bringt.

Roaring Dragon: Für ambitionierte Hobby-Köche und Grillbegeisterte, für Asia-Fans und alle Freunde neuer Geschmackswelten.

24 KW LEISTUNG

MK Trading Germany GmbH | Hauptstrasse 23 | 79424 Auggen | Telefon 07631 931 83 89 | info@roaring-dragon.com | **www.roaring-dragon.com**

http://www.grillsportverein.de/forum/forums/wok.93/



CASA ASADO

GEHT ÜBER DIE ARGENTINISCHEN LANDESGRENZEN

Liebe Freunde des köstlichen Fleischgenusses,

wir befinden uns bereits wieder mitten in der Grillsaison und überall ziehen die Düfte von gebratenem Fleisch und abgebranntem Holz durch die Lande. Zeit für außergewöhnliche Fleischgenüsse.

In einer vierwöchigen Reise an den Ort des Asados in Argentinien hat Gerd Herrmann von Casa Aasdo weitere Ausbildungen absolviert, um auch den Geschmack der natürlichsten Zubereitung nach Europa zu bringen. Zertifikate wurden an der Schule der Gastronomie von Argentinien in den Bereichen „Gemüse vom Grill“ und „Argentinische Weine“ erworben.

Um dieses Wissen und Können bereichert wird sich die Menüzusammenstellung bei Veranstaltungen oder Seminaren noch flexibler gestalten lassen.

Casa Asado hat zudem für 2016 sein Programm um das in Brasilien typische „Churrasco“ erweitert. Neue Vorrichtungen wurden gebaut und die ersten Grillveranstaltungen durchgeführt.

Die Rückmeldungen waren überwältigend, sodass in diesem Jahr die kulinarische Erlebnisvielfalt um das Fleisch und auch Obst am Spieß komplettiert werden. Sie werden überrascht sein, wie gut und saftig zum Beispiel Tafelspitz vom Grill schmecken kann.

Zusammen mit dem ehemaligen Fußballbundesligaprofi Ratinho, der sowohl in Kaiserslautern als auch in Trier eine Churrascaria betreibt, wird das Churrasco mobil und kann überall zubereitet werden.

Weitere Neuerungen sind die eigene Marke für Gewürze, Öle und Werkzeuge. Seit kurzer Zeit bietet Casa Asado zusammen mit Royal Spice eine eigene Chimichurri-Mischung an. Diese eigene Sauce, die nach typischen Brauch auf jedem Tisch zum Essen in Argentinien und anderen südamerikanischen Ländern steht, verfeinert jeden Fleischgeschmack.

Dabei werden ausschließlich Naturprodukte verwendet und komplett auf Geschmacksverstärker verzichtet. Nach der richtigen Anleitung zubereitet und mit dem Chimichurri-Öl von Casa Asado und Live Your Food angerührt, entsteht ein würziger Saft, der jede anderen Grillsaucen und Marinaden vergessen macht.

Als weiteres Produkt kann nun endlich das Parrilla-Salz (Grillsalz) erworben werden. Kein anderes Salz ist so gut geeignet, eine fantastische Salzkruste zu erzeugen und den Fleischsaft einzuschließen. Aus einem Salzbergwerk in den Bergen von Mendoza

importiert Casa Asado für den europäischen Markt nur die beste Qualität.

Auf vielfachen Wunsch wurden nun auch die Doppelspieße für den Verkauf produziert. Auf diesen Spießen lassen sich zum Beispiel fünfzehn Bratwürste gleichzeitig in einer Sekunde wenden. Auch sind sie sehr gut für Hähnchenbrust im Speckmantel geeignet, wenn der Besuch die normalen Ausmaße überschreitet und der Grillmeister Zeit für das Wesentliche, seinem Fleisch benötigt.

Erleben Sie viele Veranstaltungen, Seminare und spezielle Grilltermine und freuen Sie sich mit uns auf ein Wiedersehen bei der Verkostung.

www.casa-asado.de

Asado Grill Kurstermine bei Santosgrills / Köln
http://www.santosgrills.de/grillseminare/basis-asado/









GSV-ZUBEHÖR

Was ein Griller neben den Sportgeräten so braucht …

- APPS, GSV-GEWÜRZE
- GSV-BBQ-SOSSEN
- GRILLBÜCHER
- E-BOOKS, GRILLGERÄTE
- MERCHANDISE

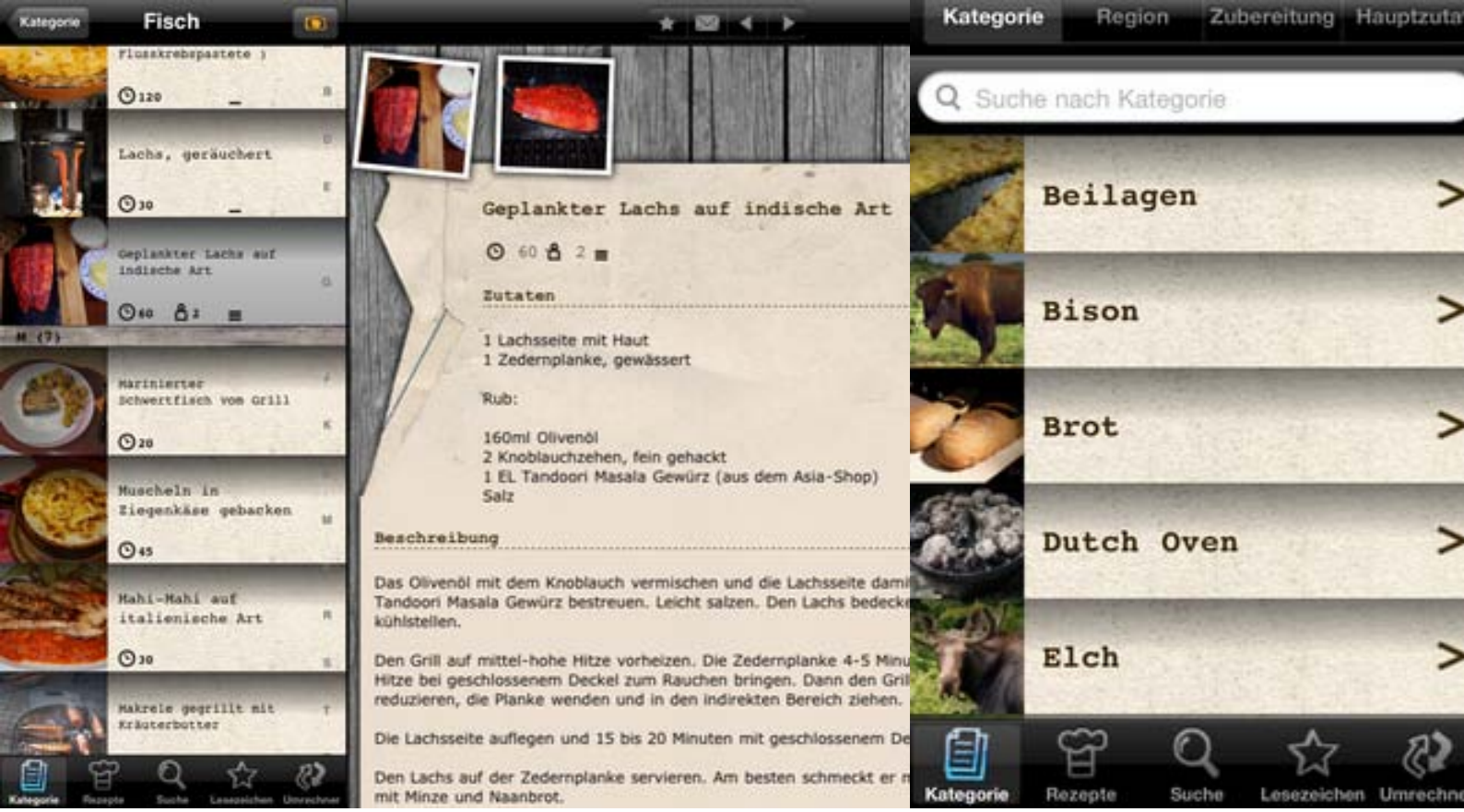
iPhone-Android-Apps:
Der Siegeszug der Smartphones ist nicht aufzuhalten. Deshalb setzt der GSV schon seit 2009 auf das iPhone. Die Grillrezepte-App bietet einfachen Zugriff auf die Rezepte des Grillsportvereins und viele weitere Funktionen. Natürlich ist die Version 2.0 gleichzeitig für iPhone und iPad konzipiert und ist erhältlich im Appstore von Apple sowie bei Google Play. Auch die kostenlose Grilltyp-App ist einen Blick wert.

Bücher:
Unsere gesammelte Erfahrung und unser Wissen bündeln wir in unseren Büchern, wie beispielsweise einer der Verlagsbestseller „Grillen wie die Weltmeister – Die besten Rezepte des deutschen Grillsportvereins“, das auch als erstes E-Book zum Thema Grillen seinen Weg in den Apple-Bookstore gefunden hat.

Zudem im umfangreichen Grilltechnik-Buch „Faszination Grillen“, das alle Facetten der Grills und deren Funktionsweise durchleuchtet sowie in „Das große Smokerbuch“, das endlich Deutschland über die Kunst des Smokens aufklärt.„Das Holzbackofenbuch“„Meister am Grill”, „Heels großes Grillbuch” u. a. Printprodukte runden das Angebot ab.

Weitere Produkte:
Für das Fanherz bietet der Grillsportverein alles, was bedruckbar ist: Vom Aufkleber über T-Shirts bis hin zur standesgemäßen Fahne ist so gut wie alles erhältlich.

Der exklusive Grillsportverein-Smoker
Grillsportverein Flaschenöffner
Grillsportverein Archinator
Grillsportverein Spatel
Grillsportverein Messer
Grillsportverein Schürze
Grillsportverein Zündhölzer







Neu ist u. a. das Dutch Oven Gewürz "Wild West" von Royal Spice

Grillsportverein Pin und Aufbügler u. a.

Aber auch im Gourmetsektor ist der Verein tätig: Die GSV-Grillsoßen und GSV -Gewürze sind erfolgreich auf dem Markt.

Paulinchen:
Oft liest man in den Sommermonaten Schreckensmeldungen in der Zeitung, dass wieder einmal ein Familienvater seine komplette Familie ausgelöscht oder für immer gezeichnet hat, indem er mit Brandbeschleunigern die Glut anzufachen versuchte.

Der Verein Paulinchen hilft Familien, deren Kinder einen Unfall mit Feuer hatten. Der Grillsportverein sammelt jedes Jahr fleißig Spenden. www.paulinchen.de

Grillmeisterschaften:
Das GSV-Team ist seit einigen Jahren bei den deutschen oder europäischen und Grillweltmeisterschaften mit großer Leidenschaft dabei. Mehrere deutsche Meistertitel in verschiedenen Kategorien konnten bisher gewonnen werden.

Aktuell Top Ten der Grillwelt. Im September 2016 findet die 8. Jack Grillsportverein-Meisterschaft "Jack the Iberico" mit Weber auf Mallorca statt.

Ramster *Lifestyle*

Neu erleben

! Wir vergrößern uns für Sie !

Die Herausforderung sich zu verbessern wächst stetig. Um unseren Kunden mit unseren Produkten den bestmöglichen Entwicklungsraum zu bieten, vergrößern wir uns und ziehen in neue Räumlichkeiten!

Ab Juni 2016 finden Sie uns in der Zeppelinstraße 138-140 in Pirmasens!

Wir laden Sie herzlich ein, dies mit uns

am 11. Juni 2016
ab 10 Uhr

zu feiern. Gleichzeitig findet auch unser BELIEBTES BACKFEST statt.







Eintritt für Speisen und Vorführungen:
Erwachsene 15,- Euro / Kinder (10-16 Jahre) 8,- Euro

Erleben Sie mit uns einen unvergesslichen Tag in gemütlicher Atmosphäre.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

RAMSTER Holzbackofen

Ramsters BBQ STORE

NAPOLEON GOURMET GRILLS



WeGrill
Hier kommt die Revolution für den privaten Bereich, searen, sizzlen ab sofort für alle ... 800 Grad, die günstige Beefer Alternative.

http://www.wegrill.eu



Allgrill COUNTRY
Gas- & Holzkohlegrill
2 Brenner je 3,5 kW
1 Seitenkocher mit 3,5 kW
getrennter Betrieb mit Gas
und/oder Holzkohle möglich

UVP: 799,- Euro
(Frei Haus innerhalb Deutschland)





Händleranfragen willkommen!

ALLGRILL®





ZWEI HERZEN, EINE SEELE!

10% RABATT AUF DEN WARENKORB.* RABATTCODE: GSV2016 - WWW.GAS-GRILL.DE

*Aktionszeitraum: 6 Wochen ab Erscheinungsdatum der GSV-Info 2016.

Europas größte Auswahl an Grills & Grillzubehör



Broil King®
Great Barbecues Every Time

kauft man im Santos Grill Shop

10 % GSV Rabatt auf Alles!
(außer Bücher, Warengutscheine, Grillseminare, Karten fürs Sommerfest und bereits reduzierte Ware)

Code gilt auch 2016: GSV-2015

Besuchen Sie Europas größten Grillfachhandel in Köln mit über 400 aufgebauten Grills auf 3000 m² Gesamtfläche, mit 100 Regalmeter Zubehör und 4000 Grills am Lager.

Hafenstraße 1 ★ 51063 Köln ★ santosgrills.de

SANTOS
GRILL ★ SHOP

www.holzbackofen.de


Holzbackofen Le Rond

Wer kennt nicht...

...den verführerischen Duft
eines frisch gebackenen
Holzofenbrotes,
von deftigen Flammkuchen,
Pizzen und herrlich kross
gebratenen Fleischgerichten
aus dem Holzbackofen.

Wir weisen Sie gerne in die
Möglichkeiten vieler leckerer
Zubereitungen in einem
RAMSTER - Holzbackofen ein.

Gönnen auch Sie sich dieses
einmalige Gourmeterlebnis mit
unseren Holzbacköfen, die wir
sowohl für den privaten als
auch für den gewerblichen
Bereich fertigen.

Wir realisieren ihre Ideen und
Wünsche und freuen uns auf Sie.

Ihr Ramster Team


Mietbar: Maxi mit Hänger

RAMSTER
Holzbackofen

Ramster
Holzbackofen

Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens

Tel: +49 63 31 60 80 230
Fax: +49 63 31 60 80 234

info@holzbackofen.de
www.holzbackofen.de


Le Rond






Le Rond


Le Grand


Le Rond


Le Grand



Umbaute Holzbackofen: Le Rond, Le Grand, Maxi

www.holzbackofen.de



GRILLSCHULE ALLGÄU

Höchste Grillschule Deutschlands auf 1540 Meter in den Allgäuer Alpen mit Bergpanorama inklusive



Lerne GRILLEN und BBQen mit dem schrägsten Griller der Welt - Adi Blanz
dem führenden Berg-BBQ-Master of Smoking Hills und auch u.a. bereits Weltmeister, Deutscher Meister und Bayerischer Grillmeister in verschiedenen Kategorien.



Vom Freestyle grillen über den Steak-Spezial bis hin zum Smoker und Wintergrillen ist jeder Grillkurs ein echtes Event und Erlebnis.



Die offiziellen Grillkurse finden immer am Wochenende von ca. 11.00 - 16.30 Uhr statt. Für Firmen und Events gibt es aber auch spezielle Grillkurse auf Anfrage. Eine heiße Geschenkidee sind auch die Grillschule Allgäu Geschenk-Gutscheine, die bei uns bestellt werden können!



Weitere Informationen und Termine findet ihr hier auf der Grillschule Allgäu Homepage.
www.grillschule-allgaeu.de
und auch auf Facebook unter
www.facebook.com/grillschule.allgaeu



Termine, Anmeldungen & Kontakt
Adi Blanz, Telefon: 01708388177
E-Mail: info@grillschule-allgaeu.de
Web: www.grillschule-allgaeu.de





LET´S DO BBQ...

ES GIBT IMMER EINEN GRUND ZUM GRILLEN!

www.napoleongrills.de

NAPOLEON



ZUM BEISPIEL FREUNDE UND DEN PRO500.

Alle Informationen zu unseren Grills unter www.napoleongrills.de

Reifeprüfung bestanden: OTTO GOURMET dry aged jetzt auch Schwarzfederhühner von Miéral

Es ist das Lieblingsprodukt von Fleischexperte Wolfgang Otto: das Schwarzfederhuhn von Miéral, Frankreichs renommiertem Geflügelhändler. Da wundert es kaum, dass aus-gerechnet dieses Prachtexemplar für ein kulinarisches Experiment in die firmeneigene Reife-kammer gesteckt wurde. Mehrere Versuche später haben die Fleischexperten von OTTO GOURMETden idealen Reifezeitpunkt des Schwarzfederhuhns gefunden: 13 Tage.

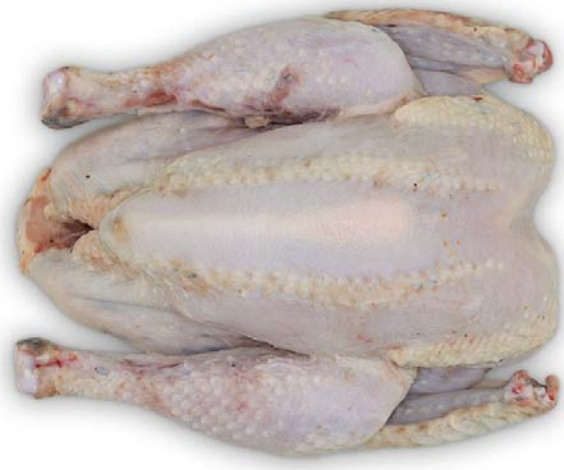
Zusätzlich inspiriert wurde das OTTO GOURMET-Team von Sternekoch Marco Müller (Restaurant Rutz, Berlin), bei dessen Gästen das gereifte Huhn großen Anklang gefunden hat: „Wo Wasser ent-zogen wird, konzentriert sich Geschmack, Haut, Brust, Keule… es ist erstaunlich, wie sich das Aroma und die Konsistenz vom Schwarzfederhuhn durch richtige Reifung noch so verbessern konnte. Unsere Gäste stehen einfach drauf."

Aufgrund seiner perfekten Eigenschaften eignet sich das Geflügel von Miéral hervorragend für die Reifung. Das Unternehmen Mierál, das im Heimatland Frankreich zur Königsklasse zählt, wenn es um Geflügel geht, gehört zu den ausgewählten Lieferanten, die der Heins-berger Fleisch-Onlineversand OTTO GOURMET seit Jahren im Sortiment führt.

Nach Dry Aged Beef haben sich die Fleischbotschafter von OTTO GOURMET nun an das Rei-fen von Geflügel gewagt, genauer gesagt an das Dry Agen des Schwarzfederhuhns. Nach Ab-schluss der Reifung bei perfekt abgestimmter Feuchtigkeit und Temperatur und zum optima-len Zeitpunkt werden die Schwarzfederhühner mithilfe der fresh frozen-Methode gelagert. Die OTTO GOURMET- Schwarzfederhühner werden in einem separaten Geflügel-Reiferaum dem Dry Aging unterzogen.

Wolfgang Otto, Mitgründer von OTTO GOURMET, erklärt die Besonderheit des Dry Aging des Schwarzfederhuhns: „ Weil es freilaufende Tiere sind, besitzt das Miéral-Geflügel festeres Fleisch, was zugleich ein Qualitätsmerkmal darstellt. Durch das 13-tägige Dry Aging veredeln wir das an sich schon exzellente Schwarzfederhuhn und sorgen für einen noch feineren Ge-flügelgeschmack, ohne jedoch das typische Dry-Aging-Aroma hervorzuheben. Einfach eine runde, sehr gelungene Veredelung des Geflügels. Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis!"





OTTO GOURMET sind die ersten, die dry aged Geflügel von Miéral sowohl für Privatkunden als auch Gastronomen auf dem Markt anbieten. Erhältlich ist das besonders gereifte Tier im Shop von OTTO GOURMET.

https://www.otto-gourmet.de

GEFLÜGEL

ZUBEREITUNGSTIPPS FÜR GUTES FLEISCH



OTTO GOURMET

KURZ VORGESTELLT



Die 3 Ottos: Michael, Wolfgang & Stephan

Die Leidenschaft für gutes Fleisch liegt den Brüdern Michael, Wolfgang und Stephan Otto im Blut. Weltweit auf der Suche nach außergewöhnlichen Fleischspezialitäten, beliefert OTTO GOURMET seit 2004 sowohl Sterne- und Spitzengastronomie als auch rund 30.000 private Feinschmecker. Das Unternehmen steht Pate für Fleisch von Tieren mit den besten Genuss-Voraussetzungen wie sie z. B. das original japanische Wagyu, Irish Beef Hereford Prime, Ibérico Schwein und Geflügel von Miéral aus der Bresse haben. Gemeinsam mit den Züchtern garantieren die drei Ottos 100% Qualität. Genuss mit gutem Gewissen. Das ist OTTO GOURMET.



„Leben wie ein Huhn in Frankreich“ wünscht man sich glatt, wenn man sich das luxuriöse Dasein des Geflügels von Züchterikone Jean-Claude Miéral anschaut. Zehn Quadratmeter Auslauf für jedes Tier sowie eine hochwertige Ernährung mit frischem Rahm und Mais sorgen nicht nur für glückliche Hühner, sondern auch für eine einzigartige Geflügel-Qualität, die in Kennerkreisen als köstlichstes Geflügel der Welt gilt.

Ein weiteres Genusserlebnis stellt unser Wildgeflügel von Yorkshire Game, einem Schlacht- und Zerlegebetrieb aus Richmond in der britischen Grafschaft Yorkshire, dar. Das gesamte Wildgeflügel wird per Schrotschuss in freier Wildbahn erlegt. Neben der Aufzucht und Ernährung ist diese Art des Erlegens ein weiteres Merkmal für den tiergerechten Umgang und eine Grundvoraussetzung für schmackhaftes Wildbret.

Während Miéral durch ein unverwechselbares Aroma und eine herrliche Saftigkeit besticht, ist das Wildgeflügel besonders mager, aber dennoch fest und intensiv im Geschmack.

Yorkshire Game und Miéral setzen auf eine 100% natürliche und artgerechte Tierhaltung. Eine kompromisslose Sorgfalt, die man mit jedem Bissen schmeckt.

Schauen Sie unsere Videoanleitung zum Zerlegen von Geflügel!

Neu!
Hot Tabel Grillplatte



Hot Tabel

Grillplatte aus 10 mm S355 Stahl
Gesamthöhe: 96 cm
Sockel: 65 cm
Gewicht ca. 250 kg
Grillplatte 100 cm x 100 cm
schwarz pulverbeschichtet 1599,-- €
roh 1499,-- €
Grillplatte 75 cm x 75 cm
schwarz pulverbeschichtet 1299,-- €
roh 1199,-- €
Preise inkl. MwSt. zuzügl. Versand
10% Rabattcode: "GSV"
Bestellung per mail oder telefonisch



REBHUHNBRUST

MIT GRÜNEM SPARGEL

FÜR 4 PERSONEN



ZUTATEN REBHUHNBRUST

- 2 Rebhühner (2 x Art.: 5251)
- 4 lange Pieker
- 3 EL frische Butter
- 4 Wacholderbeeren
- Thymian
- schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- Salz

ZUTATEN BEILAGEN

- 8 Stangen grüner Spargel
- 1 Granny Smith Apfel
- 1 kleines Bund Kerbel
- 250 g Perlzwiebeln
- 1 kleine Schale Himbeeren
- 100 ml heller Balsamico
- 4 EL frische Butter
- 150 g brauner Zucker
- 100 ml trockener Weißwein

ZUBEREITUNG BEILAGEN

- Spargel putzen, in gesalzenem Wasser bissfest blanchieren, anschließend in etwas Butter glasieren.
- Die Perlzwiebeln schälen, halbieren und die einzelnen Segmente entblättern. In frischer Butter anbraten und mit dem Essig ablöschen. Etwas (stilles Mineral-) Wasser, 2 EL Zucker und Himbeeren hinzugeben. Zwiebeln bissfest garen und im entstandenen Sud kühl stellen.
- Äpfel schälen und in 16 Spalten teilen. Die Spalten in frischer Butter anbraten und mit 2 EL braunem Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen.
- Kerbel zupfen und in Eiswasser lagern.

ZUBEREITUNG REBHUHNBRUST

- Die Rebhuhnbrüste auslösen und die Haut entfernen. (Der Rest des Rebhuhns eigenet sich für einen Wildgeflügel-fond oder - jus.)
- Brüste leicht plattieren, mit Salz würzen und vorsichtig einrollen - mit einem Pieker fixieren.
- In einer mittelheißen Pfanne in 1 EL Butter mit den Kräutern und Gewürzen anbraten.
- Wird die Butter braun, einen zweiten EL Butter hinzugeben.
- Rebhuhnbrüste immer wieder mit der Butter übergießen.
- Bei einer Kerntemperatur von 50 °C die Brüste aus der Pfanne nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

SCHWARZER KNUSPER

250 g Röstzwiebeln, 1 Msp. Ascorbin, 100 g geröstete Haselnüsse, 10 g Aktivkohlepulver, 50 g Cornflakes, 50 g Haferflakes, 25 ml Haselnussöl, etwas Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer in einer Küchenmaschine zu einer grießähnlichen Konsistenz mixen. Anschließend mit einem Schneebesen 35 g Maltodextrin unterrühren.

HASELNUSSCREME

75 g Paste aus gerösteten Haselnüssen, 20 ml Soja Sauce und 2 EL stilles Mineralwasser mit dem Schneebesen zu einer homogenen Masse verrühren.

www.otto-gourmet.de | (02452) 9 76 26 - 0



CHICKENWINGS

FÜR 2 - 6 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 kg Chickenwings (Art.: 5116)
- 10 g Salz (z. B. Art.: 8010)
- ½ Knoblauchzehe
- 100 ml Ahornsirup
- 25 ml Ketjap Manjis
- Saft von einer Orange
- nach Geschmack: frische Chili, Koriander, Frühlingslauch, Sesam, Limettensaft und Abrieb



VORBEREITUNG

- Die Chickenwings 24 Stunden im Kühlschrank auftauen, anschließend aus der Packung nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.
- Die Spitzen der Flügelchen mit einem scharfen Messer entfernen. (Man kann diese gut für eine Brühe verwenden.)

ZUBEREITUNG

- Aus den anderen Zutaten eine Marinade herstellen und die Wings für 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Den Backofen auf 160 °C vorheizen und die Flügel aus der Marinade nehmen, auf eine Backmatte/Backpapier legen und in den Ofen schieben.
- Die übrige Marinade aufkochen und mit etwas Speisestärke sirupartig abbinden.
- Nach ca. 20 Minuten die Flügelchen mit der gebundenen Marinade immer wieder einpinseln bis alles aufgebraucht ist und die Wings schön glasiert sind.
- Nach Belieben mit Koriander, Chili, Frühlingslauch, Sesam, Limettensaft und Abrieb vollenden.



ENTENBRUST PEKING STYLE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 2 x Entenbrust (Art.: 5141 - im Set mit Entenkeulen, diese eignen sich hervorragend zum Schmoren)
- 50 ml Zitronensaft
- 300 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 30 g Maltose
- 1 Prise Five Spice (chin. Gewürzmischung)
- 1 Sternanis
- 1 dicke Ingwerscheibe
- etwas Frühlingslauch, fein geschnitten
- Murray River Salt (Art.: 8012)

FÜR DIE CREPES

- 70 g Mehl
- 30 g Buchweizenmehl
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 30 g braune Butter (Nussbutter)
- 1 EL Soja Sauce
- etwas Pflanzenöl zum Ausbacken

Nussbutter flüssig (aber nicht heiß) und alle anderen Zutaten mit einem Stabmixer zu einem Crepeteig aufmixen. Diesen anschließend eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig in einer beschichteten Pfanne mit etwas Pflanzenöl ausbacken.

VORBEREITUNG

- Die Entenbrust 24 Stunden im Kühlschrank auftauen, anschließend aus der Packung nehmen und mit Küchenkrepp trocken tupfen.

ZUBEREITUNG

- Wasser, Zitronensaft, Salz und Maltose zusammen mit den Gewürzen und dem Ingwer aufkochen, anschließend abkühlen lassen.
- Ofen (wenn vorhanden Dampfgarer) auf 100 °C vorheizen.
- Jetzt die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten in einen kleinen Bräter geben und den kalten Gewürz-Sud angiessen.
- Den Sud mit Klarsichtfolie abdecken, die Entenbrust für ein gleichmäßiges Ergebnis z. B. mit einer Stielkasserolle beschweren, und in den Ofen stellen.
- Die Entenbrust für ca. 1 ¼ Stunde garen und im Fond auskühlen lassen.
- Brüste aus dem abgekühlten Sud nehmen und trocken tupfen.
- Zum Fertigstellen das Fleisch auf der Hautseite langsam anbraten, so dass die Haut schön kross wird und gleichmässig bräunt.
- Aufschneiden und mit Murray River Salt bestreut servieren.

Klassisch serviert man zur Peking Ente Gurken und Frühlingslauch. Hier angemacht mit Apfel, Radieschen, Hoj Sin Sauce und Koriander.



SCHWARZFEDERHUHN
MIT MILCHBRÖTCHEN-BUTTERFÜLLUNG

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Schwarzfederhuhn, küchenfertig (Art.: 5024)
- 100 g Milchbrötchen vom Vortag
- 150 g frische Butter, zimmerwarm
- 50 g Nussbutter, zimmerwarm
- 50 g schwarzer Trüffel (optional) (Art.: 8119)
- 1 Knoblauchknolle
- 1 kleines Bund Thymian
- 1 kleines Bund Rosmarin
- 1 kleines Bund Majoran
- 1 kleines Bund Kerbel
- Salz (z. B. Art.: 8010)
- etwas Five Spice Pulver
- weißer Peffer (aus der Mühle)
- Pflanzenöl
- 1 Spritzbeutel
- Küchen-Bindfaden

VORBEREITUNG

- Die Flügel vom Huhn am ersten Gelenk abtrennen und für eine Brühe oder für Wings sammeln. (Froster)
- Das Huhn von innen unter fließendem Wasser säubern und anschließend trocken tupfen.
- Den für Miéral typischen langen Halslappen vorsichtig mit den Fingern öffnen und die Haut vom Brustfleisch lösen - in diese Tasche wird später die Brot-Trüffelmasse gespritzt.

ZUBEREITUNG

- Die Milchbrötchen grob klein schneiden und im Backofen trocknen.
- Nussbutter und Butter mit je einer Prise Salz, weißem Pfeffer sowie Five Spice Pulver aufschlagen.
- Die getrockneten Brotwürfel im Mixer grob zerkleinern.
- Je 2 - 3 Thymianzweige und Majoran sehr fein hacken.
- Den Trüffel säubern und fein hacken.
- Brotbrösel, Kräuter und Trüffel vorsichtig unter die Butter heben.
- Die Masse mit einem Spritzbeutel unter die gelöste Haut spritzen und von außen vorsichtig verstreichen.
- Je 2 - 3 Zweige Kerbel und Rosmarin fein hacken, mit Salz mischen und das Hähnchen von innen grosszügig würzen.
- Die restlichen Kräuter zu einem dekorativen Kräuterstrauss binden.
- Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
- Mit dem Bindfaden das Huhn kompakt schnüren und auf ein Backblech setzen.
- Für ca. 1½ Stunden im Ofen unter regelmässigem Bepinseln mit einem neutralen Öl knusprig backen.
- Sticht man die Keulen am Tier mit einer Nadel an und der austretende Fleischsaft ist klar, sind auch die Keulen gar.
- Im ausgeschalteten Backofen für 15 Minuten ruhen lassen und zusammen mit dem Kräuterbouquet servieren ...

CLUBSANDWICH

FÜR 2 - 4 PERSONEN



ZUTATEN

- Brust und Keulen vom Schwarzfederhuhn (Art.: 5144)
- 0,7 Liter Geflügelfond (z. B. 3 x Art.: 8063)
- 2 EL alter Balsamico
- 1 Butterflocke
- 1 Biozitrone
- 1 kleines Bund Petersilie
- Olivenöl
- Salz (z. B. Art.: 8010)



ZUBEREITUNG

Die Keulen entbeinen und das Fleisch in dem Geflügelfond weich garen, dabei immer wieder Wasser zugeben. Das Fleisch sollte immer bedeckt sein. Wenn das Fleisch schön weich ist aus dem Kochfond nehmen, Balsamico zugeben und stark einkochen. Mit der Butterflocke binden.

Das Fleisch klein schneiden und und in die Sauce geben.

Die Brüste von allen Seiten mit Salz würzen und in eine kalte Pfanne legen, langsam in etwas Olivenöl mit der Hautseite nach unten anbraten. Nach ca. 4 Minuten die Brüste drehen und weitere 4 Minuten braten, danach aus der Pfanne nehmen und warm ruhen lassen.

Die Petersilie waschen, schleudern und grob schneiden.

Nach 10 Minuten Ruhephase die Brüste in der heißen Pfanne nachbraten. Jetzt Petersilie und Zitronenabrieb zugeben, mit Salzflocken nachwürzen.

Nach Belieben nun mit dem gegarten, warmen Fleisch ein Sandwich belegen. Wir empfehlen ein helles Bauernbrot. Dazwischen Schichten von ausgebackenem Prociutto di Monastero (Art.: 6280), gebratene Zuchini, gebratene Paprika, Kopfsalat, getrocknete Tomaten, Parmesan und Mayonnaise aus 2 Eigelb, 2 EL Zucker, Saft von einer Zitrone, 2 EL Orangensaft, 1 EL groben Senf, Salz und einem ½ Liter Traubenkernöl.

www.otto-gourmet.de | (02452) 9 76 26 - 0



TAUBE IM HEU

FÜR 6 PERSONEN



ZUTATEN

- 3 Miéral Excellence Tauben (3 x Art.: 5012)
- 1 Beutel Bio Heu
- 1 Bund Thymian
- 125 g Butter
- Salz (z. B. Art.: 8010)
- Bindfaden
- Bräter mit dicht schließendem Deckel

ZUBEREITUNG

- Die Tauben küchenfertig vorbereiten. (Falls Sie Hilfe benötigen, einfach nach Anleitung des Enten-Videos vorgehen. Den QR-Code zum Video finden Sie auf der ersten Seite.)
- Anschließend die Tauben mit einem Bindfaden in Form bringen und von innen mit Salz würzen. Für 15 Minuten ziehen lassen.
- Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
- Den Boden des Bräters mit reichlich Heu abdecken.
- Die Täubchen in den Bräter setzen und mit dem Thymian sowie dem restlichen Heu bedecken.
- Bräter ohne Deckel in den Backofen stellen.
- Haben die Tauben eine Kerntemperatur von 40 °C erreicht, den Bräter aus dem Ofen nehmen. Wir empfehlen ein digitales Fleischthermometer (z. B. Art.: 100119).
- Nun das Heu anzünden. Hat es Feuer gefangen, den Deckel schließen und 15 Minuten geschlossen halten.
- In einem kleinen Topf aus der Butter vorsichtig Nussbutter herstellen und damit die fertigen und aus dem Heu befreiten Täubchen abglänzen.

March 2016, 2/12, Free

World Barbecue Association

April 2016 Newsletter 2 p.1(2)

WBQA Head Office
66 O'Connell St.
Limerick, Ireland

call us @ (00353) 061279389
email us @ presidentwbqa@gmail.com
world-bbq.com

Welcome to the World of BBQ

President's notes



Dear BBQ Friends,

I hope you all had a great Easter!

Preparations are well under way for the European BBQ Championships in Bremen, Germany with over 36 teams and 38 judges currently registered and awaiting sanction.

I will be travelling to Bremen on 4th April and, together with our Vice President Robert Meyer, will meet with Bremen City officials, members of the German BBQ Association e.V., and potential Sponsors. All the information regarding the Championships will be notified when these meetings are concluded.

On 27th February last we had our AGM in Limerick, Ireland. Attended by WBQA Presidents from the UK, Austria, Germany, Holland, and of course Ireland, many serious issues were discussed including Sponsorship and changes to our Rules & Regulations – e.g. the use of gas at our sanctioned competitions. The Minutes from this meeting will be sent to all Presidents in the next two weeks.

The World BBQ Association continues to grow steadily, with enquiries for membership from as far away as Japan and Paraguay!

Patrick O'Sullivan
WBQA President

We celebrate the culinary and cultural differences of every country in the world, and promote each unique style of BBQ cooking and presentation through the sport of BBQ.

Fire, Food, Friendship and Fun

AGM/Presidents' Meeting

WBQA AGM / Presidents' Meeting took place in Limerick, Ireland on 26/27/28 of February 2016.





European BBQ Championships

Venue: Bremen, Germany
17/18 September 2016

How to book your teams and judges? world-bbq.com



Upcoming Events

Judges and teams welcome at all WBQA - member events:

April

April 14, 2016
Moroccan Barbecue
Contact: fadelouahhabi@gmail.com

April 18 - April 21
Barbecue Expo 2016, Russia
http://world-bbq.com/events-around-the-world/list/

April 30
Riverfest, Limerick, Ireland
contact: irishbbqassociation@gmail.com

May

May 28 - May 29
Smoke on the Lake, Varese, Italy
WBQA Italia: http://world-bbq.com/events-around-the-world/list/

June

June 25-26
Annual Danish BBQ Championship
Svendborg, Denmark
http://world-bbq.com/events-around-the-world/annual-danish-bbq-championship/

JUDGE TRAINING EVENTS

APR 9 - APR 10
VARESE, ITALY,
HTTP://WORLD-BBQ.COM/VARESE-COMPETITION/

30 APRIL
SON EN BREUGEL, Netherlands
all welcome, taught in English
email: Jury@wbqa.nl

May 1
Denmark, only in danish
contact: kim@wbqa.dk





BACK to SMOKE

Welschbachstr. 13a · 66557 Welschbach

Holzpelletgrills



einzigartiges Raucharoma und purer BBQ-Genuss

Vorteile eines Holzpelletgrills

würziges Raucharoma
des Grillguts, das Sie sonst nur von einem “Smoker” erhalten.

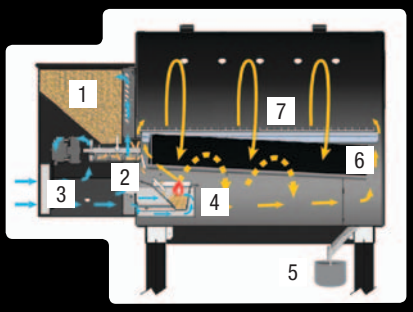
einfache Bedienung des Grills
vergleichbar mit einem Gasgrill. In 15 Minuten einsatzbereit.

multifunktioneller Grill
- Räucherofen
- BBQ Grill
- Backofen
- Temperatur zwischen 90°C und 270°C stufenlos regelbar

GMG
gmg-pelletgrills.de

COOKSHACK
Profi Pelletsmoker

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



1. Pelletvorratbehälter
2. Förderschnecke
3. Lüfter
4. Pelletbrenner
5. Fettabfänger
6. Schutzblech
7. Grillroste

HAUPERT BBQ & MORE Die GMG Holzpelletgrills mit WiFi-Steuerung finden Sie ab sofort in unserem Online-shop: haupert-shop.de


< Daniel Boone


< Davy Crockett


< Jim Bowie


< Fast Eddy FEC120



FIRST INTERNATIONAL DUTCH OVEN COMPETITION

JACK THE DUTCH OVEN 2016 in Bolsterlang auf der höchsten Grillschule Deutschlands war wohl der extremste Wintergrillsport des Jahres. Beim ersten Gang hatten wir das Wetter auf normal gestellt und für das Dessert noch etwas Schneesturm aufgedreht. Alle Teilnehmer hielten durch und zeigten eine Kollegialität die wir sonst kaum auf einer Meistschaften fanden - Respekt! Genau dadurch macht ihr die Jack Veranstaltungen für Adi & den Grillsportverein immer aufs Neue zu einem erstklassigem Erlebnis.

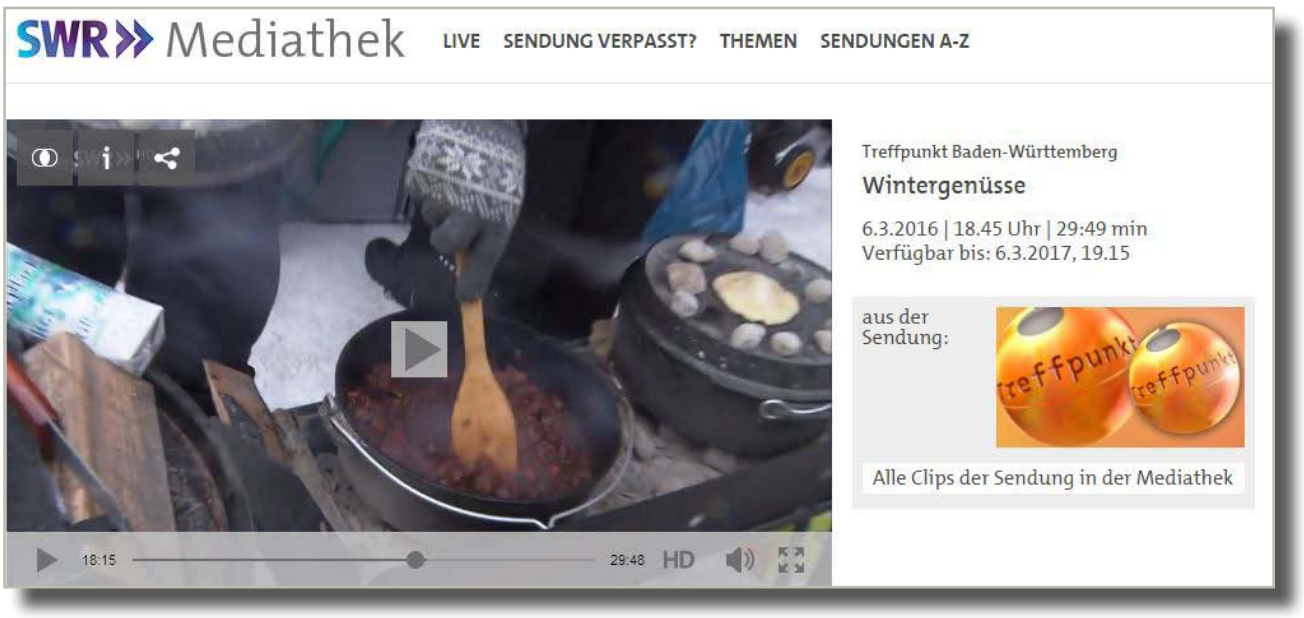
Wir danken unseren Partner und Sponsoren Adi & Andrea und ihre Helfer, Petromax für die Dutch Oven Ausstattungen, McBrikett für die „Premium Wintergrillbriketts", www.gussroste für die Steelplates, Steakchamp, Ramster für das Olivenöl, Barbecook für die Feuerschalen, Vuur & Rock, Jack Daniels ... Natürlich auch den Jurymitgliedern die sich tapfer durch die leckeren DO Gerichte frästen sowie Thomas und Leo die in gewohnter Professionalität die Auswertungen übernahmen.

Besonders beindruckten die drei „Greenhorn Teams" die die Rangliste rockten und sich Dank hervorragender Vorbereitung und eisigem Willen nicht vom Wetter beeindrucken ließen. Da hat die Jack Veranstaltung einmal mehr als Plattform für zukünftige Top Grillteams den Grundstein gelegt. @master-sir-buana hielt unter den alten Hasen im Wettkampfgeschäft trotz widrigster Umstände den Anschluß und verpasste nur knapp Platz drei.
Hier noch die Rangliste und ein paar Bilder ...

Gesamtplatzierung JACK THE DUTCH OVEN 20.2.16

Punkte Team
1. Platz 66,3 Ökogourmet Grillteam
2. Platz 66,2 BBQ Haus Team
3. Platz 65,9 Team Vuur & Rook
4. Platz 65,8 M-S-B BBQ
5. Platz 62,5 Moonshine Smokers
6. Platz 61,9 Burg-BBQ
7. Platz 59,7 Die Bergischen Röstaromen
8. Platz 59,4 Blue Flame
8. Platz 59,4 Frankenflamme
10. Platz 56,4 Die Zuagroasten
11. Platz 56,1 Omerta
12. Platz 54,9 Team Oldfield BBQ
13. Platz 54,3 Schluchtengriller
14. Platz 53,9 Smokin´s
14. Platz 53,9 Grillsportverein
16. Platz 53,8 SGG Stöckach
17. Platz 52,6 BBQ Freunde Unterallgäu
18. Platz 48,7 Grill Buddies
19. Platz 44,5 Pfalz BBQ

Weitere Infos zu den Grillsportmeisterschaften unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/grillsportverein-meisterschaften/




Steelplate
im Angebot!
JACK


BBQ
mit




SMOKEY




GO,GO,GO...FIRE


ALLGÄUER BÖBLE BIER
UNSER BIER
ALLGÄUER
Now you chose the
Real World Of BBQ

Hochwertige BBQ-SMOKER für das beste Grillerlebnis!

BRANDAKTUELL IM
NEUEN ONLINE-SHOP

www.farmergrill.com





farmer grill®

The Manufacturer of BBQ-Smoker

JETZT NEU: SMOKER IN 18" GRÖSSE!



Farmer-Grill Smoker 18" Unboxing und Testlauf

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/farmer-grill-smoker-18-unboxing-und-testlauf.248774/


Smokin'


UNSER BIER
ALLGÄUER BÜBLE BIER








Zucker
1000 g


sponsored by:
grill goods
www.grillgoods.de













www.holzbackofen.de



Olivenöle & Balsamicos von Ramster

Das Beste, was Ihnen auf den Teller kommt ...






URKUNDE
TEAM Ökogourmet Grillteam
PLATZ 1
JACK THE BUTCH OVEN

ÖKO GOURMET
Grillen mit regionalen Produkten



Zum Siegerteam Ökogourmet ein paar Worte:

Der etwas ungewöhnliche Name begründet sich auf den Verein “Ökogourmet” dem bereits einige vor Grillteam Gründung angehörten. Die “Infrastruktur” des Vereins konnte somit gleich genutzt werden.

Grillteam besteht momentan aus 6 Mitgliedern und zwar aus: Christoph (40) arbeitet als Brauer (GSV Nick:BrauervomCarl), Stefan B. (43) ist selbständig mit einem Gartenfachmarkt, Mario (42) hat Bürojob bei einem großen Tabakhersteller, Stefan H. (39) ist Kameramann beim BR, Gilbert (41)(GSV FeiaLump) Küchenchef im Kinderkrankenhaus in Landshut und Michael (28) Sous-Chef in einem Biohotel bei Freising.

Angestachelt von Christoph wurde das Grillteam im November 2015 gegründet um beim legendären Event ”Jack the Dutch Oven” angemeldet. Es folgten einige Trainingseinheiten bei Wind und Wetter um bei unserem ersten Event als Neulinge nicht völlig zu versagen. Das Ziel war einfach nicht letzter zu werden und dabei sein ist alles, Hauptsache Gaudi!

Homepage: http://www.ueberzeugungstaeter.de/



Siegerrezept:
Hefeteig für die Dampfnudeln

Zutaten für 12 Stück
0,5 kg Mehl
40 g Hefe frisch
250 mlMilch
100 g Zucker
2 Eier
100 Butter
1/2 Tl Salz

Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Hefeteig verarbeiten. Mit dem Knethaken circa 20 min. bearbeiten bis ein homogener Teig entsteht, der nicht mehr am Rand kleben bleibt. In der Schüssel abgedeckt mit einem feuchten Tuch an einem warmen Ort gehen lassen (ca. 30 Minuten). Den Teig einmal schlagen so das er zusammen fällt und nochmal 15 Minuten gehen lassen.
Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer gemehlten Unterlage einmal Durchkneten und in 12 Stück teilen.Rundmachen (drehen), abdecken und erneut 20 Minuten gehen lassen. In den heißen Dutch Oven 1 El Butter, 1/2 Tl Salz und 1 Tasse Wasser (ca.1 60ml) geben und aufkochen lassen. Dampfnudeln einlegen. Deckel schließen und wenn es nicht mehr dampft und nur noch knistert (15-20 Minuten) sind sie fertig! Beim Ft6 hatten wir 5-6 heiße Eisen drunter!

Zutaten Gulasch

2 Kg Gulasch vom Rind (ideal wäre Wadschinken) in 3 cm Würfel
1,5 kg Zwiebel fein gewürfelt
300 g Schweinefett (güner Speck durchgedreht) oder Schweineschmalz
5-6 Knoblauchzehen zerdrückt und fein geschnitten
100 g hochwertiges ungarisches Paprikapulver edelsüß z.B. aus Kalocsai
1 El Apfelessig
0,15 L Wasser
2 EL Kümmel zerstoßen
2 EL getr. Majoran
4-5 EL Tomatenmark 2-fach konzentriert
Abrieb von 1/2 unbehandelter Bio Zitrone
2 EL Balsamico

Bei dieser Menge zu Beginn am besten auf 2 DO´s verteilt parallel arbeiten. Schweinefett im heißem DO erhitzen. (8-10 Briketts unten). Die Zwiebel bei großer Hitze unter Rühren gold/hellbraun anrösten, das dauert mindestens 20 Minuten oder länger. DO von der Hitze kurz wegnehmen und das Paprikapulver zu den Zwiebel geben, ein paar Sekunden durchrühren und Farbe annehmen lassen (Paprizieren). Dann gleich mit dem Apfelessig und dem Wasser ablöschen, damit das Paprikapulver nicht verbrennt und bitter wird. Den DO zurück auf die Hitze stellen.
Das Fleisch dazugeben und kräftig umrühren. Dann den Kümmel und Majoran, das Tomatenmark und den Knoblauch dazugeben. Salzen und Pfeffern und nochmal kräftig durchrühren.

Den Deckel auf den DO geben und bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Sobald der Topfinhalt schön köchelt kann alles in einem DO zusammen geschüttet werden. Mit 3-4 Briketts unten und 4-5 Briketts oben am Deckel Solange schmoren bis das Fleisch weich ist. Das dauert je nach Fleischart und Größe ca. 2 Stunden oder länger. Dabei immer wieder umrühren und darauf achten, das am Topfboden nichts anbrennt. Das Fleisch sollte im eigenen Saft schmoren, wenn nötig ab und zu etwas Wasser zugeben. Kurz vor Ende Zitronenabrieb und Balsamico zugeben und nochmal abschmecken.

Warme Schokoküchlein mit flüssigem Kern aus dem DO



Zutaten für ca. 9 - 12 Muffin Formen
200 g Zartbitterschokolade
180 g Butter
2 Eigelb
2 Eier
75 g Zucker
40 g Mehl

Rezept Zubereitung

Zartbitterschokolade zerkleinern. Butter zugeben und schmelzen. Masse umfüllen und Eigelb, Eier und Zucker verrühren. Mehl zugeben und unterrühren. Schokoladen - Butter - Mischung zugeben und verrühren. In sechs gefettete Förmchen füllen und im vorgewärmten FT6 (7 Kohlen unten und 23 Kohlen oben) backen. Dauer ca. 10 Minuten. Da die Masse für zwei Durchgänge reicht, sollte die Backzeit
beim zweiten Durchgang um ca. 1–2 Minuten verringert werden.



Auf einen Teller stürzen und sofort servieren, dann ist der Kern noch leicht flüssig.

GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Grillen mit Stil: **60 cm Kugelgrill**
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/60-cm-kugelgrill.257447/



bdorne: **Sous Vide - Low Budget - Low Tec**
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/sous-vide-low-budget-low-tec.238720/





docxxx: **Keiler**
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/keiler.257086/

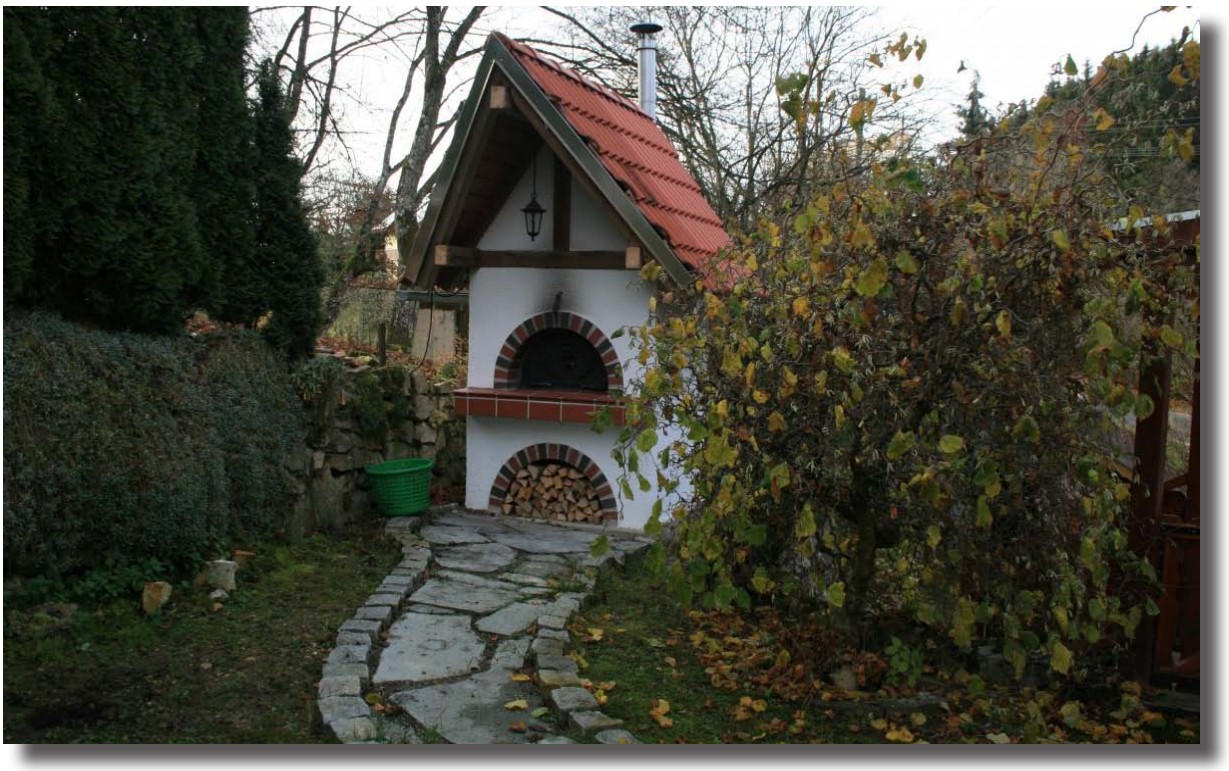
Bigmac: **Ich bau einen 24 Zoll Smokertrailer.....der eigentlich gar kein richtiger Trailer ist**
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/ich-bau-einen-24-zoll-smokertrailer-der-eigentlich-gar-kein-richtiger-trailer-ist.253897/



masi: **Wir bauen uns einen Gravity Feed Smoker - Stomp Clone**
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/wir-bauen-uns-einen-gravity-feed-smoker-stomp-clone.255990/



M&M: **Bau meines Backhauses im Zeitraffer und die ersten Ergebnisse**
http://www.grillsportverein.de/forum/threads/bau-meines-backhauses-im-zeitraffer-und-die-ersten-ergebnisse.257487/




BBQ 24.DE
by Thommel
WIR HABEN WIEDER GEÖFFNET!
Wie Phönix aus der Asche ...
Wir sind wieder da und erstrahlen in neuem Glanz! Pünktlich zum Beginn der Grillsaison haben wir unser Geschäft in der Wangener Straße wieder eröffnet.
Wir freuen uns auf Sie.
GRILLSHOP · Wangener Straße 17 · 88212 Ravensburg · 0751-35450800
www.bbq24.de · post@bbq24.de
weber
RÖSLE
Broil King
Great Barbecues Every Time
STONEWALL KITCHEN
LOTUSGRILL
THE SMOKELESS CHARCOAL GRILL
NAPOLEON
STUBB'S
MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN
COBB
So macht grillen Spaß!
BBQ 24.DE
by Thommel
Kundenhotline: 0751 - 354 50 800

GRILL OFFLINE TREFFEN

GRILLEN MIT DEM GSV

BUNDESWEITE GRILLEVENTS



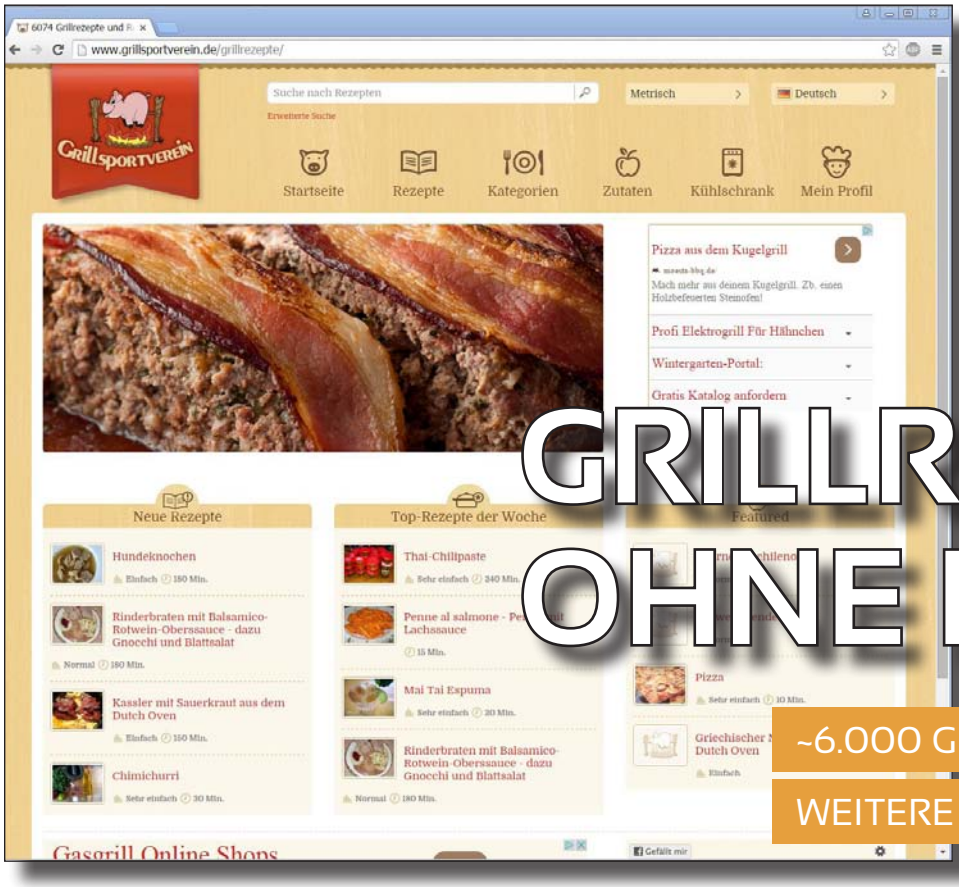






Die einfachste Gelegenheit GSVler bei ihrem Hobby zu beobachten oder gleich aktiv teilzunehmen ist der Besuch bei einem der vielen sogenannten bundesweiten Offline-Treffen (OT).

Ein oder mehrere GSVler veranstalten privat Grilltreffen im kleineren oder größeren Rahmen.
Hier lohnt ein Blick im Forum unter:
http://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/



GRILLREZEPTE OHNE ENDE ...

~6.000 GRILLREZEPTE DATENBANK

WEITERE CA. 11.000 IM FORUM

Den direkten Weg zur GSV-Grilldatenbank:
http://www.grillsportverein.de/grillrezepte/
Hier finden sich Tausende Grillrezepte sauber sortiert und mit allen wichtigen Angaben. Seit Frühjahr 2013 neu programmiert und noch leistungsfähiger. Natürlich können Sie Ihr Lieblingsrezept einfach einfügen.

Noch weitaus mehr Grillrezepte finden sich im Forum in den einzelnen Kategorien, z. B. Direktes Grillen, Gasgrillen, Kugelgrill, Smoker, Holzbackofen, Wok etc.
http://www.grillsportverein.de/forum/

Einen Blick sind auch immer die Thementage wert, hier sind Rezepte der GSV-User nach zuvor online verabredeten Aufgaben gelistet, wie z. B. Spieß-Wochenende, Burger-Wochenende etc.

Besonders praktisch ist dabei der Übersichtslink, den HAITHABrUtzler zusammengefasst hat, allerbesten Dank.

http://www.grillsportverein.de/forum/thementage/uebersicht-der-themen-sonntage-wochenenden-2009-2013-incl-linksammlung-110878.html

Etwas versteckt unter User Pics und Grillevents (auch immer spannend, was so veranstaltet wird) sind die IG Menüs:

http://www.grillsportverein.de/forum/user-pics-und-grillevents/ig-menues-129254.html
Eine hammermäßige Menüsammlung und diese genannten Links sind auch nur exemplarisch – im Forum gibt es Unglaubliches an Rezeptvielfalt zu entdecken.



iPhone-iPad-iPod-Application

Lange hat es gedauert, endlich ist es vollbracht und live:
Die iPhone-iPad-iPod-Grillrezepte-App vom Grillsportverein, nun auch für Android.

Über 6.000 Grillrezepte!!!

Die größte Datenbank von Grillrezepten, sortiert nach Kategorie, Hauptzutat, Region und Zubereitungsmethode.

Viele der über 6.000 Rezepte mit Bildern und immer mit einer ausführlichen Anleitung.
Eine Funktion für ein Zufallsrezept und eine ausführliche Suche in allen Bereichen lassen den grillbegeisterten User in Sekundenschnelle das richtige Rezept finden.

Mit der Lesezeichenfunktion findet man seine Lieblingsrezepte gebündelt und schnell wieder.

Auch für alle gängigen Einheiten und Temperaturen beim Grillen findet sich hier ein praktischer Umrechner.

So macht das Grillen Spaß!



Grillrezepte App für iPhone/iPad und Android.



Als erstes Grill-E-Book u. a. bei iTunes erhältlich, u.a. Grillen wie die Weltmeister Band 1.

"Die Plateauphase beim PP ist abhängig von der Feuchtkugeltemperatur und nicht von der Kollagenschmelze."

(evtl. Sheldon Cooper?)

DER "SCHON GESEHEN?" THREAD

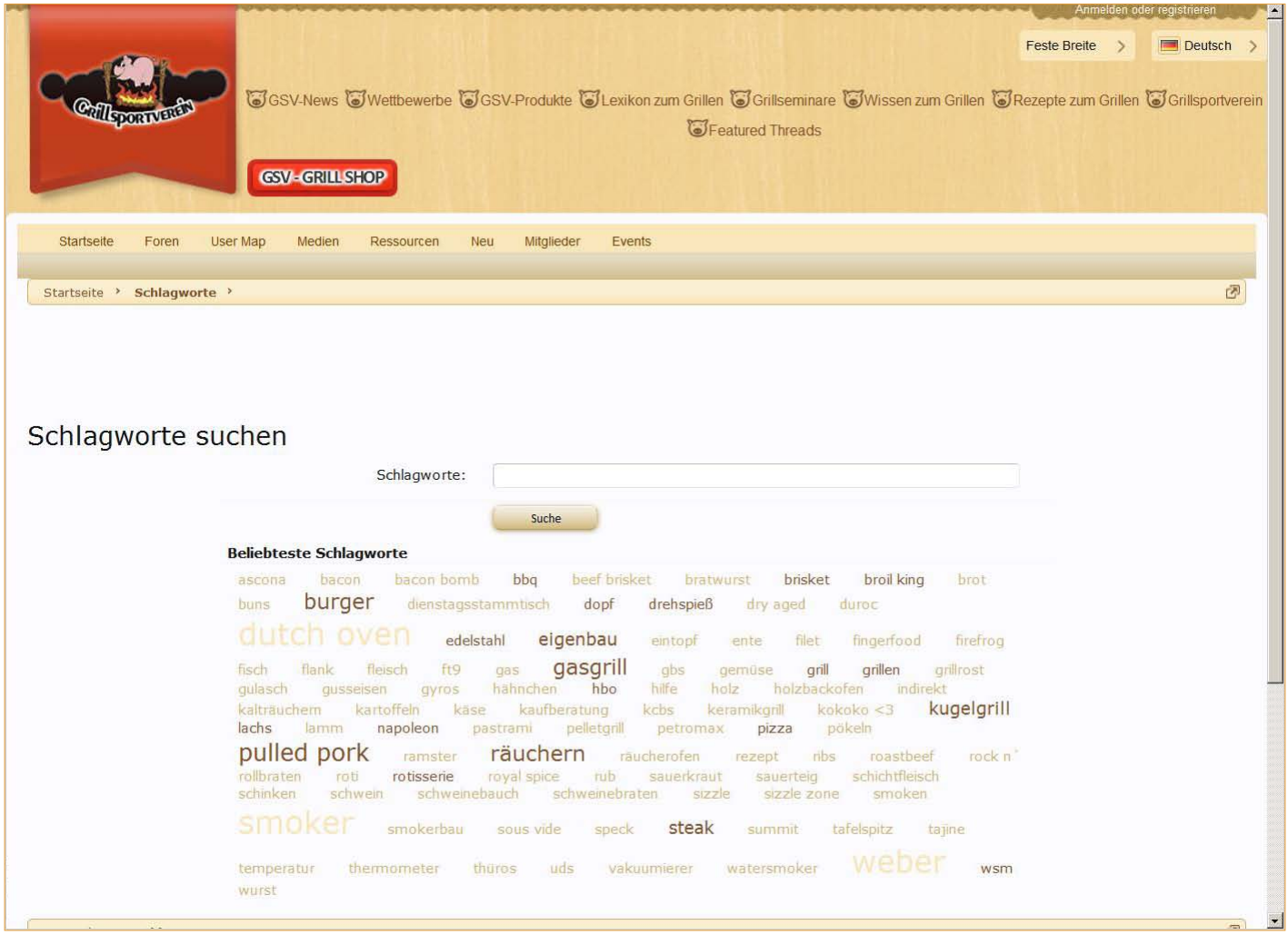
DER THREAD IM GSV

Immer up to date:

http://www.grillsportverein.de/forum/threads/der-schon-gesehen-thread.252677/

Neu ist auch der EVENTS Kalender:

http://www.grillsportverein.de/forum/events/



Europas grösster Grillfachhandel

SANTOS
GRILL ★ SHOP



Über 300 aufgebaute Grills ★ 100 Regalmeter Zubehör ★ Grillschule mit über 8000 Teilnehmer im Jahr

10 % GSV Rabatt auf Alles!
(außer Bücher, Warengutscheine, Grillseminare, Karten fürs Sommerfest und bereits reduzierte Ware)

Code gilt auch 2016: GSV-2015

grandhall living style · Burny · European Outdoor Chef · CADAC Live the Braai life · RÖSLE · Brennwagen · Smoky Fun · Monolith Keramisch Grillen · Big Green Egg · SANTOS Premium Grills

SANTOS Grillshop ⋆ Hafenstraße 1 ⋆ 51063 Köln-Deutz ⋆ Telefon 0221-630 722 0 ⋆ www.santosgrills.de



Von der Pipeline zum BBQ-Smoker

Seit wann gibt es BBQ-Smoker und wie kam es dazu? Die ersten Erwähnungen hierzu findet man bereits seit Anfang der 1930 Jahre. In dieser Zeit wurde das Amerikanische Pipelinenetz (insbesondere getrieben durch den Wachstum in der Automobilindustrie) in kürzester Zeitspanne auf über 120.000 Meilen ausgebaut.

So viele Arbeiter gilt es auch essenstechnisch zu versorgen und so kam es, dass die Arbeiter aus Reststücken der Pipelinerohre, einfachste Wärme-, Koch-, bzw. Grillstellen anfertigten. Diese frühe Form der BBQ-Smoker (meist aus zwei zusammengeschweißten Rohrstücken die auf Erd- oder Steinhügel platzierten waren) hatte noch nicht viel mit den heute bekannten Geräten gemeinsam.

Der eigentliche Durchbruch, der heute überwiegend bekannten Bauart, hatte seinen Ursprung (so wird es weitestgehend berichtet) zwischen 1970 – 1977, während dem Bau der Trans-Alaska-Pipeline (TAPS). Vereinzelt wurden dann die geliebten BBQ-Smoker in heimischen Gefilden von den Arbeitern für den Eigenbedarf nachgebaut.

Funktionsweise eines BBQ-Smokers

In der Brennkammer wird das Holz oder die Holzkohle entzündet und erzeugt so die nötige Hitze, diese wird durch den Durchlass in die große Garkammer und Räucherturm geleitet. Die Betriebstemperatur lässt sich in einem BBQ-Smoker mit wenigen Handgriffen nahezu stufenlos von 20°C bis über 300°C regulieren.

Multitalent BBQ-Smoker: Knuspriges Grillen auf Holz oder Holzkohle, schonendes Garen, Backen in Holzofenart, saftiges Braten, sowie aromatisches Räuchern oder herzhaftes Kochen in Topf, Pfanne oder Kessel über offenem Feuer.

Was kann man wo und wie im BBQ-Smoker zubereiten.
Brennkammer: Die klassische Nutzung eines BBQ-Smokers

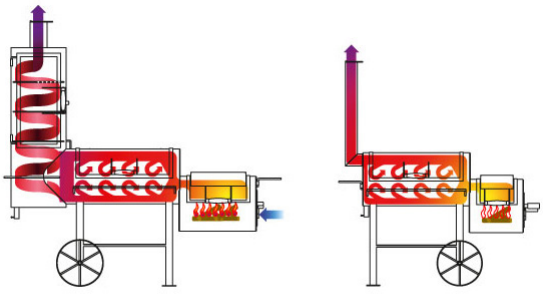
Als dann in den frühen 1980er Jahren die Rohölpreise von 30 USD auf 10 USD je Barrel fielen, kam es zum eigentlichen Boom der heute bekannten BBQ-Smoker.

Einer der bekanntesten Hersteller war der Unternehmer Wayne Whitworth aus Houston/Texas, der mit seiner Metallbaufirma stark von der Produktion an Pipelines abhängig war.

Um zum einen seine Überkapazität an Rohmaterialien und zum anderen seine Arbeiter auch weiterhin beschäftigen zu können, wurde kurzerhand die Produktion von BBQ-Smoker aufgenommen und serienmäßig hergestellt.

Die Nachfrage nach BBQ-Smoker stieg schnell an und auch andere Firmen begannen mit der Produktion der einfachen, aber genialen Geräte.

Der zwischenzeitlich weltweite Siegeszug der BBQ-Smoker hatte begonnen.



SMOKER IM QUERSCHNITT MIT DEN JEWEILIGEN TEMPERATURZONEN

erfolgt in der Garkammer. Die Brennkammer liefert die notwendige Hitze und in der Gar- und Backkammer können sowohl große Braten, Geflügel, Haxen, Spareribs, als auch Portionsstücke, Wurst, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Je nach Bedarf lässt sich die Temperatur von Niedergar bei 80°C-130°C, im Normalbetrieb bei 140°C-220°C bis hin zu 300°C für das Backen regeln.
Thomas Sabo https://www.farmergrill.com

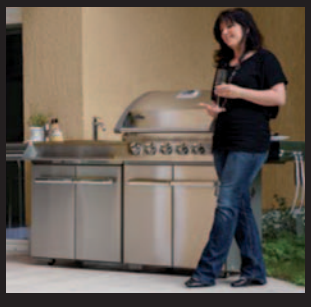
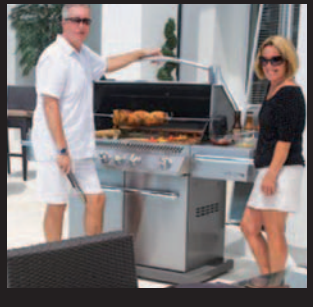
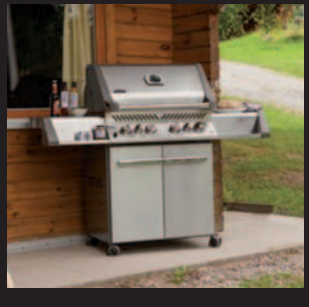
Ramsters BBQ STORE

RamstersBBQSTORE
Zeppelinstraße 140
D-66953 Pirmasens
Tel: 06331/6080230
Fax: 06331/6080234
Email: info@ramstersbbqstore.de
www.ramstersbbqstore.de

All you need is grill








„Bis zur nächsten Ausgabe im September 2016 ‚Prost' und immer gut Glut!"

Dein Foto oder Beitrag aus dem GSV soll bei der nächsten pdf erscheinen? Bitte einfach pm oder E-Mail an pr@grillsportverein.de