Grillsportverein

Frühjahr 2019

GSV-Forum
Themenaufrufe: 563.678.508
Beiträge: 3.718.475
Themen: 221.489
Registrierte Benutzer: 116.352
(Stand 04.2019)

GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN

INHALT

04-05 Grillsportverein History

08-15 Jack the Jamie Oliver Grill

15-27 Die beliebtesten GSV Rezepte

29-43 DRY AGED..

44-47 Grillmesse auf der IBO

50-53 Feuerplatte

56-70 Grilldrinks 2019

74- 87 Outdoorküchen

89-93 Pelletgrills / Smoker

94-95 BBQ24 Grillopening

96 Fred-the-Pot World Tour

100-104 Immer einen Blick wert ...

105-107 Neue Schinken

110-113 GSV Grill Eigenbauten

116 Vegetarische Seite

-119 Letzte Seiten

Liebe Grillfreunde,

alles „NEU“ macht der Frühling? Unser Admin hat die letzten Monate sicher wenig Zeit zum Grillen gehabt, dafür hat er unser Forum noch besser und schneller gemacht. Wie bei jedem Frühjahrsputz werden alte, oft liebgewonnenn Details entsorgt und im Laufe der Zeit mit besseren Tools ersetzt.

Das Update des Forums auf Xenforo 2.1 - verbunden mit einem Serverwechsel- gibt uns sicher eines der leistungsfähigsten und sichersten Foren weit und breit.

An dieser Stelle ein besonderes Dankeschön an Elmar, die unzähligen Entwickler, Programmierer und die vielen GSVler/innen die bei der Überprüfung auf die Funktionalität jede noch so kleine Kleinigkeit in den unendlichen Tiefen des Forums gefunden haben. Es wird sicher noch ein wenig dauern bis alle offenen Fragen abgearbeitet sind.

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/2019-03-29-update-des-forums-auf-xenforo-2-1.306686/

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

Wir wünschen Euch einen entspannten, sonnigen Sommer mit viel Zeit neben euren Liebsten und Freunden am Grill zu stehen.

#let’s do bbq baby!

Mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Frühjahr 2019

Alle GSV-INFO-Ausgaben unter:

https://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

Die GSV-Info-Pdf erscheint 2 x jährlich
(Frühjahr und Herbst).

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, sofern nicht anders vermerkt
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 eine Seite ohne Werbung findet bitte melden. 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 & 2013 & 2019 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 über 3.700.000 Beiträge und über 115.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt täglich ca. 500 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

500 GB TRAFFIC / TÄGL.

< 16.600 REZEPTE

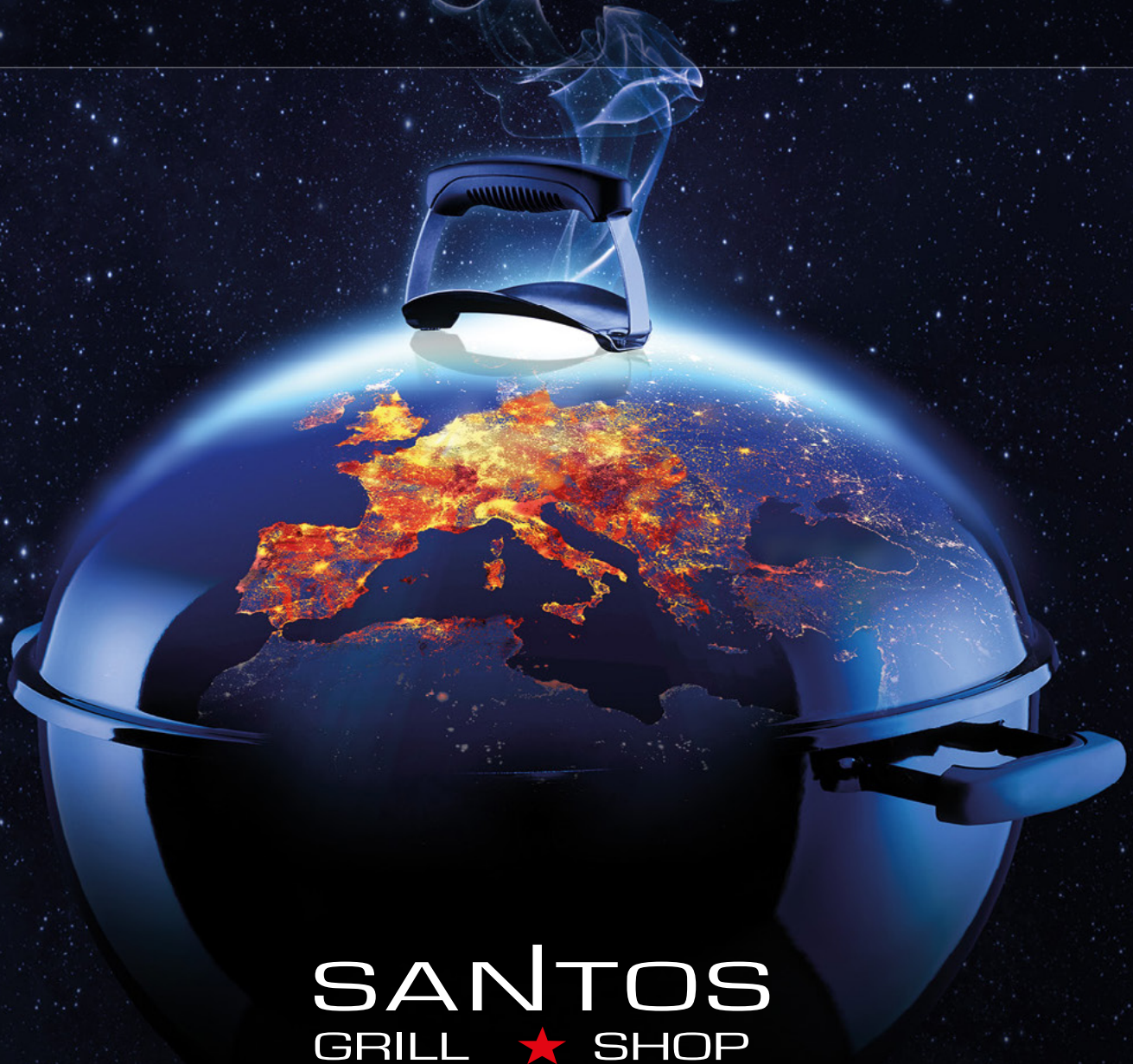
GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.600 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!

#Werbung

GSV GRILLSHOP AKTIONEN

IMMER AKTUELLE ANGEBOTE FÜR GRILLS UND ZUBEHÖR



SANTOS
GRILL ★ SHOP

Teilweise bis zu über 40% Rabatt
auf Aussteller oder Vorführgrills!
Neue Zubehörartikel, Rabattaktionen und Grillevents bei Santos

Schaut einfach mal rein!

www.grillsportverein.de/forum/forums/grillshop-aktionen.208/

WIR SUCHEN FRISCHFLEISCH!

- Du bist leidenschaftlicher Griller und brennst für Grilltechnik/Hardware genau so wie für beste Fleischqualität?
- Du bist Journalist, der am liebsten über Grill- und Fleischthemen schreiben möchte?
- Du hast Lust, das BEEF!-Magazin zusammen mit einer kleinen Power-Redaktion im Verlag Gruner + Jahr in Hamburg zu produzieren und weiterzuentwickeln, als Redakteur in Teilzeit oder Vollzeit?

Dann bist Du der Richtige! Wir freuen uns darauf, Dich so bald wie möglich kennenzulernen! Bitte bewirb' Dich hier: **https://bit.ly/2VOcBIQ**

Jack the Jamie Oliver Grill

23.02.2019 Hörnis Nest Bolsterlang

Hier ein paar Bilder vom **Jack the Jamie Oliver International BBQ & Grill Competition** beim Adi auf dem Berg:

Wir danken sakrisch allen Teams (unglaublich was ihr auf die Teller gezaubert habt!), unseren Parnern: der Firma Merison für die feinen Gasgrills, der Beilerei für vorzüglichstes Dry Aged Fleisch und den Sonderpreis Dry Ager, den Jungs von Höfats für die „Bierkiste", die leckeren Grillgewürze von der Goumerie, Adi Blanz und sein Team von der Grillschule Allgäu, Andrea von der Talhütte, Thomas und Pia & Toni für die Auswertung, der Jury und den vielen anderen Unterstützern dieses wunderbaren Winterevents. Danke auch für die späte Nachtvergrillung am Wohnmobil vom Team Ökogourmet ... :-)

Wir gratulieren herzlichts den Siegerteam BBQ-TAXI-SMOKER für den ersten Platz, und dem Team Swiss BBQ für den Sonderpreis. Der nächste Jack findet vorauss. am 28.09.2019 in Adis Beef Club / Sonthofen statt.

Übersicht der Jack Veranstaltungen:

https://www.grillsportverein.de/forum/forums/grillsportverein-meisterschaften.194/

Microsoft Excel - jury-bewertungsbogen gesamtplatzierung-jamie-23-2.19

Datei Bearbeiten Ansicht Einfügen Format Extras Daten Fenster ?

B33

	A	B	C
1	JACK THE JAMIE OLIVER GRILL Bolsterlang 23.02.2019		
2			
3		Punkte	Team
4	1. Platz	65,40	bbq taxi smoker
5	2. Platz	62,90	smokins
6	3. Platz	62,40	swiss bbq 1.Platz Sonderpreis
7	4. Platz	62,20	allgaier dopfer
8	5. Platz	62,00	chläggi brutzler team
9	6. Platz	60,00	patty pirates
10	7. Platz	56,90	diddi backmeister
11	8. Platz	56,10	grillbüffel
12	9. Platz	55,20	ökogourmet grill team
13	10. Platz	54,50	sgg stockach
14	11. Platz	54,00	grillsportverein
15	12. Platz	53,00	mss-bbq e.v
16	13. Platz	52,70	nonnenbräu grill team
17	14. Platz	51,00	thomas sf team
18	15. Platz	49,50	bbq team frozen fire
19	16. Platz		
20	17. Platz		
21	18. Platz		
22	19. Platz		
23	20. Platz		
24			

jury-bogen-fleisch / jury-bogen-dessert / Auswertung-komplett / Ausv

Bereit

TODAY
DAY TO
AUSSER
UNSER BIER

TULLAMORE DEW
IRISH WHISKEY

"ALLGAIER DOP

"ALLGAIER DOPFER"
mir hoand koi Ahnung, mir machet halt.

ÖKO
GOURMET

SANTOS
GRILL ★ SHOP

DIE NEUEN GASGRILLS VON SANTOS

SANTOS EDEN 418

Artikel öffnen

4 Brenner mit Heckbrenner und 800 Grad Infrarot Seitenbrenner inkl. Haube, Steakplatte, Motor Drehspiess und mehr!

SANTOS EDEN 518

Artikel öffnen

5 Brenner mit Heckbrenner und 800 Grad Infrarot Seitenbrenner inkl. Haube, Steakplatte, Motor Drehspiess und mehr!

SANTOS DUO

Artikel öffnen

Doppelkammergrill mit integriertem 800 Grad Brenner und Heckbrenner inkl. Haube, Steakplatte, Motor Drehspiess und mehr!

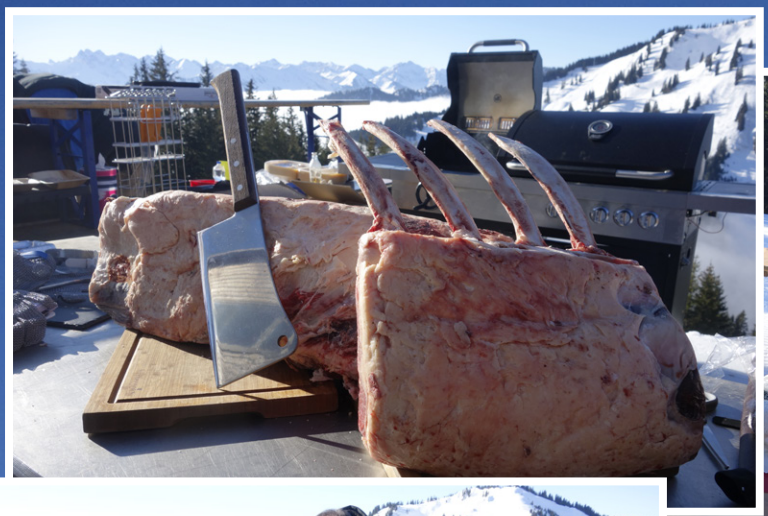
SANTOS HOLLYWOOD

Artikel öffnen

Große Grillfläche, Seiten-Wok Brenner und jede Menge Stauraum inkl. Haube, Motor Drehspiess und mehr!

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de

SANTOS
GRILL ★ SHOP



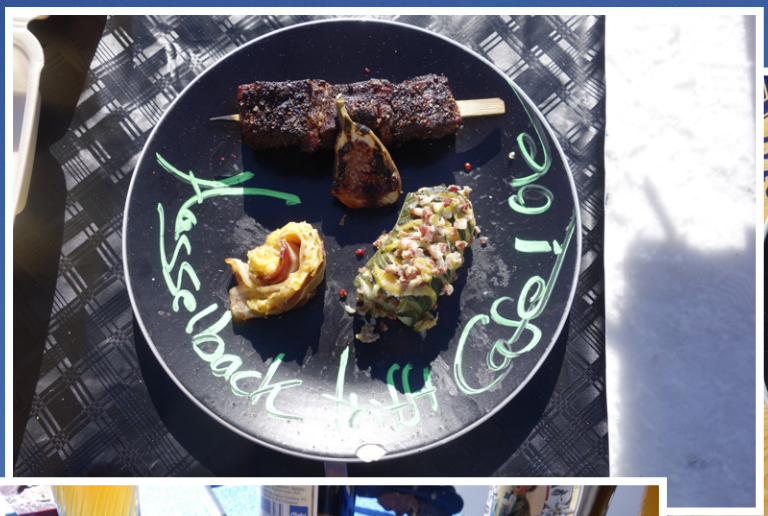
Grill
Büffel
Grill
Büffel

ÖKC
GOURMET

Beef-Club

Beef-Tikka-masala // Putty_Pirates.de

Wellington Beef deluxe


Aesselback

höfats

Jack Weltrangliste 2019

JACK

Team Name / Wettbewerb	Gesamtpunkte
Smokins	183
Grillsportverein	167
BBQ Freunde Unterallgäu	109
BBQ Haus	104
Moonshine Smoker	102
Blue Flame	96
Bergische Röstaromen	76
Frankengriller	73
Swat BBQ Team	69
Vuur en Rook	61
SGG Stöckach	74
Ökogourmet Grillteam	68
Santos Grill Team	57
BBQ-Bastard	36
Salzburger Stiergriller	36
BBQ Highländer	36
Patty Pirates	61
Frankenflame	32
M-S-B BBQ	27
Burg-BBQ	27
Dresden BBQ	20
Die Zuagroasten	26
Team Barbecook	19
Allgäuer Team	18
Baden-BBQ	17
Dreiländergriller	17
Team Oldfield BBQ	17
WOM 2 BBQ	27
Harzer BBQ-Team	16
No Fuck BBQ Team	16
Feuer & Eisen	16
Grill Buddies	15
Dragon BBQ	15
Grillbüffel	33
Brodem BBQ 56	14
Baden BBQ	14
Hard Smokers 12	13
BBQ Company	13
Swiss	50
Smokin Aces	12
Grate Monolith Team	12
Knife BBQ	12
Faustadt-BBQ	12
Al Mac Hickory BBQ	11
Grill-doch-mal.de	11
Pfalz BBQ	11
Frozen Fire	24
BBQ Zone	10
Patty Patrol	10
Omerta	10
Black BBQ	9
Ländle BBQ	8
Schluchtengriller	8
Fauststadt-BBQ	8
Andy Otte Grill Team	8
World BBQ Team Swiss	7
Passion BBQ	18
Ribs Almighty	5
Peter Dölker BBQ Team	5
3-Ländergriller	4
Rocoto Rebels	3
Team ShakesBeer	3
Allgäuer Burg-Griller	2
Steakhunter Jüchen	17
Diddi Backmeister	22
BBQ Taxi-Smoker	37
Allgaier Dopfer	17
Chläggi Brutzler Team	16
mss-bbq e.v.	9
Nonnenbräu Grill Team	8
Thomas SF Team	7

KFC - Cole Slaw

Ratings: 7.3/10 from 354 users

Hier das Originalrezept vom KFC.

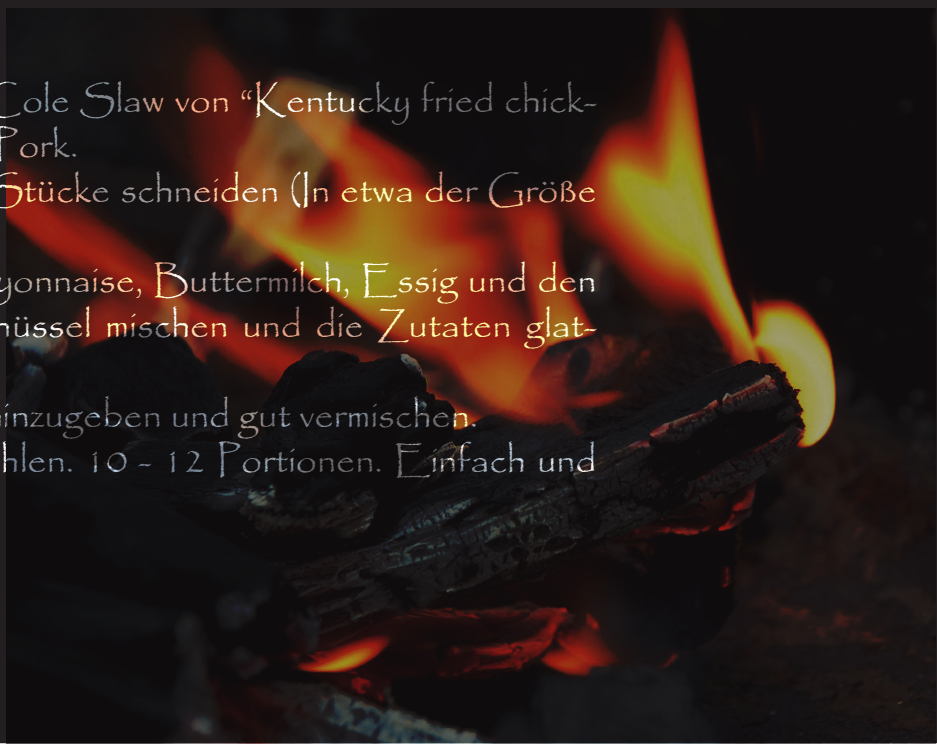
mrhog

Zutaten

1 kg Kohl (sehr fein gehobelter, 1 Kohlkopf)
30 g Karotten (sehr fein gehobelt)
2 TL Zwiebeln (fein gehackt)
40 g Zucker
1/2 TL Salz
1/8 TL Pfeffer
60 ml Milch
60 g Mayonnaise
60 ml Buttermilch
1 & 1/2 TL Weißweinessig
2 & 1/2 TL Zitronensaft

Anweisungen

Hier das Originalrezept für den Cole Slaw von "Kentucky fried chicken" Passt hervorragend zu Pulled Pork.
Kohl und Karotten in sehr feine Stücke schneiden (In etwa der Größe eines Reiskorns).
Zucker, Salz, Pfeffer, Milch, Mayonnaise, Buttermilch, Essig und den Zitronensaft in einer großen Schüssel mischen und die Zutaten glattrühren.
Kohl, Karotten und die Zwiebel hinzugeben und gut vermischen.
Abdecken und für 2 Stunden kühlen. 10 - 12 Portionen. Einfach und schnell zubereitet, aber grandios.



Buns für Hamburger oder Pulled Pork

Ratings: 8.4/10 from 251 users

Buns für Hamburger oder Pulled Pork

Okraschote

Zutaten

1 Ei
10 g Salz
30 g Zucker
230 ml Wasser
500 g Mehl Typ vierhundertfünf
1 Stk. Trockenhefe oder ein halber Würfel Frischhefe
40 g weiche Butter
25 g Milchpulver
1 EL etwas geschmolzene Butter

Anweisungen

Die Zutaten für 3 Minuten vorsichtig in der Küchenmaschine verkneten, dann noch einmal 5 Minuten auf einer etwas höheren Stufe, so dass sich die Glutenstrukturen gut ausbilden. Dann 1 Stunde gehen lassen.

Teig in 10 gleich schwere Stücke teilen, diese vorsichtig zu einer Kugel verkneten und dabei die Seiten immer schön nach innen drücken. Dadurch wird garantiert, dass die Brötchen schön aufgehen. Teiglinge vorsichtig flach drücken und unter Folie weitere 30 Minuten gehen lassen.

Die Brötchen bei 180° ca. 15-20 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad backen. Noch heiß mit der geschmolzenen Butter bestreichen und abkühlen lassen.

Beer Butt Chicken
Ratings: 8.2/10 from 209 users

Der Klassiker, bekannt in Deutschland durch den Grillsportverein

Admin

Zutaten
Brine
3 EL Salz
2 EL Brauner Zucker
3 Stk. Lorbeerblätter
3 Stk. Knoblauchzehen
1 TL Thymian
1 EL Oregano
1 Stk. Zwiebel
1 EL Honig
3 EL Sojasoße
2 EL Pfeffer
1 Stk. Zitrone
2 Ta. Orangensaft
2 Ta. Wasser
Dry-Rub
1 TL Pfefferkörner
1 TL Selleriesamen
1 TL Cayenne
1 TL Thymian
1 TL Majoran
1 EL Parikapulver
1 EL Senfpulver
1 TL Salz
1 EL Brauner Zucker
Huhn
1 Stk. Huhn
Bierdose (alternativ ein Hipp-Glas oder Würstchenglas oder gleich einen Beer-Butt-Chicken-Sitz)
2 Ta. Bier

Anweisungen
Die Brine zusammenmischen und das Hähnchen dort 24 h einlegen.
Am nächsten Tag abtupfen und mit der Dry-Rub einreiben.
Die Bierdose oder die anderen Gefäße zu 2/3 mit Bier füllen und dem Huhn rektal einführen. Auf die Bierdose stellen und in den geschlossenen Kugelgrill oder in den Ofen bei 180-200 Grad ca. 45-60 Minuten.
Idealerweise mit der Temperatursonde in das Brustfilet stechen und die Kerntemperatur auf 72 Grad stellen.
Durch die Brine und das verdampfende Bier wird das Hähnchen zart und saftig.
Begriffsklärung: Brine: A method for increasing the water content in the meat and thereby making the meat more moist and tender. Brining can also impart salt and flavor into the meat. Also eine Lauge, die osmotisch wirkt und würzt. Dry Rub: Trockenmarinade, die einmassiert wird
Alternativ kann man das Hähnchen mit der amerikanischen Marinade einpinseln: 1 Zwiebel, feingerieben 4 El. Öl 2 El. Weinessig 4 El. Orangensaft 4 El. Tomatenketchup 1 El. Worcestersoße 1 Spritzer Tabasco 1/4 El. Oregano, zerrieben

Magic Dust
Ratings: 8.0/10 from 243 users

Passt zum Bestreuen, als Rub - ach, es passt einfach IMMER !!

vampi

1/2 Ta. Paprika
4 EL und 1/2 TL Salz (fein)
4 EL und 1/2 TL Staubzucker
2 EL Senfpulver (ich hab Colemans genommen)
4 EL und 1/2 TL Chilipulver (Gewürzmischung, gekauft oder selbst gemixt)
4 EL und 1/2 TL Cumin Kreuzkümmel (gemahlen)
2 EL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
4 EL und 1/2 TL Knoblauchgranulat
2 EL Cayenne

Anweisungen
Hi Leute. Meiner Meinung nach DER GEWÜRZMIX schlechthin
Mische alle Zutaten und verwahre in einem luftdichten Behälter.
Du wirst etwas in einem Streuer neben dem Grill oder Herd haben wollen. Hält ewig, aber wird nicht lange reichen.
Tipp für die Mengen: 1 Tasse = 16 EL

Russische Grillspieße
Ratings: 7.5/10 from 169 users

Russische Spieße - eine deftige und leckere Sache.

Uwe

Zutaten
2 & 1/2 kg Schweinehals (fetten Schweinehals oder Kamm)
4 Stk. Metzgerzwiebeln
1 Stk. Knoblauchknollen
1 EL Wachholderbeeren
5 Stk. Lorbeerblätter
1 l Bier
1 EL Salz
1 EL Pfeffer (frisch gemahlen)
2 l Selterswasser (mit viel Kohlensäure)

Russengrill (Geschichte) Das Wort „Russengrill“ ist eigentlich a bisserl falsch, da wir keine Russen grillen! Mein Schwiegervater erzählte mir immer, wie die Russen Schaschlik grillen. Ohne Gemüse und Innereien! Ich konnte mir das nie vorstellen. Schmeckt doch nix und ist trocken, dachte ich mir. Da ich aber weiß, dass Russen nichts schlechtes oder fades essen, dachte ich mir, das versuchen wir. Nach langem fragen und viel Zeichensprache - mein Russisch is schlecht bzw. nicht vorhanden haben wir ansatzweise rausbekommen, wie man „russengrillt“ Das Rezept wurde verfeinert und ist mittlerweile einer meiner liebsten Grillarten.
Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden und in einen mindestens 5 Liter großen Eimer mit Deckel geben. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden, alles ab in den Eimer. Die Wacholderbeeren mit einem Löffel zerdrücken und mit den Lorbeerbättern auch in den Eimer geben. Die Gewürze nicht vergessen. Das ganze mit dem Selterswasser und dem Bier aufgießen. Gut mit den Händen durchmischen.
3 Tage im Kühlschrank stehen lassen, bitte nicht kürzer, sonst macht das Selterswasser das Fleisch nicht mürbe und es trocknet nachher beim Grillen aus!
Nun das Fleisch locker auf die Flachspieße stecken, gibt so ca. 25 Stück.
Bei starker Holzkohlenhitze schön hellbraun brutzeln. Dazu isst man am besten rohe grobe Zwiebeln und saure Sahne. Auch Ajvar ist erlaubt. Guten Appetit!
Ich konnte mir wirklich nicht vorstellen, dass Fleisch in Selterswasser eingelegt schmeckt, aber es ist echt der Hammer! Total zart und saftig! Probiert es aus und ihr werdet begeistert sein. PS: Nicht zu viel Fett wegschneiden, das brät eh nachher raus! Fett = Geschmacksträger!

Grundregeln Fische räuchern

Ratings: 6.7/10 from 59 users

Wenn man mit dem Fischeräuchern beginnen will,
dann findet man hier viele Hinweise.

Tortentiger01

Zutaten

3 Stk. Forellen (Makrelen oder andere)
1 kg Salz
1000 ml Wasser (oder mehr)

Anweisungen

Einlegen der Fische in Salzlake Für einen besonders guten Geschmack werden die Fische ca. 10- 12 Stunden vor dem Räuchern in eine Salzlake eingelegt. Die Fische müssen komplett unter Wasser liegen, damit sich die Salzlösung gleichmäßig verteilen kann. Nach dem Salzen ist der Fisch gründlich abzuspülen und danach zu trocknen. Das bedeutet, das die Fische an einem luftigen, schattigen Ort abtropfen sollen, bis sich nach einigen Minuten eine pergamentartige Haut bildet.

Die Herstellung der Salzlake

Eine Kartoffel schälen. Das Wasser in ein reichlich großes Gefäß geben. In dieses Wasser legt man die geschälte Kartoffel. Nun rührt man nach und nach Salz in das Wasser. Die optimale Menge an Salz ist erreicht, wenn die Kartoffel an der Oberfläche schwimmt.

Trocken salzen Wenn es mal schnell gehen soll, kann man die Fische auch direkt mit Salz einreiben. Nehmen sie dazu nur nicht zu wenig Salz. Besonderst wichtig ist dabei, auch den Bauchraum mit Salz einzureiben. Als Faustregel kann man sagen, eine Hand Voll Salz von außen auf den Fisch und eine Hand Voll in die Bauchhöhle. So gesalzen werden die Fische 2- 4 Stunden an einen kühlen Ort (Keller) gestellt. Jetzt werden die Fische noch abgewaschen und mit einem fusselfreien Tuch abgetupft.

Heißräuchern Grundsätzlich muß man wissen das jeder Ofen anders ist, der eine wird schneller warm oder zieht noch irgendwo Luft oder oder oder. Deswegen soll diese Anleitung nur eine gewisse Richtung zeigen wie man Räuchern sollte. Man sollte vor dem Räuchern alles in Griffnähe am Räucherofen haben z.B. Buchenholz (oder Späne oder Mehl) zum nachlegen, Wasser zum löschen. Das am besten in einer 5 Liter Gießkanne weil ja nur zu große Flammen erstickt werden sollen und nicht das ganze Feuer gelöscht. Der Ofen muß mindestens 10 min. richtig angeheizt werden. Nun können die Fische eingehängt werden. Die Fische dürfen sich nicht berühren, ansonsten kleben sie später zusammen und außerdem kommt der Rauch nicht überall hin. Wenn nicht möglich die Fische aufzuhängen auf einen Rost legen.Es wird aber leider die Haut zum Teil festkleben. Fische nicht wenden. Nun können wir den Deckel schließen und die Luke unten öffnen und etwas Holz nachlegen. Keine hohen Flammen mehr aufkommen lassen, sonst sind die Fische hin, oder können nur noch als Grillfisch gegessen werden. Ein kleines Feuer ist richtig zum anfänglichen garen der Fische. Die Temperatur sollte so zwischen 90-110°C liegen. Nach ca. 15-25 min. sollte der Garvorgang beendet sein.Das sieht es am besten daran wenn sich die Bauchlappen spreizen. Nun können wir mit dem Räuchern beginnen. Man legt wieder eine Schicht Holz auf, aber nun wird die Luke geschlossen. Es dürfen keine Flammen mehr entstehen sondern dicker quellender Rauch. Es sollte sich nun eine Temperatur von 60-70°C einstellen. Der Ofen sollte ständig in Beobachtung sein. Ab und zu wird Holz oder Späne nachgelegt.Diese eventuell etwas anfeuchten. Während des Räucherns den Deckel möglichst nicht anheben. Nach ca. 1 bis 1,5 Std. ist der Räuchervorgang beendet. Das bezieht sich auf ein Stückgewicht von 300-400g pro Fisch. Jetzt können wir die Fische zum Auskühlen aufhängen oder beiseite stellen.

Spare Ribs Deluxe
Ratings: 8.0/10 from 71 users

Ich liebe Spareribs, aber keine fertigen eingelegten oder zähen Dinger, sondern schön zarte und selbst einelegte Spareribs.

onetouchgolddeluxe

Zutaten
Marinade
1 Stk. Zwiebel (gehackt)
2 Stk. Chilischoten
1 Stk. Ingwer (gerieben)
4 EL Sojasoße
2 EL Worcestershiresauce
4 EL Honig
500 ml Bier
1 TL Paprika
1 TL Cayennepfeffer
1 TL Salz
1 TL Majoran
1 TL Thymian
1 TL Pfeffer
3 Tr. Tabasco
etwas Öl
Rub
2 TL Majoran
2 TL Oregano
2 TL Thymian
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelpulver
2 TL Salz
2 TL Cayennepfeffer
2 TL Pfeffer
2 EL Brauner Zucker
2 EL Paprikapulver
2 kg Spareribs

Anweisungen
Das Rezept hört sich aufwändig an, aber es lohnt sich....wobei die selbstgekochte BBQ Soße auch weggelassen werden kann und durch ein Fertigprodukt ersetzt werden kann.... Grundsätzlich können die Mengenangaben variert werden, je nach Gusto..schmecken wird's in jedem Fall!
Am Vorabend werden erst einmal die Rippchen mariniert. Dazu die Membrane ab und die Rippchen an den Enden etwas einschneiden.
Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chillis in etwas Öl leicht andünsten, mit dem Bier ablöschen vom Herd nehmen, den Honig sowie die restlichen Gewürze darin auflösen. Etwas abkühlen lassen, und dann die Spareribs und Marinade in einen großen Gefrierbeutel geben und fest zubinden, über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
Morgens vor dem Grillen, die Rippchen aus dem Beutel holen, Marinade nicht weggiesen, trocken tupfen und mit dem Rub einreiben und einzeln in Frischhaltefolie wickeln, und wieder in den Kühlschrank bis gegrillt wird.
Aus der Marinade wird die BBQ Soße gekocht: Die Marinade in einen Topf und erstmal kräftig aufkochen lassen, 1 Dose Tomaten in Stücken, Essig Honig, Senf etwas Tabasco, nach belieben dazu und gut einkochen lassen und dann mit dem Mixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Sojasoße nach Gusto abschmecken. evtl. Tabasco oder Honig, oder Sojasoße
Auf dem 57er OTG, indirekt, Aluschale mit Bier drunter, Ripps 15min auf der Knochenseite, dann wenden, 15min auf der Fleischseite, dann wieder wenden und die BBQ-Soße drauf und ca weiter 15min. indirekt grillen, jedoch unter Beobachtung damit die BBQ-Soße nicht verbrennt! FINGER LICKIN' GOOD

Baby back ribs
Ratings: 7.9/10 from 65 users

Der Klassiker unter
den Grillgerichten aus den USA.

Admin

Zutaten
1/2 TL Thymian
1/2 TL Cayennepfeffer
1 & 1/2 TL Chilipulver
1 EL Essig
1/2 Ta. Weißwein
1/2 TL Zwiebelpulver
1/2 TL Senfpulver
1 Stk. Sparerib (ganzes Spareribstück ca acht bis zehn Rippen)
4 EL Brauner Zucker
1 EL und 1 & 1/2 TL Salz (grobes)
1/2 TL Bourbon-Vanillepudding
1/2 TL Steakgewürz (beliebiges)
1 TL Aceto Balsamico
3 Stk. Knoblauchzehen (gehackte)
1 Stk. Aluminiumfolie (feste)
2 EL Honig

Anweisungen
Das Fleisch auf den Bogen Alufolie legen.Alle trockenen Zutaten mischen und das Rippenstück beidseitig damit einreiben. Die Folie übereinanderklappen und die Enden lose verschließen.
Das Fleisch min. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, besser 2 Std. Die flüssigen Zutaten und Knoblauch in eine Plastikschüssel geben und in der Mikrowelle wärmen, bis der Honig geschmolzen ist.
Fleisch in der Folie auf den Grill geben. Ein Ende nun fest verschließen. Das andere Ende öffnen und die Marinade hineingießen.Fest verschließen und ca. 2 bis 2.5 Std. garen.(wenn die Knochen heraustehen und man leicht daran drehen kann sind die ribs ok) Danach, vorsicht heiß, die Marinade in einen Kochtopf abgießen und diese auf die Hälfte reduzieren.
Die Folie öffnen und Ribs mit der Sosse dünn bestreichen. Nun die die offenen Ribs nun kurz überbräunen, Achtung das geht recht schnell. Immer in ein Stück mit 2 Rippen schneiden und mit der restl. Sauce servieren.

Peripherie am Gasgrill: Sicherheit nachrüsten

Spezieller Grillregler erleichtert den Umgang mit Flüssiggas

Insbesondere wenn man mit Gas grillt, sollte das Thema Sicherheit nicht unterschätzt werden. Auch an lauen Sommerabenden und in fröhlicher Runde hat man es letztlich mit brennbarem Flüssiggas zu tun, mit dem unbedingt sachgerecht umzugehen ist. Grundsätzlich sind die üblicherweise verwendeten Propangasflaschen allerdings eine sichere und saubere Lösung – sofern man als Betreiber ein paar Grundregeln beachtet.

So sollte jeder Griller regelmäßig das Gerät und die so genannte Peripherie – Druckregler, Schlauchleitung und Anschlüsse – überprüfen. Das betrifft sowohl Premiumgrills wie auch günstigere Fabrikate. Beim Kauf verfügen alle Geräte in Deutschland über Druckregler und Schlauchleitung, die allerdings meist nicht über die Mindestanforderungen hinausgehen - oder den Qualitätsanforderungen vieler Grillfans entsprechen. Normalerweise werden Druckregler ohne Sicherheitseinrichtung für den Störfall verbaut, was unliebsame Folgen haben kann, wenn mal etwas nicht nach Plan läuft. Denn dringen beispielsweise Schmutzpartikel in den Druckregler ein, besteht die Möglichkeit, dass unkontrolliert Gas durchströmt. Ebenfalls problematisch: Beschädigungen an der Schlauchleitung, wie sie zum Beispiel durch Tierbisse, Materialermüdung oder Verschleiß entstehen können.

Schick in schwarz – speziell für Gasgrills

Anfang des Jahres hat der Regeltechnik-Hersteller GOK den sogenannten „Grillregler“ auf den Markt gebracht. Mit diesem tiefschwarzen High-End-Druckregler wird es einfacher für alle, die ihren Gasgrill sicher und zuverlässig betreiben möchten. So verhindert die integrierte Überdrucksicherheitseinrichtung, dass in einem Störfall ein zu hoher Druck am Grill ankommt, der dann sowohl am Gerät wie auch in der näheren Umgebung erheblichen Schaden verursachen kann. Andreas Brohm, technischer Leiter bei GOK, erklärt das Prinzip: „Wir arbeiten mit zwei Stufen, die sich gegenseitig absichern. Fällt eine aus, begrenzt die andere den Druck auf maximal 150 Millibar.“

Zudem findet sich am Grillregler PRO ein Manometer. Es zeigt auf einen Blick den Flaschendruck an und ermöglicht so eine vereinfachte Dichtheitsprüfung sehr viel zuverlässiger und schneller. Seit vergangenem Jahr ist diese regelmäßige Prüfung in den entsprechenden technischen Regeln erwähnt, verantwortlich ist der Grillbetreiber (siehe Kasten für eine Kurzanleitung).

Komfortabel ist zudem der verlängerte Eingangsstutzen des Grillreglers PRO. Er sorgt dafür, dass der Regler auf die BBQ-Gasflaschen mit Kragen passt, die immer häufiger auftauchen. Wer die zusätzlichen technischen Features wie Manometer und Überdrucksicherheitseinrichtung nicht benötigt, aber trotzdem einen hochwertigen Regler nachrüsten möchte, kann zur BASIC-Variante der Grillregler-Linie greifen. Weitere Infos zum Grillregler gibt es hier im Video-Tutorial.

Schlauchbruchsicherung einbauen

Für jeden Betreiber eines Gasgrills empfiehlt es sich, die Schlauchleitung regelmäßig genau auf Risse, spröde Stellen oder andere Beschädigungen zu untersuchen. Auf Nummer sicher geht man hier, indem man eine Schlauchbruchsicherung nachrüstet. Sie verhindert, dass Gas durch ein Leck ausströmt. „Bei einem Abriss entsteht ein starker Druckabfall in der Leitung. Die Schlauchbruchsicherung erkennt das und sperrt den Gasdurchfluss ab“, so Brohm.

Weitere Infos und Sicherheitstipps gibt es im Ratgeber „Sicher grillen mit Flüssiggas“ von GOK, hier als pdf-Download.
http://www.gok-online.de https://www.gok-blog.de

Vereinfachte Dichtheitsprüfung: So geht’s

Um zu prüfen, ob kein Gas am Grill austritt, schließt man sämtliche Absperrarmaturen und öffnet langsam das Gasflaschenventil. Jetzt sprüht man alle Anschlüsse zwischen Flüssiggasflasche und Gasgrill mit einem Lecksuchspray ein – wichtig: Keine offene Flamme zur Prüfung verwenden! Wenn sich irgendwo Blasen im Schaum bilden, müssen alle Verbindungen nachgezogen werden. Hilft das nicht, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen, sondern es müssen die betroffenen Komponenten ausgetauscht werden. Immer zusätzlich die Betriebsanleitung des Herstellers beachten!

Hier geht’s zum Video-Tutorial.

#Werbung

GRILLREGLER
für GASGRILLS

- ✓ Integrierter Schutz vor Überdruck
- ✓ Stabile Druckregelung für konstante Power
- ✓ Einfache Dichtheitsprüfung
- ✓ Premium-Qualität Made in Germany

GOK

www.gok-online.de | www.gok-blog.de

Forelle gegrillt
Ratings: 5.5/10 from 59 users

vom Kohle-, Gas- oder Elektrogrill

Admin

Zutaten
1 Stk. Forelle
1 Stk. Kräutersträußchen (aus Petersilie, Dill, Zitronenmelisse)
1 EL Butter
1 etwas Salz
1 EL Öl
Sahne-Dill-Sauce
1 Stk. Kopfsalat
1 Ta. Saure Sahne
1/2 TL Zitronensaft
1 etwas Salz
1 etwas Pfeffer (frisch gemahlen)

Anweisungen
Füllen Sie die ausgenommene Forelle mit dem Kräutersträußchen aus Petersilie, Dill und Zitronenmelisse, und geben Sie etwas Butter und eine Prise Salz dazu. Stecken Sie die Forelle mit Holzstäbchen zu, und pinseln Sie sie mit flüssiger Butter ein.
Verlesen Sie den Salat, und waschen Sie ihn mehrmals in kaltem Wasser. Gut abtropfen lassen.
Die Dillspitzen waschen Sie, zupfen Sie von den dicken Stengeln und lassen sie ebenfalls gut abtropfen.
frischgemahlenem Pfeffer ab.
Sie können die Forelle auf dem Holzkohlenfeuer grillen oder im Elektrogrill auf Alufolie oder in Alufolie eingepackt. Wenden Sie die Forelle einmal, und pinseln Sie sie nochmals mit Butter ein. Die Grillzeit beträgt 6 bis 8 Minuten.
Geben Sie unmittelbar vor dem Servieren die Sauce über den Salat
Ein spritziger Weißwein rundet dieses köstliche Essen ab.

Zwiebelbrot
Ratings: 7.7/10 from 97 users

Zwiebelbrot

bookkeeper

Zutaten
450 g Mehl (Type 550)
1 Einh. Pckg Trockenhefe
110 ml lauwarmes Wasser
1 Bech. Frischkäse mit Kräutern (Kühlregal)
1 TL Zucker
1 TL Salz
Füllung
150 g Butter
1 Einh. Tüte Zwiebelsuppe

Anweisungen
So, hier mal ein Beilagenrezept für ein megaleckeres Zwiebelbrot! Ist mittlerweile unser Standartmitbringsel wenn wir zu (Grill-)Partys eingeladen sind.
Zuerst wird das Mehl mit der Trockenhefe vermischt, separat vermengt man das warme Wasser, den Frischkäse, Zucker und Salz zu "Käsewasser".
Anschließend den Mehlmix mit dem "Käsewasser" zu einem glatten Teig vermengen und gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 2 Std. gehen lassen.
In der Zwischenzeit kann man die Zwiebelbutter herstellen. Geht ganz einfach, (kleiner Tipp: Zwiebelsuppe in der Tüte vorher gut durchkneten damit die Zwiebelstücke kleiner werden und sich die Zwiebelbutter anschließend besser auf dem Teig verteilen lässt), Butter evtl. in der Mikro ein paar Sekunden erwärmen und in einer Schale mit der Zwiebelsuppe verrühren (klappt gut mit einer Gabel ;-).
Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, diesen auf Backblechgröße ausrollen und mit der Zwiebelbutter bestreichen, anschließend das ganze aufrollen. Die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und einmal längs bis auf ein Endstück in der Mitte aufschneiden, die Schnittfläche nach oben drehen und die beiden Hälften flechten bzw. kreuzen.
Nun im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 °C ca. 25-30 Minuten backen. Temperatur und Backzeit hängt vom Ofen ab. Das fertige Zwiebelbrot auf einem Holzbrett oder Kuchengitter abkühlen lassen.
ausprobieren. Viel Spaß beim nachbacken, ist wirklich ganz einfach. Guten Hunger, wünscht Euch bookkeeper

Wir tun es wieder, unsere 2. Grillmeisterschaft in Hennef-Geistingen findet am 31.05.2019 statt.

Infos und Anmeldung unter:

Grillbueffel.de

Unsere zweite Meisterschaft, die wir mit dem nahkauf-Sommer Team ausrichten ist auf maximal 15 Teams begrenzt.

Die 15 schnellsten sind dabei !

31. Mai 2019

Weitere Infos folgen unter:

Grillbueffel.de

Grill Büffel

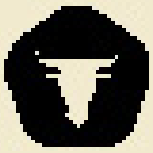
nahkauf Sommer

Geistinger Str. 2
53773 Hennef

Layout: Graphik-Design Kugland, Hennef

#Werbung

#Werbung



DAS KOMMT DABEI HERAUS, WENN EIN VATER, SEINE ZWEI SÖHNE UND IHRE ENGAGIERTEN MITARBEITER ALTE METZGER-TRADITION NEU DENKEN

***

EIN ZUHAUSE FÜR BESTES FLEISCH UND BESTES FLEISCH FÜR ZUHAUSE

WAS LANGE REIFT ...

Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung.

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung" – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt.

Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art veredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen" Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks" gilt.

Das Produkt

AUSGEREIFT HAUSGEREIFT

Der DRY AGER Fleischreifeschrank für Privat und Gewerbe.

Unsere Mission: Einen bezahlbaren Vollreife-Profischrank zu entwickeln, der genauso gut aussieht wie er arbeitet. Das ist uns mit dem **DRY AGER** gelungen. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie. Handwerk trifft High-Tech.

Das Fleisch reift am Knochen in unserem Reifeschrank bei ca. 85 % Luftfeuchtigkeit und einer Temperatur von 2 °C. Die präzise elektronische Steuerung des **DRY AGER** gewährleistet dabei die konstante Einhaltung der Temperatur, die in exakten 0,1 °C Schritten geregelt werden kann.

Auch die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank *HumiControl* hochpräzise von 60 % bis 90 % regulieren. Das sorgt zusammen mit dem integrierten *DX AirReg* System selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperaturen immer für ein perfektes Mikroklima im Inneren, eine optimale Luftströmung und eine fortlaufende Entkeimung.

Um den wertvollen Inhalt vor schädlichem UV-Licht zu schützen, ist die von einem eleganten Edelstahlrahmen gehaltene Isolierglastüre des **DRY AGER** getönt (metallbedampft).

Der Gewichtsverlust bei Rindfleisch durch die Reifung am Knochen beträgt nach 4 Wochen Reifezeit im **DRY AGER** nur ca. 7-8 % und nach 6 Wochen ca. 12 %.

Der **DRY AGER** eignet sich aber nicht nur für die Herstellung von Dry Aged Beef. Er kann auch zum Nachreifen und Lagern von Wurstwaren, Schinken und anderen Fleischarten genutzt werden.

#Werbung

DRY AGER
DRY AGER

DELIKAT ESSEN

Das perfekte Steak – eine Frage des perfekten Timings.

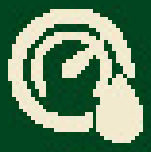
Am besten für das Dry Aging geeignet ist Rindfleisch, insbesondere Rückenstränge von frisch geschlachteten Färsen, weiblicher Jungrinder. Das Fleisch wird außerordentlich zart, da es einen ansehnlichen Fettdeckel und besonders hohen intramuskulären Fettanteil hat.

Und je mehr Zeit ein Stück Fleisch im **DRY AGER** Reifeschrank verbringt, desto intensiver der Geschmack. In dieser Zeit duftet es im Trockenreifeschrank nach Schinken und Moschus, nach frisch gebackenem Hefezopf, Raureif und ein bisschen nach Wollsocken.

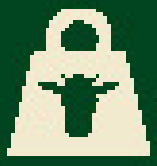
Das Dry Aged Fleisch wird außen schwarz wie Blutwurst und hart wie Brotkruste. Schließlich wird diese dunkle Kruste weggeschnitten, das Fleisch vom Knochen gelöst oder in Steaks gesägt und das Dry Aged Beef auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet – wie ein normales Steak.

Nur, dass es nichts mit einem normalen Steak gemeinsam hat: Die Konsistenz ist fest, Duft und Geschmack erinnern an Nuss und Butter. Das Geheimnis: Sauerstoff, der die natürlichen Enzyme des Fleisches kitzelt – und Zeit. Zeit, die das Fleisch zu einem vollkommen runden Aromenkraftpaket gemacht hat, ohne auch nur den Hauch einer metallischen Note.

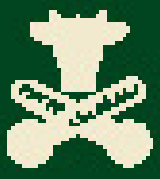
Die Alleinstellungsmerkmale



KONSTANTE LUFTFEUCHTIGKEIT
OHNE WASSERANSCHLUSS,
OHNE WASSERBEHÄLTER
DANK ***HUMICONTROL***



MINIMALER GEWICHTSVERLUST *VON*
MAX. 7-8 % NACH 4 WOCHEN REIFUNG DURCH*
PERFEKT ABGESTIMMTES **MIKROKLIMA**



OPTIMALE LUFTQUALITÄT *DURCH*
DX AIRREG: *OPTIMALE LUFTSTRÖMUNG,*
AKTIVKOHLEFILTER & UVC-ENTKEIMUNGSBOX

(* RINDFLEISCH AM KNOCHEN)

#Werbung

UVC ENTKEIMUNGSEINHEIT -
EINZIGARTIG & NUR IM DRY AGER
(GESETZLICH GESCHÜTZT).

DRY AGER DX 500®
DRY AGING IS COMING HOME!

Der Kleine für den ganz großen Geschmack! Mit dem DX 500® erwerben Sie einen steckerfertigen Vollreife-Profischrank, der keinen Wasseranschluss oder Wasserbehälter benötigt und genauso gut aussieht wie er arbeitet. Außen zeitlos modernes Design – innen hochpräzise, durchdachte Technologie: Handwerk trifft High Tech.

Schon beim Anblick des gefüllten DRY AGER® läuft Fleischliebhabern das Wasser im Munde zusammen. Denn der Reife- und Präsentationsschrank lässt kostbare Fleischteile nicht nur unter klimatischen und hygienischen Idealbedingungen ihr volles Aroma entfalten. Er zeigt zudem seinen wertvollen Inhalt in einem äußerst ästhetischen Rahmen und zieht die Aufmerksamkeit in jedem Umfeld sofort auf sich. Für Metzgereien, Hotels oder Gastronomiebetriebe eine Bereicherung, die den Verkauf und die Präsentation des Fleisches einzigartig macht.

Im Gegensatz zu dem sehr neuartigen und modern wirkenden DRY AGER ist der Prozess des Trocken-Reifens jedoch eine sehr alte Methode. Bis zur Erfindung der Vakuumiermaschinen gab es kaum andere Möglichkeiten, Rindfleisch reifen zu lassen. Was gut für den Fleischliebhaber war, bereitete dem Handel jedoch Sorgen. Denn beim klassischen „Abhängen" trocknete das Fleisch stark aus, die Außenkruste musste großzügig entfernt werden und somit ging etwas Umsatz verloren. Bei der „nassen" Reifung im Einschweißbeutel bleibt das Gewicht dagegen erhalten, während das Fleisch meist trotzdem zart wird. Die Folge: Heute kommt so gut wie jedes Rindfleisch in den Plastiksack. An das metallisch-säuerliche Aroma, das dem Beutelfleisch anhaftet, hat sich der Konsument leider schnell gewöhnt.

Erst durch die wachsende Beliebtheit hochpreisiger Steakhäuser wurden zuletzt mehr und mehr Genussmenschen zurück auf den Dry-Aged-Geschmack gebracht. So auch die Brüder Christian und Aaron Landig von Landig + Lava. Als begeisterte Köche und Griller starten die Brüder 2011 mit den ersten DRY AGER® Prototypen. Gemeinsam mit zwei Metzgern und einem Lebensmittellabor gelingt es ihnen schließlich, mit dem DRY AGER neue Maßstäbe in Design und Technik zu setzen und das bei einem Preis, der ihn für Gewerbetreibende höchst lukrativ und für Privatnutzer absolut erschwinglich macht. „Uns war es wichtig ein tolles Produkt zu entwickeln, das jedem die faszinierende Welt des Dry Agings eröffnen kann." sagt Aaron Landig.

So einfach war Dry Aging noch nie. Selbst Salami-, Wurst- und Schinkenreifung ist kein Problem und lässt jeden die eigene Bratwurst oder den Serrano-Schinken daheim reifen.

Möglich macht das die besonders ausgereifte Technik, mit der die Entwickler den Fleisch-Safe ausgestattet haben. Mehrere rechtlich geschützte Innovationen sind im DRY AGER® verbaut und

sorgen für die optimalen technischen Rahmenbedingungen für Fleisch, Schinken und Salami: So sichert die präzise elektronische Steuerung eine konstante Temperatur (von 0 bis +25 °C), die in exakten Schritten von nur einem Zehntel Grad Celsius geregelt werden kann. Die Luftfeuchtigkeit lässt sich dank HumiControl® hochpräzise in 0,5 % Schritten zwischen 60 % und 90 % einstellen. Und das komplett ohne Wasseranschluss! Zusammen mit dem integrierten DX AirReg® System entsteht selbst bei großen Schwankungen der Umgebungstemperatur ein perfektes Mikroklima im Schrank. Ideal für Zuhause.

Das oberste Gebot beim Hantieren mit empfindlichen Lebensmittel wie Fleisch, ist das präzise Einhalten von Hygienestandards. Selbstverständlich wurde bei der Entwicklung des Reifeschranks sehr viel Wert darauf gelegt. Das ausgeklügelte Entkeimungssystem sorgt dafür, dass Luft im DRY AGER mit einer UVC-Entkeimungsbox und der Unterstützung eines Aktivkohlefilters permanent hygienisch rein gehalten wird. Die Isolierglastüren schützen außerdem vor UV-Strahlen. Für jeden, der Fleisch verarbeitet das A und O: ein sicheres Produkt für sich, seine Freunde oder Kunden.

Diese Glanzleistung gibt es in zwei Größen, für bis zu 20 kg (DRY AGER DX 500) und bis zu 100 kg (DRY AGER DX 1000) Fassungsvermögen. Die Investition ab € 1.895,– rentiert sich bereits nach wenigen Füllungen. Denn der Wert von Dry Aged Beef, Schwein, Salami oder Schinken wird inzwischen auch von Profi-Gourmets geschätzt. „Wir haben viele Kunden, die sich im Freundeskreis zusammengetan haben, um gemeinsam das Fleisch zu veredeln. Bei regelmäßig stattfindenden Grillabenden wird das Ergebnis gemeinsam verkostet und zelebriert!" sagt Christian Landig mit einem Lachen.

Der Geschmack von Dry Aged Fleisch ist unvergleichlich und muss man erlebt haben. Auch das tolle Gefühl ein Lebensmittel selbst hergestellt und veredelt zu haben ist etwas ganz Besonderes und sorgt auf Grillabenden mit Sicherheit für anerkennende Blicke und unvergleichliche Geschmackserlebnisse – Schulterklopfer inklusive. Beachtet man den steigenden Preis für vergleichbares Fleisch beim Metzger des Vertrauens wird schnell klar, dass sich das Erlebnis DRY AGER sogar für den eigenen Geldbeutel lohnen kann. Mehr Informationen über die Geräte erhalten Sie hier:
www.dry-ager.com

WAS LANGE REIFT ...

Dry Aging – die hohe Kunst der Fleischveredelung.

Rindfleisch braucht Reife. Und Reifung braucht Zeit. Dry Aging – übersetzt „Trockenreifung“ – ist die traditionelle Methode, um Fleisch außergewöhnlich zart und geschmacklich intensiv reifen zu lassen. Ein Jahrzehnte altes Verfahren, durch das Rindfleisch seine denkbar höchste Veredelungsstufe erlebt. Denn um das perfekte Steak zu bekommen, braucht es keine andere Zubereitungsmethode, sondern einen neuen, alten Reifeprozess. Die Trockenreifung von Fleisch, das Dry Aging, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung überhaupt. Dabei wird das Fleisch am Knochen über einen bestimmten Zeitraum bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Luftqualität abgehängt. Es darf in Ruhe reifen und statt luftdicht in Plastikfolie zu liegen, darf es das tun, was Fleisch am liebsten tut: Es darf atmen.

Als Dank schenkt uns das auf diese Art v eredelte, trockengereifte Fleisch ein unnachahmliches, intensives Aroma. Und eine Konsistenz, die nichts mit einem „normalen“ Stück Fleisch gemeinsam hat. Kein Wunder, dass Dry Aged Beef unter Kennern deshalb als „die Königsklasse unter den Steaks” gilt.

DER KLEINE FÜR GROSSEN GESCHMACK

Die Technik

DRY AGER DX 500 – *Für bis zu 20 Kg Fleisch*

GEHÄUSE AUSSEN – *Schwarz pulverbeschichtet und Türe Edelstahl rostfrei*
ISOLIERGLASTÜRE – *UV-Schutz, getönt (metallbedampft)*

INNENMASSE – *71 x 50 x 43 cm (H x B x T)*
AUSSENMASSE – *90 x 60 x 61 cm (H x B x T)*
BRUTTO-/NETTOINHALT – *147 / 132 Liter*
SPANNUNG – *230 V*
STROMVERBRAUCH – *trotz Glastüre nur 1,0 KWh / 24 Std*
TEMPERATURBEREICH – *elektronisch in 0,1 °C Schritten einstellbar: 0 °C bis +25 °C*
HUMICONTROL – *Luftfeuchtigkeit elektronisch einstellbar von 60 bis 90 % (kein Wasseranschluss erforderlich)*
DX AIRREG – *Optimale Luftströmung, Frischluft-Aktivkohlefilter und UVC-Entkeimung*
GERINGER GEWICHTSVERLUST – *Reifung von Rindfleisch am Knochen nach 4 Wochen nur ca. 7-8 %*
LED INNENBELEUCHTUNG DX – *Das Lichtspektrum enthält keine ultraviolette Strahlung. Minimale Wärmeentwicklung, keine punktuelle Erwärmung des Fleisches.*

ABTAUAUTOMATIK, OPTISCHE UND AKUSTISCHE ALARMMELDUNGEN
ABSCHLIESSBARE TÜRE, TÜRANSCHLAG WECHSELBAR
INTEGRIERFÄHIG ODER ALS STANDGERÄT AUFSTELLBAR

MAXIMALE BELADUNG – *ca. 20 kg*
MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO GEHÄNGE – *40 kg (maximale Beladung beachten)*
MAXIMALE BELASTBARKEIT PRO ROST – *40 kg (maximale Beladung beachten)*

AWARDS

PLUS X AWARD®
GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018
DESIGN AWARD 2018
reddot award 2018 winner

IBO 2019 Grillmesse Friedrichshafen

www.ibo-messe.de
www.urlaubfreizeitreisen.info
www.gartenambientebodensee.info
www.neuesbauen.info
20. – 24. März 2019
Messe Friedrichshafen

IBO und Schwestermessen gingen am Sonntag nach fünf Messetagen mit einem Besucherplus zu Ende: 74.100 Besucher

„Das Premierenfeuerwerk hat gezündet“

Friedrichshafen – Reale und virtuelle Welten sorgten auf der Frühjahrsmesse, die am Sonntag nach fünf Messetagen zu Ende ging, für spannende Begegnungen. „Mit der Premiere des Digitalen Zukunftsraums setzte die IBO ein starkes innovatives Zeichen. Die Ressonanz auf die digitalen Aktivitäten ist ausgezeichnet, vor allem viele junge Besucher haben unser Angebot angenommen“, zogen Messechef Klaus Wellmann und Projektleiter Rolf Hofer am Sonntag ein ausgesprochen positives Fazit zum Abschluss der Frühjahrsmesse, die „ein wahres Premieren-Feuerwerk zum 70. Geburtstag gezündet hatte.“ Trotz schönstem Wetter verzeichneten die IBO und ihre Schwestermessen mit 74.100 Eintritten ein deutliches Besucherplus (2018: 71.200). Die Aussteller verzeichneten während der fünf Messetage überwiegend eine gute Kaufbereitschaft bei ihren Kunden. „Wir haben die richtigen Investitionen getroffen und ein innovatives und zukunftsfähiges Messekonzept präsentiert“, waren die Messemacher am Sonntagabend überzeugt. Diese Aussagen wurden von Ausstellern und Besuchern einhellig bestätigt.

Gute Stimmung herrschte bei der Europa-Park Show „Zeitreise“, die sich an den fünf Messetagen erneut als echter Publikumsrenner präsentierte. Das Food Truck Festival und die Grillmeisterschaft setzten deutliche kulinarische Duftnoten. Die wunderschön angelegten Traumgärten lieferten viele Ideen für die Gestaltung des eigenen Grüns und wer fachlichen Rat benötigte, der wurde an Ort und Stelle gut bedient. Kräutergärten und Blütenträume lieferten ebenfalls farbenfrohe Hingucker. Die wiederaufgelegte Modenschau präsentierte mitten im Gartenambiente die neuesten Kreationen auf dem Laufsteg.

www.grillsportverein.de
HEIBI
Die Outdoorküche
Neues System
zur flexiblen Gestaltung:
Modularer Aufbau
Jederzeit erweiterbar
Freistehend und stabil
Mobil
Rostfrei
Fertig montiert
Grillmöglichkeiten:
Gasgrill / Holzkohlegrill /
Elektrogrill
Qualität
made in Germany
DER GASGRILL

Neu!
ASIAN SENSATION
Gewürzzubereitung
SELECTED SPICE BLEND
ROYAL SPICE
SEAFOOD TOTAL
Gewürzzubereitung
SELECTED SPICE BLEND
ROYAL SPICE
TROPICAL THUNDER
Gewürzpräparat
SELECTED SPICE BLEND
ROYAL SPICE
MYSTIC ORIENT

PREMIUM
Bomlak
BARBECUE

ARSCHLECKEN
350
Helles

MONOLITH
NEU

GRILL PARK
OEHLER

GRILL
AND
CHILL
RÖSLE

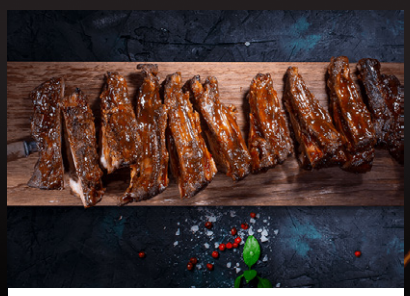
DAS BESTE GRILLFLEISCH FÜR IHRE GRILLSAISON

Die Temperaturen steigen. Die Sonne zeigt sich wieder vermehrt am Firmament. Es wird Zeit! Gartenstühle raus, Grill an, Gourmetfleisch drauf. Nichts steckt mehr in unseren Genen als die offene Feuerstelle und das dazu passende Fleisch. Wecken Sie Ihren Urinstinkt. Der Sommer kommt – die Grillsaison steht vor der Tür.

Rabatt: 15%
Code: GSV-STEAK-2019*
Gültig bis: 31.05.2019
***nicht kombinierbar mit anderen Aktionen oder Rabatten.**

AMERICAN BEEF

BRATWURST



SPARE RIBS

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

ERSCHWINGLICHER DREHSPIESS MIT MOTOR

für Euren Gasgrill (für nur 69 - 89€)
passend für Napoleon, Broil King oder Weber!

Kategorie öffnen

DREHSPIESSKORB ECKIG

passend für alle Motor Drehspieße -
zum Einklemmen von Fisch oder Fleisch

Artikel öffnen

XXL SPIESS RONDELL SET FÜR DEN DREHSPIESS

Artikel öffnen

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gyros, Rodizio usw.

DREHSPIESSKORB RUND

Artikel öffnen

passend für alle Motor Drehspieße -
für Gemüse, Pommes oder sogar Popcorn vom Grill

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de

SANTOS GRILL ★ SHOP

Die BBQ-Disk hat eine Randerhöhung, die dafür sorgt dafür, dass nichts herunter-tropft, während die Wölbung der Platte ein sicheres Aufliegen des Grillguts garantiert.

Heißes Eisen! Abwechslungsreich und gesund – Plancha Grillen erobert den Kugelgrill

(epr) Die Lust der Deutschen am Grillen ist ungebrochen. Längst kommen nicht nur Steaks und Co vom Grill. Neben Hamburger-Kreationen sind auch Pizzen und Wokgerichte beliebte Alternativen vom heißen Rost über der Holzkohle. Der neueste Grilltrend kommt aber aktuell aus Spanien. Mit dem sogenannten Plancha Grillen bekommen Würstchen und Kotelett eine gesunde, leichte und abwechslungsreiche Konkurrenz, die auch noch Spaß macht.

Das spanische Wort Plancha bedeutet wörtlich übersetzt „Eisen“ und beschreibt eine besondere Grillart, die im 19. Jahrhundert auf der Iberischen Halbinsel erfunden wurde. Das Grillen auf der heißen Platte avancierte dort schnell zur beliebtesten Garmethode und auch bei den europäischen Nachbarn kommen immer mehr Speisen von der Plancha. Ob Gambas, Meeresfrüchte, Zucchinischeibchen und anderes frisches Gemüse – beim Plancha-Grillen lassen sich auch solche Lebensmittel zubereiten, die sonst Pfannen oder Ähnliches benötigen würden. Längst bei Küchenchefs etabliert, bringen die Profis von MOESTA-BBQ den gesunden Grillspaß jetzt in den heimischen Garten. Denn auch auf dem klassischen Kugelgrill ist diese Art des Grillens durch eine spezielle Auflage möglich. Die massive Gussplatte BBQ-Disk wird dabei einfach auf den Kugelgrill gelegt und fertig ist die Plancha, auf der die Köstlichkeiten bei 300 bis 320 Grad Celsius schnell und schonend garen können. Das Übergießen mit allerhand Marinaden oder Alkohol macht den zusätzlichen Reiz aus und sorgt für Abwechslung und Kreativität. Die Randerhöhung der BBQ-Disk sorgt dafür, dass nichts runter tropft, während die Wölbung der Platte ein sicheres Aufliegen des Grillguts garantiert – so kann nichts nach außen herunterfallen.

Der Plancha Grill passt ideal zu einer gesundheitsbewussten Ernährung, denn es wird nur sehr wenig Fett benötigt. Leichte Gerichte werden so im Handumdrehen fertig.

Die Plancha Grillplatte nimmt keine Gerüche auf, so können verschiedene Speisen wie Fisch oder Fleisch gleichzeitig oder nacheinander zubereitet werden. Für noch mehr Abwechslung lässt sich die BBQ-Disk optional auch mit dem Wok Kamin WOK‘NBBQ erweitern. Weitere Grilltrends sowie Tipps, Ideen und Rezepte gibt es unter

www.moesta-bbq.de.

Zwetschgen Burger mit Brie Käse von der BBQ Feuerplatte (Feuerring)

Zwetschgen Burger mit leckerem Black Angus Beef auf der Feuerplatte zubereitet.

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
4 Stück	60 Minuten	15 Minuten

Zutaten

- 800 g Black Angus Rumpsteak oder Ribeye Steak
- 3 Scheiben Brie Käse
- 12 Stück Zwetschgen
- Pflaumenmus
- Salat (z.B. Salat Mix Lollo Bionda, etc.)
- Fleur de Sel*
- Tellicherry Pfeffer*
- Butter z.B. Kerrygold*

Anleitungen

1. Backen der Burger Buns nach obigem Rezept.
2. Holzfeuer im Grill anfeuern und die Gussplatte aufheizen lassen.
3. Das Rindfleisch in Würfel schneiden und durch eine grobe Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Hackfleisch dann mit Salz und Pfeffer würzen und vorsichtig vermischen.
4. Mit einer Burgerpresse oder aus der Hand Burgerpatties von ca. 180g Gewicht formen und anschließend für 1h im Froster anfrieren.
5. Brie Käse in Scheiben schneiden, etwas drei Scheiben pro Burger. Pflaumen halbieren, entkernen und ebenfalls in Scheiben schneiden.
6. Burgerpatties von einer Seite auf der Innenseite der Feuerplatte scharf angrillen bzw. anbraten und dann wenden. Brie Käse auflegen und schmelzen lassen. Bei Zeiten, die Patties an die Außenseite schieben.
7. Parallel dazu die Burger Buns in Hälften schneiden und mit Butter bestreichen. An der Außenseite des Feuerringes die Schnittflächen antoasten.
8. Zum Finale beide Brötchenhälften mit Pflaumenmus bestreichen und dann von unten nach oben den Salat, Patty, Pflaumenscheiben und die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

Onglet (Nierenzapfen) von der Feuerplatte

Wie grille ich ein Onglet bzw. Hanging Tender oder Nierenzapfen? Im Grunde genommen ist die Vorgehensweise bei der Zubereitung eines Onglet genauso wie bei jedem anderen Steak. D.h. für das Erste benötigst du hohe Hitze unter der Feuerplatte oder im Grill, falls du es dort zubereitest. Unser Ziel wird es sein das Onglet bei einer Kerntemperatur von 53 Grad Celsius zu servieren.

Der Gargrad des Hanging Tender bleibt letztlich natürlich dir überlassen. Aber für mich ist alles größer 55 Grad ein Desaster. Das hat das Tier einfach nicht verdient. Zur Überprüfung der Kerntemperatur kannst du entweder den Drucktest machen oder aber du verwendest ein Einstechthermometer.

PREMIUM BBQ EQUIPMENT
EST. 2012
MOESTA BBQ
UNSER PRODUKT DES JAHRES
BBQ DISK
Feuerplatte
DIE MOESTA BBQ FEUERPLATTE AUS GUSSEISEN!
Mit der Feuerplatte von Moesta ensteht ein völlig neues Grillvergnügen. Durch die verschiedenen Temperaturzonen auf der Disk sind dem Grillen keine Grenzen gesetzt.
~DIE KUGELGRILL-REVOLUTION jetzt ERLEBEN~
Online & im Fachhandel
www.MOESTA-BBQ.com

Unsere Spieße!
EST. 2012
MOESTA BBQ
CHURRASCO SET

WOK'N BBQ

SMOKIN' PIZZARING
ROTISSERIE
CHURRASCO
PAN BBQ
BIG SMOKE
MOESTA BBQ

Borniak

Neue Digitale BBQ-Smokers und Räucheröfen von Borniak

Neue Digital Serie

Tradition trifft Innovation: Dank unserer neuen digitalen PID-Steuerung können Sie die Temperatur in der Räucherkammer exakt steuern und kontrollieren. Die Bedienung ist kinderleicht.

Intelligent digital control

Überlassen sie dem intelligenten Steuergerät die Kontrolle über die perfekte Temperatur. Optimal dosierte, herzhafte, rauchige Aromen werden Sie überzeugen. Von Profis für Profis!

Sie haben schon einen Ofen von Borniak?
Kein Problem: Mit unseren Erweiterungs-Sets lässt sich Ihr Ofen problemlos nachzurüsten.

Produkte mit intelligenter Steuerung: UWD-70, UWDS-70, UWD-150, UWDS-150, BBD-70, BBDS-70, BBD-150, BBDS-150

Borniak

Räuchern klassisch

Auch unsere klassichen Räucheröfen garantieren ein perfektes Ergebnis dank optimaler Rauch- und Wärmeregulierung.

UWD-70, UWDS-70, UWD-150, UWDS-150

BBD-70, BBDS-70, BBD-150, BBDS-150

PREMIUM Borniak BARBECUE

BBQ SMOKER

Einzigartige Smoker für die Liebhaber des amerikanischen Barbeque. Die optimierte Isolation ermöglicht Temperaturen von bis zu 150°C (~300°F). Der Smoker heizt sich aufgrund der größeren Heizleistung sehr schnell auf - kontrolliert dank PID Steuerung!

BBQ und Räuchern hat einen neuen Namen: Borniak! Alle Infos unter: www.borniak.de

RAMSTER
Holzbackofen + Grills

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.

Grillen mal anders… durch die Vielfältigkeit, die Toms Westernküchen zu bieten haben, machen Sie jeden Grillabend mit Freunden zum Event!

Ob grillen, braten, kochen oder Spanferkel am Spieß… es bleiben keine Wünsche offen.

Verbinden Sie Backvergnügen mit Grillspaß.

Unser Transformer Royal - der absolute Burner - vom Holzbackofen zum Grill und wieder zurück!

Natürlich können Sie in unserem Transformer Royal auch räuchern.

Nehmen Sie an einem unserer BACK- und GRILL- SEMINARE in unserer großen Koch- und Backschule teil.

Kontakt:
Zeppelinstraße 138 - 140 • 66953 Pirmasens
Tel.: 0 63 31/60 80 230 • Fax: 0 63 31/60 80 234
info@holzbackofen.de • www.holzbackofen.de

Grilldrinks 2019

MCCABE'S BREW

45 ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
5 ML APPLE LIQUEUR.
1 DASH ANGOSTURA © BITTERS.
2 DASHES ANGOSTURA © ORANGE BITTERS.
2 BARSPOONS WHITE GRANULATED SUGAR.
30 MLGREEN TEA (STRONGLY BREWED).
CHAMPAGNE

IRISH LEGEND

45 ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
15 ML AMARETTO.
40 ML APPLE JUICE.
10 ML LEMON JUICE.
10 ML LIME JUICE.
5 ML SUGAR SYRUP.
1 SPRIG ROSEMARY.
1 EGG WHITE
10 ML CRÈME DE MUREt

HENDRICKS SOMMER-GRILL-DRINK „CUCUMBER-LEMONADE

REZEPT:
5CL HENDRICK'S GIN
2CL ZITRONENSAFT
2CL ZUCKER
SODA

BAD APPLE D.E.W.

50ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
1 BROWN SUGAR CUBE.
5 ML IRISH STOUT
2 DASHES ORANGE BITTERS.
60 ML IRISH CIDER.

O'SHERRY

50 ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
10 ML SWEET VERMOUTH.
7.5 ML PEDRO XIMÉNEZ SHERRY.
2 DASHES

EST. 2014

DRY AGER

BUILT FOR BEEF

* * *

NUR BIS 31. MAI 2019

100 EURO GESCHENKT*!

MIT DEM CODE:

GRILLSPORT19

* * *

PLUS X AWARD®

GERMAN DESIGN AWARD WINNER 2018

DESIGN AWARD 2018

reddot award 2018 winner

DRY AGER® – DER FLEISCHREIFESCHRANK

DAS ORIGINAL – MEHRFACH PREISGEKRÖNT.
IDEAL ZUR HERSTELLUNG VON DRY AGED BEEF, PORK, SCHINKEN & SALAMI.

* NUR BIS 31. MAI 2019: **DX 500®** ODER **DX 1000®** BESTELLEN & SPAREN.
MIT DEM GUTSCHEINCODE **GRILLSPORT19 – 100 € PREISNACHLASS AUF DEN GERÄTEPREIS**.
NUR BEI BESTELLUNG DIREKT BEI DRY AGER.

* * *

WWW.DRY-AGER.COM

ELEVENSES

60 ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
2 BARSPOONS RASPBERRY PRESERVES.
20 ML FRESH LEMON JUICE.
50 ML IRISH BREAKFAST TEA (STRONGLY BREWED).

SANTOS
GRILL ★ SHOP

JETZT WIRD ES HEISS!
Neue SANTOS Guss-Artikel für den Grill

DUTCH OVEN

Kategorie öffnen

GUSSPLATTE

Artikel öffnen

RIB ROASTER

Artikel öffnen

Artikel öffnen

WOK

GRILLPFANNE

Artikel öffnen

GUSS PFANNEN

Artikel öffnen

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de

SANTOS
GRILL ★ SHOP

IRISH ESPRESSO
20 ML TULLAMORE D.E.W.
ORIGINAL IRISH WHISKEY
10 ML PREMIUM COFFEE LIQUEUR.
10 ML THICKENED FRESH CREAM.

D.E.W. FASHIONED

50 ML TULLAMORE D.E.W. 12 YEAR OLD SPECIAL RESERVE IRISH WHISKEY
10 ML SIMPLE SYRUP
3 DASHES ANGOSTURA © BITTERS.
60 ML IRISH STOUT.

HAUPERT Grillwerkstatt

Alles was man(n) zum Grillen braucht!

Mehr Infos unter haupert.de

Holzpelletgrills

einzigartiges Raucharoma & purer BBQ-Genuss

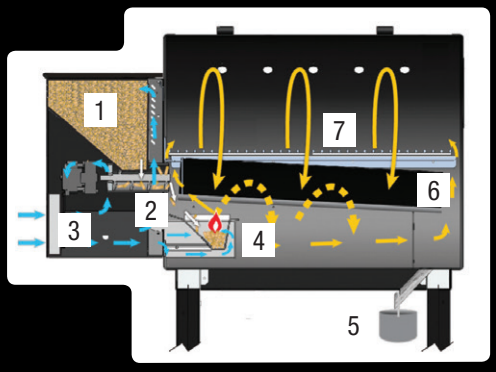
Vorteile eines Holzpelletgrills

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

Funktionsweise eines Holzpelletgrills



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

Holzpellets von BACK to SMOKE

feines Raucharoma aus 100% Natur
BACK to SMOKE BBQ-Holzpellets sind speziell für den Einsatz in Holzpelletgrills entwickelt und verleihen Ihrem Grill- und Räuchergut ein feines Raucharoma.

Fragen Sie nach unseren Sorten:

- Apple
- Buche
- Cherry
- Golden Blend
- Hickory
- Maple
- Mesquite

In unserer Grillwerkstatt können Sie alle Holzpelletgrills live erleben! Wir freuen uns auf Sie!

★ YODER SMOKERS ★
COMPETITION GRADE BBQ PRODUCTS

YS480

YS640

YS640 Cart

YS1500

GMG

Davy Crockett

Daniel Boone

Jim Bowie

COOKSHACK

Fast Eddy FEC120

Haupert Grillwerkstatt · Welschbachstr. 13a · 66557 Illingen-Welschbach · Tel. 06825 93240 · haupert.de

D.E.W. & A BREW

50 ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
250 ML FINELY CRAFTED RED ALE STOUT OR IPA

D.E.W. DROP

50 ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
250 ML IPA

Die Outdoorküche

Neues System zur flexiblen Gestaltung

- Modularer Aufbau
- Jederzeit erweiterbar
- Freistehend und stabil
- Mobil
- Rostfrei
- Fertig montiert

- Grillmöglichkeiten:
  Holzkohlegrill
  Elektrogrill
  Gasgrill (auch erhältlich mit Einbaugrill BUILT IN LEX 605 von Napoleon)

Geeignet für Zuhause, die Gastronomie oder den Catering-Service!

www.heibi-living.de

NAPOLEON

Qualität made in Germany

HARD SHANDY

50 ML TULLAMORE D.E.W. ORIGINAL IRISH WHISKEY
10 ML CLOUDY LEMONADE.
250 ML WHEAT BEER OR HEFEWEIZEN.

#Werbung

BBQ SAUCE AUF PFLAUMENBASIS

„TOMATE WAR GESTERN“

THE BARBECUE SAUCE ist der fruchtige Lichtblick in dem Saucen-Einheitsbrei, Sie vereint die Süße der Pflaumen mit einer subtilen rauchigen Note zu einem markantem Geschmacks-Bouquet und ist **DIE SAUCE FÜR ALLES!**

Die Entfaltung des Bouquets führt von einer anfänglichen Süße, über eine subtil rauchige Note in Verbindung mit harmonierenden Gewürzen bis hin zu einem leicht pikantem Abgang, erneut gefolgt von der anfänglichen Süße.

www.thebarbecuesauce.de

ERHÄLTLICH U.A. BEI:

EDEKA* BBQ Point Grillen • Barbecue • Genuss gixx House of BBQ globus S&E MOESTA BBQ Grillstar.de the famous BBQ & Grill store

*nur bei ausgewählten EDEKA-Händlern

FRAGEN SIE NACH DEN 2 NEUEN SORTEN: CHERRY UND CHILI-BOMB!

ROYAL SPICE
bbq rubs & spices
MYSTIC
ORIENT
Gewürzzubereitung
SELECTED SPICE BLEND
ROYAL SPICE
bbq rubs & spices
www. royal-spice.de

PROFESSIONELL MARINIEREN UND VAKUUMIEREN

Der ideale Kammer-Vakuumierer für BBQ-Liebhaber
Mit dem Kammer-Vakuumierer MULTIVAC home können jetzt auch Privathaushalte Lebensmittel – und sogar Flüssigkeiten, Saucen, Suppen oder Marinaden – professionell vakuumieren. Hochwertige Materialien, beste Verarbeitung, eine wartungsfreie Vakuumpumpe und nicht zuletzt die einfache Bedienung zeichnen die MULTIVAC home aus und machen sie zu einem unverzichtbaren Multitalent für Grillfans und Hobbyköche.

Extra starkes Vakuum und einfache Bedienung
In der MULTIVAC home kann ein Druck von unter 15 mbar, wie im gewerblichen Bereich, erreicht werden, wodurch sich die Haltbarkeit der vakuumierten Lebensmittel verlängern lässt. Mit Hilfe des Drehrads können zudem alle Funktionen auf intuitive Weise gesteuert werden – kinderleicht und mühelos. Die Stärke des Vakuums kann dabei flexibel eingestellt und bei Bedarf unter Favoriten gespeichert werden. Zusätzlich dazu gibt es nützliche Voreinstellungen für häufig benötigte Funktionen.

Mobil und wartungsfrei
Mit nur 12 kg Gewicht und einer Größe von 31 cm x 22,5 cm x 48 cm findet die MULTIVAC home in jeder Küche Platz und lässt sich auch in Küchenschubladen verstauen. Das Gerät kann bei Bedarf problemlos bewegt werden. Mit Hilfe des Vakuumschlauches ist auch das Vakuumieren von Flaschen und Vakuumbehältern möglich. Ein großer Vorteil: Die ölfreie Pumpe im Kammer-Vakuumierer muss – anders als bei gewerblichen Geräten – nicht gewartet werden. Somit ist die MULTIVAC home immer einsatzbereit.

Marinierfunktion mit pulsierendem Vakuum
BBQ-Fans werden sich vor allem über die integrierte Marinierfunktion freuen, denn Grillfleisch, Fisch oder Gemüse werden durch ein pulsierendes Vakuum innerhalb kürzester Zeit, in maximal 30 Minuten, von der Marinade durchdrungen. Für noch bessere Grillergebnisse.

Ausgezeichnete Qualität – made in Germany
Der Kammer-Vakuumierer wird von MULTIVAC in Deutschland nach höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards gefertigt.

home.

www.multivac-home.de

Leser-Rabatt zum Start der Grillsaison

Für alle Grillmagazin-Leser, die bei der aktuellen Verlosung kein Glück haben, gibt es jetzt beim Kauf einer MULTIVAC home einen attraktiven Rabatt von 150 Euro. Einfach den folgenden Gutscheincode* im Online-Shop eingeben: **GSV2019**.
Viel Spaß beim Vorbereiten, Grillen und Genießen!

*Gutschein in Höhe von 150 Euro für den Kauf eines MULTIVAC home Kammer-Vakuumierers. Nur einlösbar unter https://shop.multivac-home.com. Gültig bis 31.07.2019. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

#Werbung

Outdoorküche

Das System

Grundsätzlich gibt es nur 4 Basis Komponenten.

Pfosten
große Ablagen
kleine Ablagen
Rückwände

Aus diesen Komponenten lässt sich fast jeder Kundenwunsch einfach zusammenstellen.
Sie wählen die Anzahl von Modulen, die Höhe und die Farbe einer WWOO. So ergibt sich ihre Basisküche. Dazu wählen Sie unterschiedliche Einbauteile und Zubehör und schon haben Sie Ihre persönliche Traumküche nach ihren individuellen Wünschen.

Das Material

WWOO produziert seine Elemente aus hochwertigem Sichtbeton.
Mithilfe einer Armierung während des Gießprozesses werden die einzelnen Betonelemente noch verstärkt. Dadurch entsteht ein sehr robustes und starkes Produkt. Beton als Material bietet viele Vorteile, wie z.B. die Langlebigkeit, den schönen Look & Feel und eine sehr gute Wetterbeständigkeit. Sichtbeton kann man auf verschiedene Arten pflegen, abhängig davon ob Sie matt oder glänzend bevorzugen (siehe Kapitel Pflege).

Die Höhe

Durch das Aufeinandersetzen der einzelnen Module, lassen sich folgende Standardhöhen realisieren:
1,30 m, 1,65 m, 2,00 m, 2,35 m
Die Arbeitshöhe der oberen Größen Ablage beträgt damit circa 95cm. Andere Höhen sind auf Anfrage durchaus realisierbar.

Die Breite

Die Breite eines Modules beträgt immer 1,50 m. Das heißt, dass die Distanz zwischen zwei Pfosten immer 1,50 m beträgt, von Mitte zu Mitte. Die Pfosten haben ein Maß von 11,5 cm x 11,5 cm

Das ergeben sich folgende Gesamtbreiten:

1 Modul	150 cm plus 15 cm =165cm
2 Module	300 cm plus 15 cm =315cm
3 Module	450 cm plus 15 cm =465cm
4 Module	600 cm plus 15 cm =615cm
5 Module	750 cm plus 15 cm =765cm

WWOO®
concrete outdoor kitchen

Überdachung

WWOO Überdachung
Diese Überdachung aus Mansonia Holz wird in unserer eigenen Sägerei von Hand gefertigt. Sie kreieren damit ein wunderschönes Ambiente und stehen bei jeder Wetterlage trocken. Die perfekte Ergänzung zu Ihrer Outdooküche von WWOO. Die Abmessungen betragen 3x3 Meter und passt somit perfekt über zwei WWOO Elemente. Die Gesamthöhe beträgt 2,40 Meter und die Durchlaufhöhe 2,00 Meter.

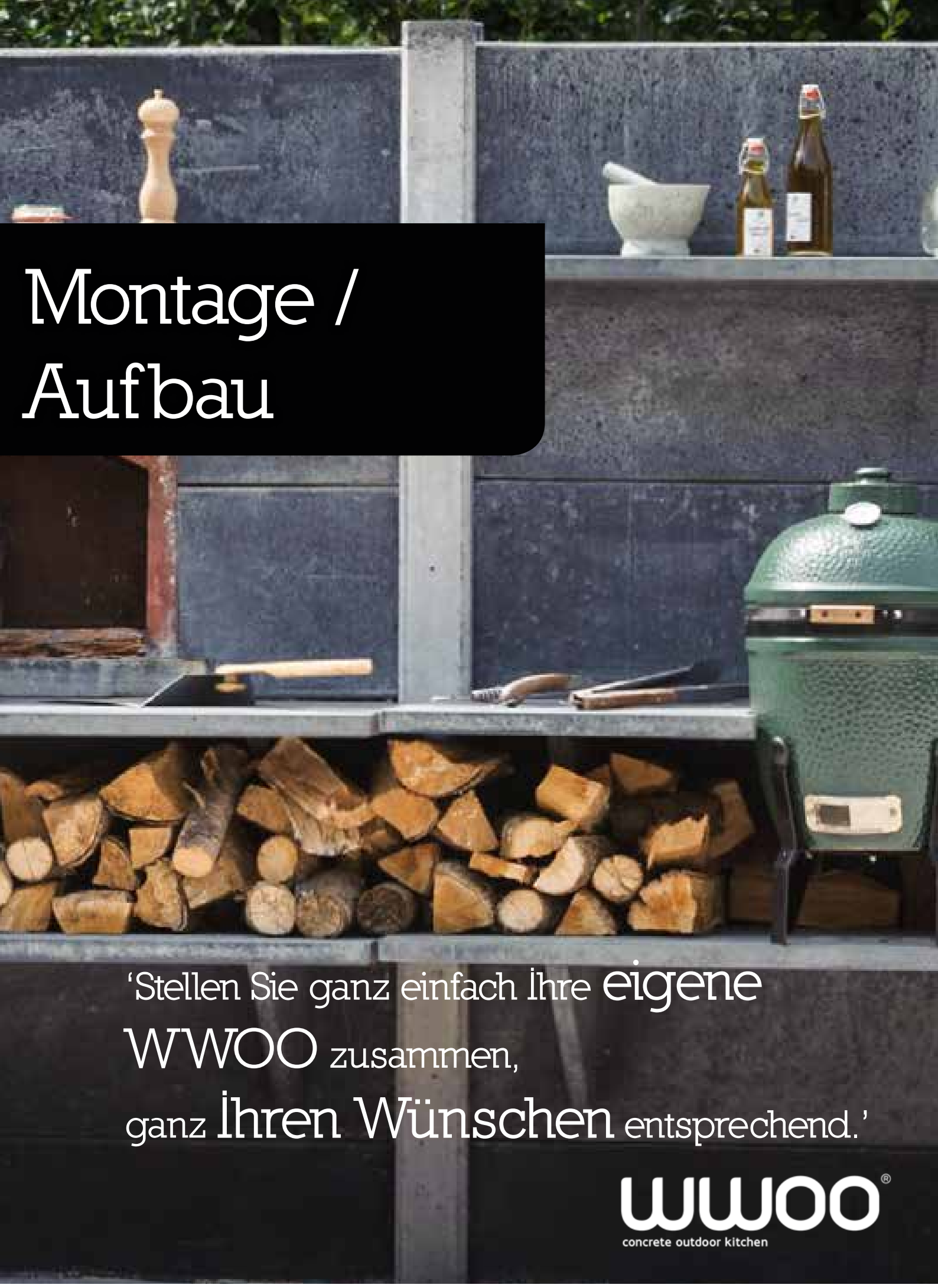
Eigenbau Überdachung
Alle Pfosten von WWOO besitzen an der Oberkante eine Aussparung mit einem M10 Innengewinde. Somit lässt sich relativ simpel und sicher ein Träger von Holz oder Aluminium auf die WWOO Pfosten befestigen. Die Möglichkeiten sind dadurch unendlich.

Licht

WWOO entwickelt seit letztem Jahr an einer eigener Beleuchtungslösung für die Outdoorküche. Diese wird voraussichtlich im Sommer 2019 lieferbar sein. Die Lösung kann auf jede bestehende WWOO Küche nachträglich montiert werden.

Strom

Strom lässt sich ganz einfach, mithilfe von verschraubten Aufputzdosen, in eine WWOO integrieren. Am besten erfolgt dies unter der Ablage, somit sind sie gleichzeitig vor Regen und Nässe geschützt.
Beim Bohren bitte immer beachten, dass ohne Schlag und von der Sichtseite nach hinten gebohrt wird. Möchten sie grösser Löcher bohren (ab 20mm) dann benutzen sie am besten ein Fliesen Bohr.


Montage /
Aufbau
‘Stellen Sie ganz einfach Ihre eigene
WWOO zusammen,
ganz Ihren Wünschen entsprechend.’
wwoo®
concrete outdoor kitchen

#Werbung

„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

PLUS X AWARD®

honoured as:

BEST PRODUCT 2015/2016

10 YEARS

EINFACH ODER VIELSEITIG

2008-2018

Euer Experte für Gusseisen!

cast iron grate

the original by Barbequer

WWW.GUSSROSTE.DE

ODER IM FACHHANDEL

Barbequer.de

BBQ INNOVATIONS

GRILL AND COOK UNTER FREIEM HIMMEL

„Als Herzstück des Hauses zieht die Küche ins Grüne und vereint GRILL and COOK im Großformat. Groß und größer wird in der kommenden Grillsaison auch die RÖSLE BBQ-Videro-Reihe, die noch mehr Power und Komfort für den heißen Genuss verspricht“, fasst RÖSLE-Geschäftsführer Henning Klempp die BBQ-Produktneuheiten für die Grillsaison 2019 zusammen. In Verbindung mit 130-jähriger Tradition und Innovationskraft wächst auch in diesem Jahr der Anspruch des Allgäuer Familienunternehmens weiter: gemeinsame Momente des Outdoor-Genusses zu schaffen.

Als Highlight vereint die BBQ-Küche Videro G4-SK das, was schon lange zusammengehört: Grill and Cook - eine perfekte Kombination, die den gemeinsamen Outdoor-Genuss mit großer Liebe zum Detail aufflammen lässt. Wenn kulinarischen Köstlichkeiten keine Grenzen gesetzt werden und weder Raum noch Zeit dem BBQ-Erlebnis im Wege stehen, dann zieht die Küche in den Garten.

Mit vielfacher Power erlauben die BBQ-Stationen Videro G3-S und Videro G4-S smartes Zubereiten auf drei- und vier Hauptbrennern. Der Videro Standard setzt sich mit seiner gut durchdachten und vor allem komfortablen Grundausstattung bei allen Modellen weiter fort. Der Anspruch an sich selbst, immer das Beste aus dem Besten herauszuholen, stellt den Treibstoff des 130-jährigen Erfolges dar: So wird aus einer kompakten Station eine einladende Insel: Die BBQ-Island Videro G4-SL macht noch mehr Lust auf knackiges Gemüse, saftiges Fleisch und frischen Fisch.
Das Grillrostsystem Vario von RÖSLE stellt für BBQ-Fans die professionell praktische Variation für schnelle Zubereitung, guten Geschmack und köstliche Konsistenz dar: Dank des Pizzasteins Vario, dem Grillrost RS Vario, der Grillplatte Vario sowie dem Wok Vario können unterschiedliche Gerichte auf allen Videro Gasgrills clever zubereitet werden.
Von der Familie für die Familie, von Experten für Experten und von Genießern für Genießer.

PRIMEZONE ZUR GRILL PRIMETIME

RÖSLE ergänzt BBQ-Station Videro G3-S um Hochtemperaturzone
Von Dry-Aged-Beef bis Rib-Eye – die Steakvariationen sind vielfältig und die richtige Zubereitung am Grill eine Kunst für sich. Mit einer zusätzlichen Primezone erhält die beliebte Gasgrill Station Videro G3-S ein Upgrade zur kommenden BBQ-Saison 2019 und verspricht nicht nur Profis heißen kulinarischen Genuss.
Mit der zusätzlichen Primezone im linken Seitentisch kommen

Steakliebhaber schnell auf den Genuss. Mit 3,5 Kilowatt Leistung und einer elektronischen Zündung erreicht die Grillzone bis zu 800 Grad Celsius und ist damit prädestiniert für das kurze Anbraten von Fleisch bei hohen Temperaturen. Dadurch entwickeln sich feine Röstaromen und die besonders beliebte Grillkruste auf dem Fleisch. Daneben bleibt die überzeugende Grundausstattung der BBQ-Station erhalten: Sie besteht aus drei Hauptbrennern mit je 3,5 Kilowatt Leistung, einem Seitenbrenner mit 3 Kilowatt Leistung für die Zubereitung von Beilagen und Saucen. Alle Brenner lassen sich bequem und schnell per Jet Flame zünden. Der Deckel mit Glaseinsatz, der auch während des Garprozesses einen Einblick in den Garraum erlaubt, gehört auch bei diesem Modell dazu. Die ergonomische Höhe von 90 Zentimeter ermöglicht ein komfortables Arbeiten und ein großer Stauraum im unteren Bereich bietet Platz für Gasflaschen bis zu 11 Kilogramm.

VON DER STATION ZUR INSEL
BBQ-Island Videro G4-SL steht auf Stauraum

Dass gute Ideen mit dem Blick nach vorne immer noch besser werden, beweist die BBQ-Island Videro G4-SL von RÖSLE: Souverän und stilbewusst bietet die Grillinsel mehr Komfort und Fertigkeiten für das heiße Vergnügen auf Feuer und Flamme. Im schwarzen Gehäuse aus pulverbeschichtetem Stahl oder in der Variante aus Edelstahl wird das BBQ-Motto Grill and Chill elegant und ansprechend gelebt. Was die Insel zur Insel macht, wird beim Betrachten des Stauraums deutlich: Bis zu 11 kg Gasflaschen und weiteres Zubehör können hier optimal gelagert werden.

Vier Hauptbrenner mit je 3,5 Kilowatt Leistung, ein Seitenbrenner mit 3 Kilowatt Leistung sowie eine Primezone im rechten Seitentisch werden der zeitgleichen Zubereitung unterschiedlichster Grillgerichte in verschiedenen Temperaturzonen mehr als gerecht. Die Hauptgrillfläche in den Maßen 70 x 45 Zentimeter und der Warmhalterost mit einer Arbeitsfläche von 70 x 16 Zentimeter lassen dem Grillgut ausreichend Platz für die Entfaltung von Aromen unterschiedlichster Geschmacksträger. Smart gegrillt wird auch bei diesem Modell: Der Glasdeckel erlaubt eine konstante Temperatur im Inneren, sodass der Garprozess nicht durch das ständige Abheben des Deckels verlängert wird. Eine Fettauffangschale aus Edelstahl, emaillierte Grillroste, beleuchtete Drehknöpfe und Räder mit Feststellbremse gehören zum bewährten Videro Standard. Gut geschützt wird die BBQ-Insel mit der Abdeckhaube G4-SL. Auch hier setzt RÖSLE auf das pflegeleichte und beständige Mikrofasermaterial Polyester.

LET`S GO OUTSIDE
Die BBQ-Küche Videro G4-SK von RÖSLE zieht ins Grüne

Zurück in die Natur und das feurige Erlebnis wieder neu entfachen: Mit der RÖSLE BBQ-Küche Videro G4-SK Edelstahl zieht die Küche, als Herzstück des Hauses ins Grüne und zelebriert das gemeinsame Vergnügen von Grill and Cook unter freiem Himmel. So sind alle zusammen an einem Ort und das Zubereiten, Kochen, Grillen sowie Anrichten von frischen Speisen kann in vollen Zügen genossen werden. Lange Wege zwischen Küche und Garten bleiben aus und für das wirklich Wichtige im Leben wird sich mehr Zeit genommen: Familie und Freunde.

Vom leckeren Frühstück über ein herzhaftes Mittagsessen bis hin zum Grillgenuss am Abend, für Snacks und auch zum Backen – die Outdoor-Küche wird zum Mittelpunkt jeder Mahlzeit: Vier Hauptbrenner mit je 3,5 Kilowatt, eine rechts im Seitentisch integrierte Primezone mit 3,5 Kilowatt Leistung sowie ein Seitenbrenner auf der linken Seite stellen nur einen Teil der Premium-Ausstattung dar. Für den richtigen Durchblick sorgt hierbei ein doppelwandiger Deckel mit Glaseinsatz und ermöglicht direkte Sicht auf den Garraum. Als Highlight mit 3,2 Kilowatt Leistung kann der Back Burner auf der Rückseite in Kombination mit einem Drehspieß beispielsweise für das Zubereiten von Hähnchen genutzt werden.

Die Hauptgrillfläche in den Maßen 70 x 45 Zentimeter und der Warmhalterost bietet ausreichend Platz für die Zubereitung zahlreicher Gerichte. Und die Fettauffangschale aus Edelstahl sowie die emaillierten Grillroste unterstützen hierbei. Dass sich beim Zubereiten von Gerichten Geschirr, Besteck und Töpfe schnell stapeln, macht der Outdoor-Küche nichts aus: Das Edelstahl Waschbecken mit Wasserhahn eignet sich für den schnellen Abwasch zwischendurch oder auch danach optimal. Ein weiteres optisches Highlight sin die beleuchteten Drehknöpfe.
Räder mit Feststellbremsen, zwei Seitencontainer und ein breites Einlegeregal unter der Grillfläche bieten zusätzlichen Komfort, sowie die Möglichkeit 11 kg Gasflaschen unter zu bringen. Die dazu passende Abdeckhaube G4-SK schützt die Küche vor allen Wettergegebenheiten und zu jeder Jahreszeit.

VIDERO

RÖSLE

GRILL AND CHILL

RÖSLE
SINCE 1888

Unsere Holzkohle-Kugelgrill-Modelle

Die Vielseitigen: Gasgrill-Stationen.

NEU! BBQ-Insel VIDERO G4-SL

Deckel mit Glaseinsatz und großem Thermometer

Prime Zone mit 800°C ist im Seitentisch integriert für extra krosse Steaks

Integrierter Seitenbrenner für Beilagen aller Art (Leistung: 3 kW)

Richtig viel Stauraum in den Unterschränken und Platz für Gasflaschen bis 11 kg, sowie viel Grillzubehör

Auch im Dunkeln ein echter Hingucker: Beleuchtete Drehknöpfe Rot=an; Weiß= aus

Weitere Features:
- USB Port
- Brenner aus Edelstahl
- Extra Ablagefläche
- Komfort-Arbeitshöhe von 90 cm

Müheloser Transport dank stabiler Räder

In Edelstahl und Schwarz erhältlich.

Sie werden Feuer und Flamme sein:
Das RÖSLE BBQ-Sortiment ist überzeugender denn je.

#Werbung

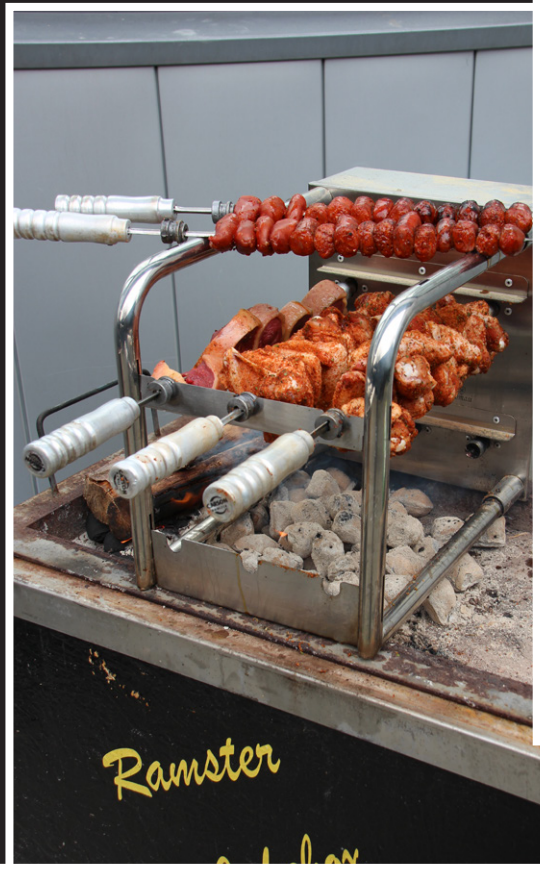
www.roesle-bbq.de

Das Team der Smokin's BBQ School war in den letzten Monaten fleißig und hat neben der Kreation neuer Konzepte und Rezepte
die Zeit auch für einen Umbau der Räumlichkeiten genutzt. Zu dem wunderschönen Ambiente des Müller Schießzentrums (MSZU) wurde eine neue Outdoor Grill-Landschaft geschaffen.

Kurze Wege, bessere Kommunikation, mehr Aktion und das besondere Flair sind nur einige der Vorzüge der durchdachten Lösung. Das neue Konzept bietet vielfältige Optionen der Anordnung, egal ob es klein, fein und gemütlich sein soll oder das Seminar mit 20 Personen ein Riesenkracher werden soll. Neben den Regelterminen besteht die Möglichkeit eigene und individuell geplante Seminare durchzuführen.

Auch Feiern , Geburtstage oder sonstige Events werden in einer Einzigartigkeit veranstaltet wie sie nur die Smokin's BBQ School bieten kann, denn einem Motto bleibt der amtierende Vize-Europameister auch weiterhin treu: Food & Shot and have a beer.
https://www.smokins-bbq.de

Smokin's BBQ School
All American Seminar


Ramster

MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN
MONOLITH
KERAMISCH GRILLEN

LEX

NAPOLEON
GOURMET GRILLS

Smokin`S BBQ - Grillseminare & Catering

gegründet im Jahr 2013 formierte sich um Teamcaptain Sven Gress eine Truppe der Extraklasse. Ambitioniert und engagiert wurden im Jahr 2014 mehrere Meisterschaften besucht und erfolgreich beendet. Durch die aktive Wettkampf-teilnahme wurde dem Team einiges an Kreativität und Können abverlangt, um gegen amtierende Welt, -Deutsche und Europameister bestehen zu können.

Unter anderem 1. bei Jack the Mono 2017, 4. in der Deutschen-Grill-Meisterschaft, Süddeutscher Vizemeister und Mitglied im Top Ten Team der Welt – dem GSV.

GRILLSEMINARE einzigartig in Deutschland. Das Erlebnis der Smokin`S Grillseminare ist eine in Deutschland einzigartige Kombination, das die Faszination des Grillens mit der Faszination des Schießens verbindet.

In der Grillschule im wunderschönen Ambiente des Müller Schießzentrums (MSZU) in Ulm bereiten die Seminarteilnehmer unter professioneller Anleitung ein komplettes Menü auf verschiedenen Gas- und Holzkohlegrills zu.

Bei den Grillseminaren erhalten alle die Gelegenheit die Faszination des Schießsports kennen zu lernen. Während das Fleisch gart wird unter professioneller Einweisung in Waffe und Disziplin mit zum Seminarthema passenden Waffen geschossen.

CATERING aus Leidenschaft. Leidenschaft und Spaß am Essen und diese Begeisterung mit einfachen oder auch wilden Kombinationen zu einem besonderen, unvergesslichen Fest zu machen, zeichnet ein Smokin`S Grillevent aus.

Die Entwicklung individueller Konzepte und Abläufe für exklusives Grill- und BBQ Events steht hierbei an erster Stelle, ob Hochzeit, Firmenfeier, Firmenausflug, Junggesellenabschied oder Geburtstagesfeier

WETTKAMPF dank einem kreativem Team voller weiblichen und männlichen Köpfe geht auch 2017 die Quote steil nach oben...
Leidenschaft # Freundschaft # viel, viel Spaß

kontakt@smokins-bbq.de
Mobil 0152/ 21 70 78 49
www.smokins-bbq.de

#Werbung

#Werbung

SANTOS
GRILL ★ SHOP

EDELSTAHL EINSATZPFANNEN

für euren Weber, Napoleon, Broil King oder Santos Gasgrill!

SANTOS EDELSTAHLPFANNE

Kategorie öffnen

Das Alles-Könner Zubehör!

**Gambas a la Plancha, Pimentos de Padron,
Reibekuchen, Bratkartoffeln, Aufläufe, NY Cheesecake, ...
und nie mehr Fett auf der Terrasse oder dem Balkon!**

Schaut, welche für Euren Grill passt:
https://www.santosgrills.de/grillzubehoer/santos/einsatzpfannen/

Santos Grillshop
Weltweit größter Grillfachhandel
Hafenstraße 1-3
51063 Köln
www.santosgrills.de

SANTOS
GRILL ★ SHOP

DIE NEUEN GMG HOLZPELLETGRILLS MODELLE 2019

DANIEL BOONE Prime

DBWF-12V (BLACK) DBWFSS-12V (STAINLESS)

Ausstattung:

- 12V Strom Anschluss
- geregelte Lüfter Geschwindigkeit
- WIFI Controller
- 2 Kerntemperaturfühler
- Zyklon Brennkammer
- Fenster im Deckel
- Sichtfenster im Pellet Behälter
- Asche Austragungssystem
- USB Ladestation

Spezifikationen:

- Abmessungen 142 x 61 x 129 cm
- Grillfläche 62 x 44 cm
- Pellet Behälter 9 kg Fassungsvermögen
- Spannung: 12V |
- Leistungsaufnahme: 100W/16.6W
- Pelletverbrauchs Optimierung
- Externe Verstellung des Hitzeschildes für optimale Hitzeverteilung.
- Temoeraturbereich von 65 bie 260°C
- Warmhaltemodus nach Erreichen der Kerntemperatur
- Edelstahlhaken für Zubehör
- Frontablage und Ablage zwischen den Rädern
- Flaschenöffner aus Edelstahl
- stabiles Untergestell
- extra große Räder
- Feststellung der Räder

DANIEL BOONE Prime

DBWF-12V (BLACK) DBWFSS-12V (STAINLESS)

Ausstattung:

- 12V Strom Anschluss
- geregelte Lüfter Geschwindigkeit
- WIFI Controller
- 2 Kerntemperaturfühler
- Zyklon Brennkammer
- Fenster im Deckel
- Sichtfenster im Pellet Behälter
- Asche Austragungssystem
- USB Ladestation

Spezifikationen:

- Abmessungen 142 x 61 x 129 cm
- Grillfläche 62 x 44 cm
- Pellet Behälter 9 kg Fassungsvermögen
- Spannung: 12V |
- Leistungsaufnahme: 100W/16.6W
- Pelletverbrauchs Optimierung
- Externe Verstellung des Hitzeschildes für optimale Hitzeverteilung.
- Temoeraturbereich von 65 bie 260°C
- Warmhaltemodus nach Erreichen der Kerntemperatur
- Edelstahlhaken für Zubehör
- Frontablage und Ablage zwischen den Rädern
- Flaschenöffner aus Edelstahl
- stabiles Untergestell
- extra große Räder
- Feststellung der Räder

LANDMANN Pellet Kettle mit German Design Award Special Mention 2019 ausgezeichnet

Kompakter Pellet-Grill setzt neue Maßstäbe in einer Geräteklasse, die immer mehr Grillfans begeistert

Osterholz-Scharmbeck, 05.03.2019

Im Februar 2019 prämierte die Jury des renommierten *German Design Award* den Pellet Kettle von LANDMANN. Die Innovation des Markenherstellers erhielt den ‚Special Mention' für ‚Excellent Product Design' in der Kategorie ‚Gardening and Outdoor Living'. In der Begründung heißt es, als „interessanter Allrounder" erweitere „der intelligente, nachhaltige und vielseitige Pellet Kettle das Kocherlebnis mit zusätzlicher Funktionalität".

Der Pellet Kettle von LANDMANN ist kein Grill wie andere. Wie bei jeder echten Innovation bestimmt die Funktion seine Form. Der für diese Geräteklasse sehr kompakte Grill wird mit nachhaltigen Pellets statt mit Holzkohle oder Gas betrieben. Was diesen Pellet-Grill besonders auszeichnet, ist die einzigartige Kombination von der sehr präzisen Temperatursteuerung und dem Bedienkomfort eines Gasgrills mit den Aromaeigenschaften eines Holzkohlegrills. Herzstück des innovativen Grills ist eine elektrische Förderschnecke: Sie transportiert genau die Menge an Brennstoff in die Brennkammer, die für die voreingestellte Temperatur benötigt wird – und das über Stunden, ohne dass Brennstoff nachgelegt oder nachkontrolliert werden muss.

Der Pellet Kettle verfügt über ein enormes Temperaturspektrum von 70 bis 270 ºC und eignet sich damit zum direkten Grillen, indirekten Grillen, Smoken und Heißräuchern. Im Vergleich zu herkömmlichen tonnenförmigen Pellet-Grills hat er eine sehr kompakte Form, da der Vorratsbehälter für die Pellets platzsparend auf der Rückseite untergebracht ist. Trotzdem bietet der Pellet Kettle mit einem Grillrost von 58 cm Ø eine großzügige Grillfläche, ausreichend sogar für ein Beef Brisket.

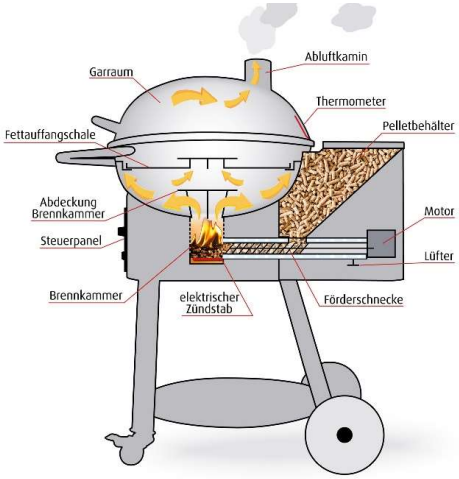
„Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung“, so LANDMANN-Geschäftsführer Andreas Schubert. „Sie bestärkt uns in unseren Anstrengungen, innovative Grills zu entwerfen, die mit ästhetischer Formgebung und inneren Werten überzeugen. Unser Pellet Kettle hat die Präzision eines ganggenauen Uhrwerks, das die Temperaturen über lange Zeiträume extrem konstant hält und CO_2-neutralen Brennstoff verbraucht.“

In den USA sind Pellet-Grills gerade ein Riesenthema, zweistellige Zuwachsraten werden dort verzeichnet. Damit ist dieser Gerätetyp das dort am stärksten wachsende Segment. Gut vorstellbar, dass sich auch in Europa immer mehr BBQ-Fans für diese Allrounder begeistern. Aufgrund seiner kompakten Bauweise eignet sich der LANDMANN Pellet Kettle für den hiesigen Markt besonders gut, wo Verbraucher gleichzeitig zunehmend Wert auf sparsamen Brennstoffverbrauch und Nachhaltigkeit legen.

Weitere Informationen:

Landmann GmbH & Co. Handels-KG
Am Binnenfeld 3 – 5
27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel.: 04791 308-0
Fax: 04791 308-35/36
E-Mail: bbq@landmann.de
www.landmann.com

www.german-design-award.com



#Werbung

GRILLOPENING 04.2019

BBQ24 – Ihr Grill Shop für qualitative Grills und Grillzubehör in Ravensburg

Das Team hinter BBQ24 ist Ihr Ansprechpartner, wenn es darum geht, die besten und qualitativ hochwertigsten Grills und das entsprechende Zubehör zu finden. Durch die Vielseitigkeit unseres Angebotes werden selbst Grillexperten noch überrascht und geraten ins Schwärmen. Zudem ist es unser Ziel, Grills und Ausrüstung für jeden und jede Rahmenbedingung anbieten zu können. Daher gehört auch eine umfassende und individuelle Beratung zu unserem Serviceangebot.
https://www.bbq24.de

THOMMEL BBQ24

Du grillst es doch auch!

Eure Ansprechpartner bei BBQ24

Katja Mauch
Filialleitung/Leitung Grillschule
k.mauch@bbq24.de

Günter Pauer
Filialleitung/Einkauf
g.pauer@bbq24.de

Tim Wetzel
Verkauf/Servicetechniker
t.wetzel@bbq24.de

Christoph Wegele
Verkauf/Lager und Logistik
c.wegele@bbq24.de

Delias Lupfer
Verkauf/Onlineshop
d.lupfer@bbq24.de

Oliver Heilig
Verkauf/BBQ24-Grillmeister

Corinna Schollmayer
Service Grillkurse/Kasse

Daniel Schmidt
Lager/Verkauf

Sabine Mauch
Service Grillkurse/Kasse

Dennis Uebelhör
Lager

Thommel BBQ24 - Wangener Straße 17 - 88212 Ravensburg
Tel.: 0751/35450800 - Fax: 0751/7644177 - www.BBQ24.de
Rechnungsanschrift: Thommel Handels-GmbH & Co. KG - Bleicherstraße 34 - 88212 Ravensburg

„Fred-The-Pot“ on World Tour ist seit 2011 unterwegs .....

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/fred-the-pot-on-world-tour.156746/

Hallo Grillfreunde,
darf ich Euch vorstellen: „Fred-The-Pot“.

Fred wird ab heute durch die Welt ziehen, um zu zeigen, was man alles im DO machen kann.

Wie funktioniert das ?
- Ihr koennt hier oder im travellog auf toyvoagers verfolgen, wo sich Fred gerade befindet und im Anmelde-Thread (Link s.u.) posten, dass Ihr Fred gern aufnehmen wollt. Der aktuelle Host von Fred kann Euch dann ueber PN nach Eurer Anschrift fragen. Ob Fred dann per Post zu Euch kommt oder vielleicht doch bei einem OT weitergereicht wird, ist natuerlich Wurscht.

- Sobald Ihr Fred habt, geht Ihr auf www.toyvoyagers.com dort koennt Ihr die ID von Fred angeben und dann Eueren eigen DO-Event mit Fred dokumentieren. Fred bringt diese ID mit. Bitte gebt auch Eure Geokoordinaten ein (wie ist dort erklärt), damit alle wissen, wo sich Fred gerade rumtreibt. Toyvoyagers ist ein englischsprachiges Forum - damit auch alle weltweit was verstehen. Und bitte denkt dran, den Beitrag hier zu aktualisieren. Dann bekommen auch alle hier mit, wer Fred gerade hat.

- und dann schaut Ihr in den Anmede-Thread und kontaktiert den nächsten GSVler (entsprechend der Reihenfolge der Posts im Anmelde-Thread), der mitmachen will.

Fred will erstmal auf Deutschlandtournee gehen, um Erfahrungen zu sammeln. Danach gehts sicher mal in die weite Welt.

Ich habe schon mal angefangen, die erste DO-Session zu dokumentieren. Na was mach ich da wohl ? :sabber:
Nächste Station von Fred ist dann Cruiser, der mir gestern per PN mitgeteilt hat, dass er gern mitmacht. Danke, Cruiser !
Mal schauen was es dort gibt ?

WLAN Call
15:39
85 %
Suchen
Grillrezepte 2
Elmar Hoer
2,29 €
4,6
181 Wertungen
#2
Essen und Trinken
4+
Alter
Carrier
5:45 PM
1 / 2
Pizzateig nach Vera Napoletana Art
von Cruiser
34 Bewertungen
Hochladen
Kommentar
Speichern
Teilen
Carrier
5:45 PM
1 / 10
Bacon-Wrapped Barbec
auch gegrillte
Hochladen
Kommentar
Heute
Spiele
Apps
Updates
60
Suchen

Grill und Fritteuse

Problemlöser für stark angebrannte Verkrustungen

- **Speziell für die Gewerbeküche**
- **für härteste Fett- und Bratverkrustungen**
- **Wirken schnell und kraftvoll**
- **Mit der professionellen Wirkformel**

Gerade Grill und Fritteuse sind in der Gewerbeküche den härtesten Belastungen ausgesetzt.

Sie sind die wichtigsten Werkzeuge in der Gastronomie und damit täglich im Dauereinsatz.

Die damit verbundenen Verschmutzungen sind entsprechend intensiv.
Schwarze Ablagerungen aus Fett und Eiweiß machen die Reinigung zur Schwerstarbeit.

Grillex Krustenlöser und Fritteusenreiniger Pulver sind speziell für diese Art Verschmutzungen entwickelt worden.

Die professionelle Wirkformel ermöglicht schnelle Ergebnisse mit gründlicher Tiefenreinigung.

Lebensmittelgerechte Hygiene für professionelle Geräte.

Assindia - Hygiene mit System
www.assindia.de

Grill und Fritteuse

NEU! Grillrost Grundreiniger

Grillroste werden während der Grillsaison meist nur mit der Drahtbürste gereinigt. Das ist auch völlig ausreichend. Aber gerade zum Ende der Grillsaison möchten wir die Grillroste gerne mal von allen Rückständen befreien, die sich im Laufe der Zeit angesammelt haben. Mit herkömmlichen Mitteln ist das eine mühevolle und schmutzige Sache. Assindia hat ein professionelles Produkt für die Gewerbeküche zum Grillrost-Grundreiniger weiter entwickelt. Damit ist die Grundreinigung der Grillroste eine leichte Übung.

Grillrost Grundreiniger ist ein weißes Pulver und kommt im 150g Portionsbeutel. Das ist die Menge für ein Tauchbad von 8-10 Litern. Der Portionsbeutel wird immer komplett verwendet. So wird eine Fehldosierung ausgeschlossen und der Erfolg ist garantiert. Wir brauchen einen Behälter aus Edelstahl oder Kunststoff, in den wir die Roste einlegen können.

Bei der Arbeit mit der Lösung tragen wir Gummihandschuhe, denn die Lösung ist ätzend. 8-10 Liter kochendes Wasser in den Behälter geben, einen Beutel 150g Grillrost-Grundreiniger darin auflösen und die Grillroste einlegen. Der Reiniger arbeitet selbsttätig ohne unser Zutun.

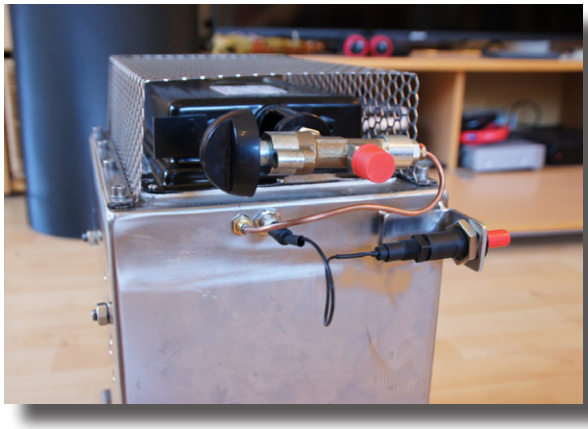
Nach 2 Stunden Einwirkzeit prüfen wir an einem Grillrost den Reinigungsgrad. Ist der Grillrost noch nicht sauber, lassen wir ihn einfach länger in der Lösung. Ist der Grillrost sauber, nehmen wir die Roste aus der Lösung und spülen sie gründlich mit Trinkwasser ab. Gussroste fetten wir mit Speiseöl oder einem Pflegemittel ein, um sie gegen Flugrost zu schützen. Edelstahlroste müssen wir nicht weiterbehandeln.

Grillrost-Grundreiniger ist auch für alle Roste und Werkzeuge aus Smokern und Räucheröfen geeignet. Im Moment kann man Grillrost-Grundreinger noch nicht kaufen, aber: **Exclusiv für GSV-Mitglieder legt Assindia in jedes GSV-Paket einen Portionsbeutel Grillrost-Grundreiniger für eine komplette Grundreinigung.** Wir sind also noch vor dem offiziellen Produktstart mit dabei.

https://assindia-direkt.de/hygiene-system/intensivreiniger-grillex-cromodur-500ml-gsv-angebot

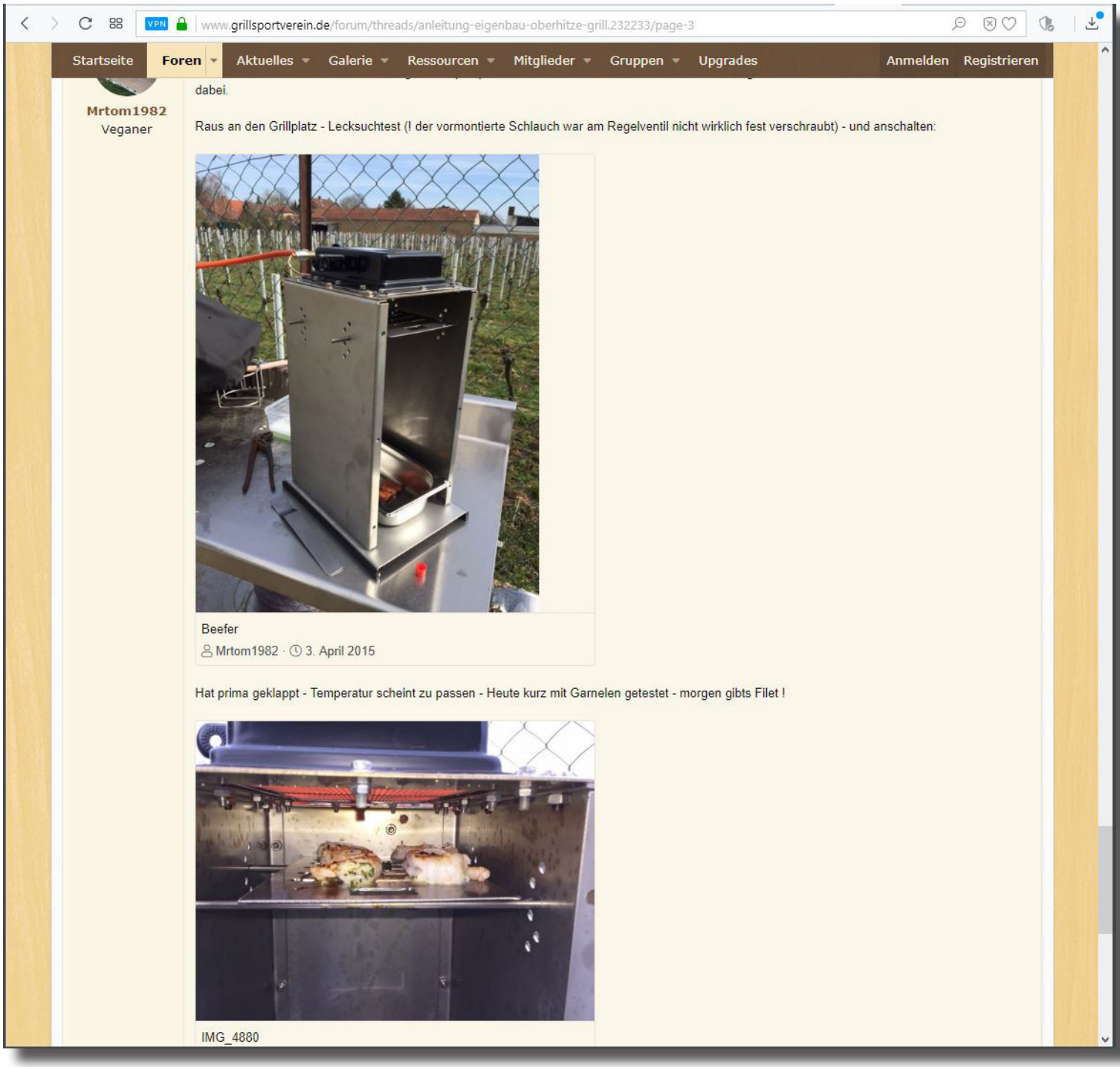
Assindia-Direkt

“Hundertquetscheuro Beefer-Klone” werden einem ja mittlerweile in fast jedem Discounter hinterhergetragen, logisch nur wer es selber macht ... Mit über 700 Seiten hier im Forum seit 2015 wohl die Vorlage für die ganzen “Oberhitzeichbekommeallesschwarznachbauerhersteller” ... :-)



Anleitung Eigenbau Oberhitze-Grill - Immer einen Blick wert ...

https://www.grillsportverein.de/forum/threads/anleitung-eigenbau-oberhitze-grill.232233/



Alles Bio, oder was?! Gourmetfleisch.de erweitert sein Sortiment mit ausgewählten Bio-Produkten

Mönchengladbach, 14.03.2019. Lust auf was richtig Leckeres – aber bitte in Bio-Qualität? Kein Problem! Die Online-Steakmanufaktur Gourmetfleisch.de aus Mönchengladbach baut sein Sortiment weiter aus: Filet, Rumpsteak und Entrecôte vom irischen Weiderind mit dem einzigartigen EU-Bio-Siegel. Das hochwertige Bio-Fleisch stammt ausschließlich von irischen grasgefütterten Tieren und macht es damit so einzigartig.

„Immer mehr Menschen achten zunehmend auf ihren Fleischkonsum. Manche essen davon weniger, manche achten stärker auf die Qualität, Herkunft und Haltung der Tiere. Dafür steht ganz klar Gourmetfleisch.de. Unsere Produkte sind lückenlos nachverfolgbar", betont Geschäftsführer Burkhard Schulte, der das Familienunternehmen bereits in vierter Generation betreibt. Eine logische Weiterentwicklung sei deshalb Fleisch in Bio-Qualität anzubieten, so Schulte. Als einer der ersten Onlineshops bietet das Traditionsunternehmen Fleisch in Bio-Qualität an und reagiert damit auch auf Kundenwünsche: „Unsere Kunden fragen immer wieder, wann wir Bio-Fleisch in unserem Sortiment aufnehmen. Darauf haben wir nun reagiert und bieten Filet, Rumpsteak und Entrecôte vom irischen Weiderind als Bio-Variante an."

Warum Bio-Fleisch vom irischen Rind?

„Bei unserem irischen Züchter grasen die Rinder fast das ganze Jahr ausschließlich auf salzgetränkten Weiden in einer natürlichen Umgebung. Das macht das Wetter in Irland aus – mildes Klima mit viel Regen. Dadurch wächst das biologisch angebaute Gras das ganze Jahr," erklärt Fleischsommelier Timo Schwarz.

Alle Bio-Rinder werden ohne Antibiotika und ohne Hormone behandelt. Das Rindfleisch entspricht den weltweit höchsten Standards für Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit. Das gesamte Bio-Rindfleisch stammt ausschließlich von Ochsen und Färsen.

Ein Schritt zu mehr Nachhaltigkeit

Mit der Einführung von Bio-Produkten beschäftigt sich der Online-Steakspezialist Gourmetfleisch.de schon länger. Kein anderes Wort war in den letzten Jahren so oft präsent wie „Nachhaltigkeit". „Für uns ist es nicht nur ein Schlagwort oder Trend. Gourmetfleisch.de übernimmt Verantwortung. Das zeigt sich bei unseren Produkten und auch in unserem Innovationsgeist," erzählt Schulte. „An einer sicheren Verpackung und zuverlässigen Kühlung kommen wir nicht vorbei. Dennoch wollen wir so nachhaltig wie möglich arbeiten. So versenden wir beispielsweise unsere Gourmetpakete klimaneutral."

Auch bei den Styropor-Boxen setzt Gourmetfleisch.de auf Nachhaltigkeit. Die Boxen bestehen zu 98 Prozent aus Luft. Das verarbeitete Kunststoffgemisch wird durch Zuführung von Wasserdampf auf das 40-fache seines Volumens ausgedehnt. Zudem lässt sich das Material zu 100% recyclen und ist dadurch besonders nachhaltig.

Über Gourmetfleisch.de

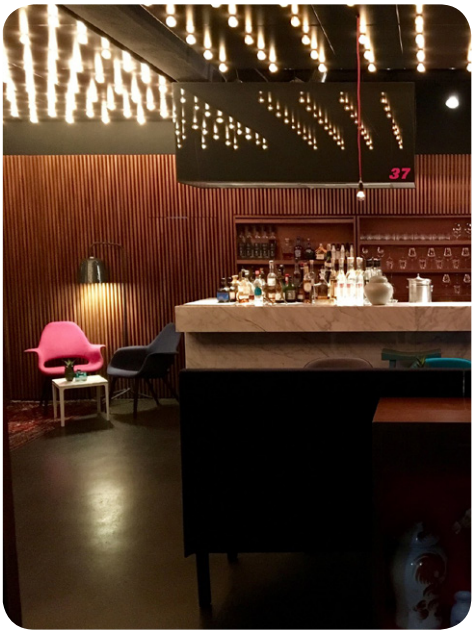
Gourmetfleisch.de steht seit dem ersten Tag für höchste Fleischqualität und innovatives Denken. Als Geschäftsführer Burkhard Schulte 2008 mit Gourmetfleisch.de einen Onlineversand für außergewöhnliche Steaks und Fleischspezialitäten eröffnete, hat er in Deutschland einen völlig neuen Markt mitbegründet. Die gewachsene und unvergleichliche Expertise unterscheidet die Mönchengladbacher Steakprofis von anderen Online-Steakshops: Metzgermeister, Fleischsommeliers und andere Steak-Profis stellen eine ausschließlich hauseigene Fleischverarbeitung sicher, die sonst kein anderer Onlineshop bieten kann.

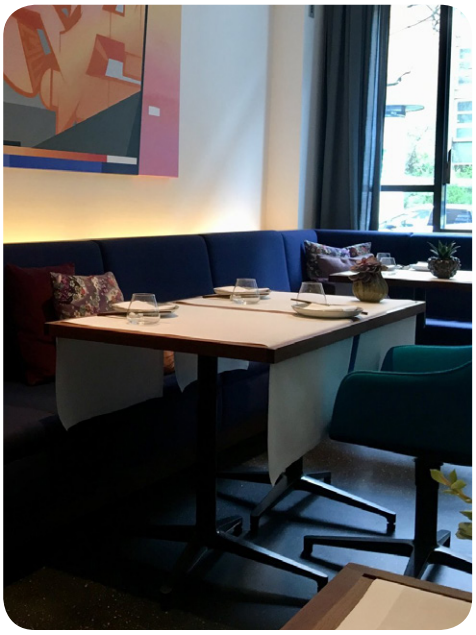
Das Angebot reicht vom heimischen Simmentaler Rind über die besten Rassen aus Irland, Brasilien und den USA bis zu Wagyu aus Neuseeland und Kobe aus Japan. Außerdem Bison, edle Schweinerassen wie Iberico und Duroc, Lammfleisch, Geflügel, Lachs, Seafood und handgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten wie Pulled Pork und Burgerpatties. Die Testküche steht niemals still und erfindet zwischen T-Bone Tea, Gourmet-Pizza, den ersten Suppen zum Grillen und küchenfertigen Premium Beef-Gerichten immer neue Genussmomente.

Gourmetfleisch.de ist das moderne Kind der traditionsreichen und über 110 Jahre alten Fleischerei Schulte + Sohn, die mittlerweile 120 Mitarbeiter beschäftigt.

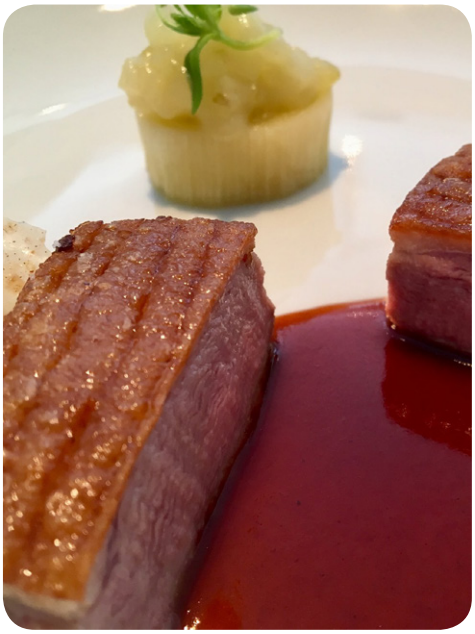
Restaurant Kritik- Immer einen Blick wert ...

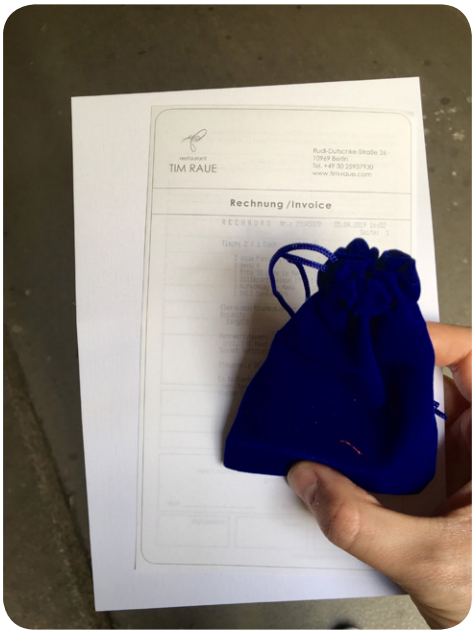
https://www.grillsportverein.de/forum/forums/restaurant-kritik.81/





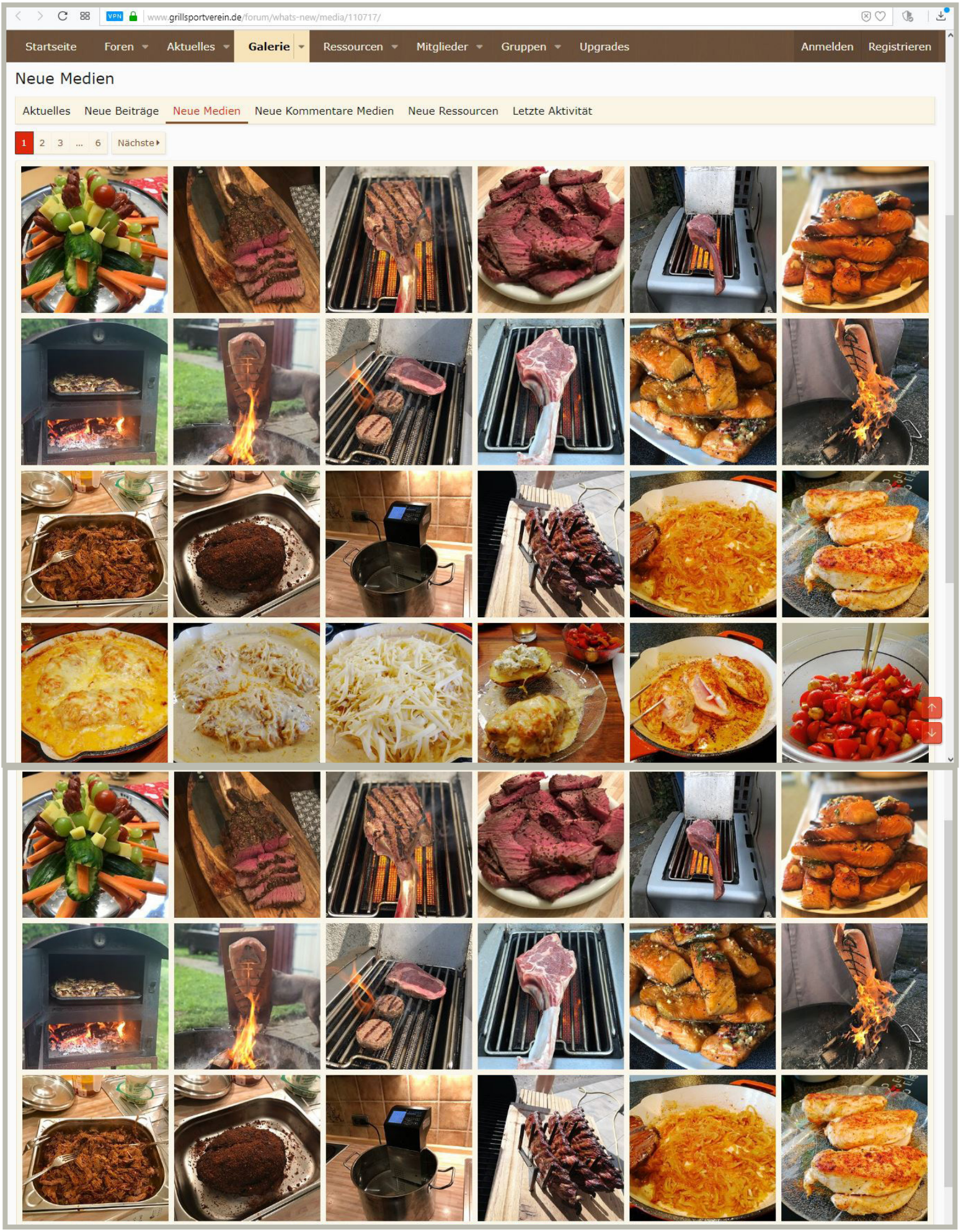
Hier ein paar “Knaller” Bilder von “Sousvidebader: Tim Raue** - Berlin - Einmal alles bitte.“ vorzüglichem Bericht.
“Das nächste Mal komme ich mit... :-)” [Anmerkung des Herausgebers]





Neue Medien- Immer einen Blick wert ...

https://www.grillsportverein.de/forum/whats-new/media/110717/



#Werbung

Hardcover, 192 Seiten
Erschienen: März 2019
Gewicht: 663 g
ISBN: 978-3-7423-0972-3

Zuckerfreie Ernährung für Kinder? Ja, das geht, wenn man den Kindern die natürliche Süße von Lebensmitteln nahebringt und Alternativen zu klassischen Süßigkeiten zeigt. Die Autorinnen, Bloggerinnen und Mütter Elisa Täufer und Loreen Eiffler zeigen dir in diesem Buch, was du beachten musst, und liefern dir Wissenswertes rund um Zucker und Zuckerersatz sowie Tipps und Tricks für den Familienalltag.

Außerdem verraten sie dir ihre 70 liebsten zuckerfreien Rezepte, die dir mit Leichtigkeit gelingen und Kindern richtig gut schmecken – von süßen Frühstücksideen, Kuchen, Muffins und Waffeln über herzhafte Hauptmahlzeiten bis zu Brötchen und Snacks.

https://www.m-vg.de/riva/shop/article/16192-zuckerfrei-mit-kindern/

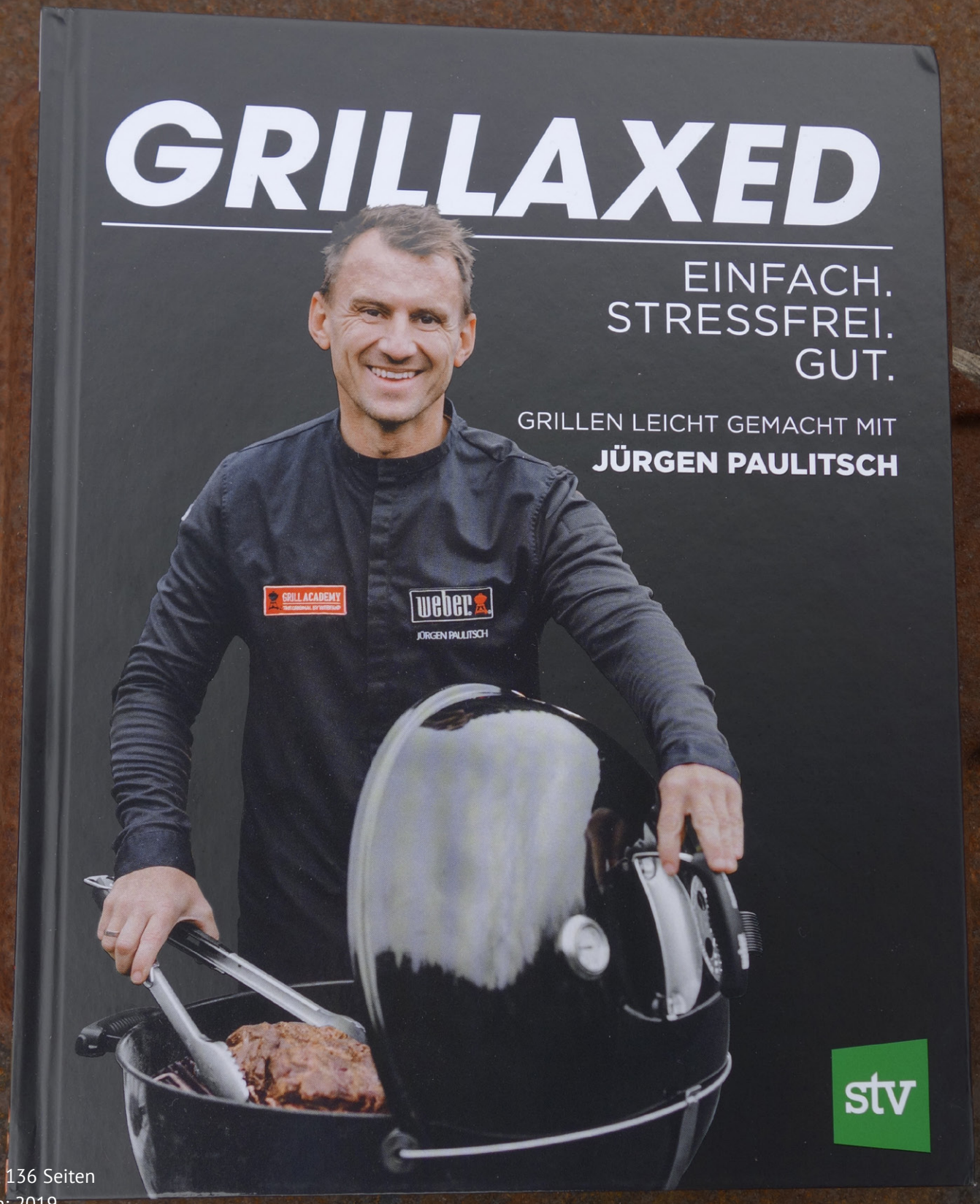
#Werbung

Hardcover, 336 Seiten
Erschienen: 2019
Größe: 23,3 x 20,3 cm
ISBN: 978-3-7415-2351-9

Steven Raichlen zeigt, wie vielfältig Grillen heute ist – vom Grillen in der Glut über Grillen am Drehspieß bis zum Plancha-Grillen. Gegrillt wird alles, was schmeckt: Eichelkürbis auf der Salzplanke, asiatisch gewürzte Lammsandwiches oder Kotelettrippchen mit Whiskey-Vanille-Glasur. Raichlens Erfolgsrezept? Er weiß, wofür Grill-Fans wirklich brennen. Wie kaum einem anderen gelingt es ihm, den Hunger der Grillgemeinde nach neuen Geschmackserlebnissen und außergewöhnlichen Grill-Experimenten zu stillen. Hier sind sowohl Einsteiger als auch Profis Feuer und Flamme!
Klassische und neueste Grilltechniken: Grillen in der Glut, auf der Salzplanke, am Drehspieß, auf der Plancha u. v. m.
100 innovative Rezepte mit Fleisch, Gemüse, Meeresfrüchten und Süßspeisen – sogar komplette Menüs zubereitet auf dem Grill.

https://www.ullmannmedien.com/shop/essen-trinken/barbecue/

#Werbung



Hardcover, 136 Seiten
Erschienen: 2019
Größe: 21 x 26,5cm
ISBN: ISBN 978-3-7020-1792-7

Gegrillt wird längst nicht mehr nur im Sommer – köstliche und dabei einfache Grillgerichte sind zu jeder Jahreszeit beliebt! In diesem Buch möchte der Autor das Grillen nicht als ultimative Herausforderung sehen, im Vordergrund steht vielmehr die Vermittlung von Basiswissen, das die Voraussetzung für stressfreies Grillen und beste Ergebnisse darstellt.

Von einfachen Rezepten für Hühnerbrust mit Senfkruste, Rib-Eye-Steak, Schopfbraten im Ganzen und gegrillte Fischfilets sowie Burgerbrot und Pizza spannt sich der Bogen bis hin zu Desserts (Kaiserschmarren, Birnenauflauf) und zu den besten Rezepten der Grillmeister von der Weber Grill Academy. Zusätzlich wird bei jedem Rezept erklärt, wie die Zubereitung im Backofen gelingt.

https://www.stocker-verlag.com/buecher/neuerscheinungen/neuerscheinung-detail/article/grillaxed/

SANTOS
GRILL ★ SHOP

DER NEUE SANTOS YouTube KANAL

Jede Menge Tipps & Tricks rund ums Grillen: Grillvideos mit Profis, Rezepte, Grillmontage und -Reinigung, Zubehöreinsatz, Vorstellung neuer Produkte usw.

www.youtube.com/c/santosgrill

... präsentiert von unserem Kölsche Jung Benny ;-)

www.youtube.com/c/santosgrill

POPCORN
SPICE
ROYAL SPICE
bbq rubs & spices
www. royal-spice.de

GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

Rees Bau einer überdachten Außenküche mit alten Klinker
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/bau-einer-ueberdachten-aussenkueche-mit-alten-klinker.293976/

styria9 HBO Holzbackofen Häussler HABO 6/8 entsteht in der Steiermark
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/hbo-holzbackofen-haeussler-habo-6-8-entsteht-in-der-steiermark.207779/

Tarantino Spontaner Bau eines Lehmbackofens
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/spontaner-bau-eines-lehmbackofens.304300/

Akeem Napoleon P500 Prestige *ultra* :-P
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/napoleon-p500-prestige-ultra-p.291200/

KRÖLLI Mein selbst gebauter Smoker
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/mein-selbst-gebauter-smoker.309831/

schuempi1 Ein Traum wird wahr - 28 Zoll Trailer
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/ein-traum-wird-wahr-28-trailer.290064/

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:

https://www.grillsportverein.de/forum/offline-treffen/

Die vegetarische Seite

Gedörrte Pflaumen aus dem Borniak

("Nein - natürlich war da kein Fleisch vorher drinnen ...")

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.

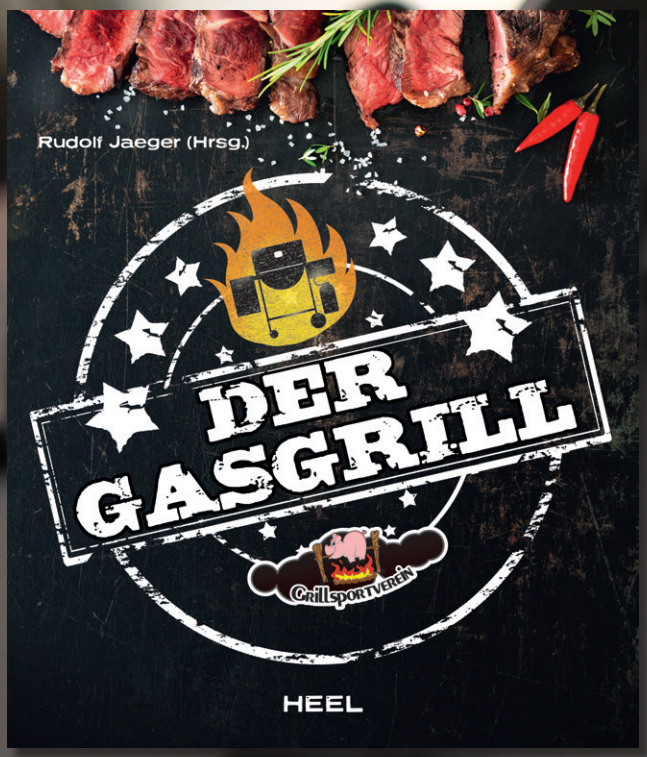
Die offiziellen Grillkurse finden immer am Wochenende von ca. 11.00 - 16.30 Uhr statt. Für Firmen und Events gibt es aber auch spezielle Grillkurse auf Anfrage. Eine heiße Geschenkidee sind auch die Grillschule Allgäu Geschenk-Gutscheine, die bei uns bestellt werden können!

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...

Die bisherigern **GSV Info PDF Magazine** findest du hier: https://www.grillsportverein.de/forum/resources/categories/gsv-news.2/



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

Dein Foto oder Beitrag soll
bei der nächsten pdf erscheinen?
Mail an:
pr@grillsportverein.de