Grillsportverein

Herbst 2020

GSV-Forum
Beiträge: 4.365.602
Themen: 243.582
Registrierte Benutzer: 134.294
(Stand 10.2020)



GSV-INFO

VON GRILLERN FÜR GRILLER

NAPOLEON
PREMIUM BBQs
NEUHEITEN 20/21

GRILLSPORTVEREIN.DE DIE REFERENZ IN SACHEN GRILLEN



INHALT

04-05	Grillsportverein History
06-33	Räuchern mit Borniak
34-35	Video Wettbewerb mit den Grillninjas®
36-39	Neue Gewürze von Royal Spice
42-45	Sicherheits-Tipps für Gas-Griller
47	GSV Foto des Monats 08.20
48-53	Feuerplatten mit “Plate-Rocker-Beschichtung”
56	Namhafte GSV Mitglieder/innen
58-59	Westholm Wagyu aus Australien
62-63	GSV Trending threads / Gruppen
64-79	Uri Buri - Meine Küche / Buchvorstellung
82-88	Sous Vide Garer fusionchef Diamond S/XS
94-123	Neuheiten Napoleon Premium BBQs
124-127	GSV Grill Eigenbauten
128-131	Letzte Seiten





Liebe Freunde*innen des gepflegten Grillsports,

wir hoffen ihr kommt gut durch die Coronazeit und konntet eure Poolbauten ohne Bandscheibenvorfall (da kenne ich leider einige) beenden. Dann geht es baulich sicher mit der Outdoorgrillküche weiter. :-)

Herbstzeit ist Räucherzeit, hier in der Ausgabe einige Rezepte von Borniak zum „anteasern“. Auch gibt es im Forum dazu gerade einen Borniak BBDS-70 simply zu gewinnen, Link bei den Rezepten.

Die Grillninjas® starten einen Videowettbewerb, wäre großartig wenn ihr mit eurem Grillnachwuchs mitmachen würdet (S 34).

Unsere Freunde von Napoleon haben uns einige der Grillneuheiten zur Verfügung gestellt, wer schon alles hat wird hier erst recht fündig. „Der Grillsportverein, das teuerste Forum der Welt“ - schafft euch Pferde an, dann habt ihr bei der Finanzministerin immer gute Karten.

Für diejenigen die keinen großen Pool haben möchten ist der Testbericht des Sous Vide Garer fusionchef Diamond S/XS evtl. das richtige Sportgerät.

Unsere Forensoftware wurde gerade auf XenForo2.2. aktualisiert, unserem Admin allerbesten Dank für den „Ritt“ auf dem Server.

Der neue GSV Grillkalender 2021 ist online!

#grillathome#bleibtgesund#let’sdobbqbaby!

Mit grillsportlichen Grüßen

Rudolf Jaeger
Herbst 2020





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/Sommer und Herbst).

Redaktionssekretärin:
H. Ammanonet
Coverfoto: Rudolf Jaeger
Fotos: GSV / Rudolf Jaeger, Jo Kirchherr 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 & 2019/20 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 4.300.000 Beiträge und über 133.000 registrierte Benutzer. Für die technisch Interessierten: Die Internetseite erzeugt monatl. ca. 19 TB Traffic mit hundertausenden 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

19 TB TRAFFIC / MONAT

< 16.600 REZEPTE

GRILLWISSEN PUR

Die Internetpräsenz fußt auf drei Säulen:
1. das Forum:
gegenseitiger Austausch von Anregungen!
2. die Rezepte:
über 6.700 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!


KALTRÄUCHERN
HEISSRÄUCHERN
BBQ & SMOKEN
DÖRREN
"IMMER EIN
ERSTKLASSIGES
ETRGEBNIS!"
PREMIUM
Borniak
BARBECUE
www.borniak.de
ERFRAGEN SIE ATTRAKTIVE ANGEBOTE FÜR BISHERIGE GERÄ
MIT DER VORGÄNGERSTEURUNG BEI UNSEREN HÄNDLERN.

#Werbung

DIE NEUE STEUERUNG*



#NOCH EINFACHER
#NOCH GENAUER
#NOCH SCHNELLER

** AUCH ZUM NACHRÜSTEN*

Schinken nach Schwarzwälder Art

1 kg Schweinekeule mit Schwarte

Gewürze

35 g NPS, Nitritpökelsalz

6 Wacholderbeeren, zerstoßen

4 g schwarzer Pfeffer, zerstoßen

3 g Zucker

2 g Koriander, zerstoßen

2 g Knoblauchpulver

1 Lorbeerblatt, zerstoßen

Die Gewürze mischen und das Fleisch von allen Seiten gut einreiben. Anschließend in einen Vakuumbeutel geben, die restlichen Gewürze dazu geben und vakuumieren. Das Fleisch muss nun für mindestens 14 Tage im Kühlschrank bei 5 °C lagern.

Danach werden die Gewürze abgewaschen und das Fleisch in einem kühlen, gut durchlüfteten Raum aufgehängt. Das Räuchern kann beginnen, wenn sich die Oberfläche ledrig anfühlt und trocken ist.

Das Fleisch wird nun für sechs Stunden bei 20 °C in den Borniak gehängt. Damit das Fleisch die gleiche Temperatur wie der Rauch hat, verwenden Sie dazu den Borniak Kalträuchern-Vorsatz. Nun wird sechs mal sechs Stunden geräuchert. Zwischen den Rauchdurchgängen muss der Schinken mindestens 12 Stunden abdampfen, damit er nicht sauer wird.

Borniak

Anforderung	☻ ☻ ☻ ☻ ☺
Räucherzeit	42 Stunden
Temperatur	20 °C
Räucherholz	Buche, Apfel *

*nach Belieben




PREMIUM
Borniak
BARBECUE
Versatile spice rub
for BBQ chefs



Pastrami

2 kg Rinderbrust

Pökeln, für 1kg Fleisch

20 g Pökelsalz

10 g Knoblauchpulver

10 g Zwiebelpulver

35 g schwarze Pfefferkörner

10 g Korianderkörner

15 g Senfkörner

100 g Rohrzucker

5 g Ingwerpulver

Hier geht es zum:
Borniak BBDS 70
Gewinnspiel

Gewürze für das Finish

15 g schwarzer Pfeffer, gsechrotet

8 g Korianderkörner, geschrotet

5 g Senfkörner, geschrotet

2 g Thymian, getrocknet

4 g Knoblauchpulver

4 g Zwiebelpulver

Die Gewürze in einer Kaffeemühle oder einem Mörser fein mahlen. Das Fleisch damit gut einreiben und vakuumieren und für 10 Tage im Kühlschrank lagern. Nach den 10 Tagen das Fleisch abwaschen und mit der Grillmischung dick einreiben. Den Borniak auf 130 °C vorheizen. Der Rauchgenerator wird mit Erle gefüllt. Das Fleisch in den vorgeheizten Borniak geben und für ca. 60 Minuten räuchern, danach den Rauchgenerator ausschalten und das Fleisch auf eine KT von ca. 70 °C ziehen. Wenn der Pastrami fertig ist, auskühlen lassen und anschließend noch einmal für 5 Tage vakuumieren. In dieser Zeit entwickelt sich erst das volle Aroma.

Borniak

Anforderung	☻ ☻ ☻ ☻ ☺
Räucherzeit	60 Minuten
Temperatur	130 °C
Räucherholz	Erle, Buche *

Geräuchertes Schweinefilet / Hähnchenbrust

Borniak

Schweinefilet, kalt geräuchert

1 kg Schweinefilet für 4 Personen

Gewürze für 1 kg Fleisch

20 g NPS, Nitratpökelsalz

5 g Pfeffer, geschrotet

5 g Paprika, rosenscharf

2 g Chiliflocken

Das Schweinefilet von Sehnen und Spiegelhaut entfernen. Alle Gewürze vermischen und das Filet damit gut einpudern. Die restlichen Gewürze und das Filet in einen Vakuumbeutel geben und für 10 Tage in den Kühlschrank geben. Nach 10 Tagen die Filets aus dem Vakuumbeutel nehmen und gut abwaschen. Das Fleisch nun an einem luftigen Ort trockenen lassen bis sich die Oberfläche ledrig anfühlt.
Den Borniak mit der Kaltraucheinheit vorbereiten und auf 30 Grad einstellen. Wenn die Filets trocken sind, in den Borniak geben und den Rauch für etwa 6 Stunden zuschalten (ca. ein Beutel Späne). Dieser Räuchdurchgang wird 3 mal durch geführt mit mind. 12 Stunden Pause dazwischen.

Tipp: Das Schweinefilet kann auch heiß geräuchert werden. Dazu nimmt man statt NPS dieselbe Menge Salz. Durchgehend für ca. 60 Minuten bei 120 °C räuchern bis zu einer KT von 60 °C.

Anforderung	☻ ☻ ☻ ☺ ☺
Räucherzeit	3 x 6 Stunden
Temperatur	30 °C
Räucherholz	Buche *

Hühnerbrust

1 kg Hühnerbrust für 4 Personen

Gewürze für 1 kg Fleisch

18 g Salz

3 g Pfeffer, geschrotet

2 g Paprika, rosenscharf

1 g Chiliflocken

Die Hühnerbrust zuschneiden, so dass man ein kompaktes Stück erhält. Die Haut kann dran bleiben. Nun Brust mit Wurstgarn zusammen knoten oder in ein Wurstnetz Gr. S geben. Alle Gewürze vermischen und die Brust darin wälzen. Die restlichen Gewürze und die Brust in einen Vakuumbeutel geben und für 5 Tage in den Kühlschrank geben.

Nach 5 Tagen die Brust aus dem Vakuumbeutel nehmen und gut abwaschen. Das Fleisch nun an einem luftigen Ort trocknen lassen. Den Borniak auf 70 °C einstellen. Die Hühnerbrust wird nun mit Pflaumenholz 2 mal 6 Stunden geräuchert. Zwischen den Räuchergängen immer mind. 12 Stunden Pause.

Anforderung	☻ ☻ ☻ ☺ ☺
Räucherzeit	2 x 6 Stunden
Temperatur	70 °C
Räucherholz	Pflaume *



#Werbung

SANTOS
GRILL ★ SHOP

KOMMT UNS BESUCHEN!

Lasst Euch inspirieren und beraten



Mit Kompetenz und Leidenschaft sind wir seit mehr als einem Jahrzehnt Euer Ansprechpartner.



Macht Euren Einkauf zum Erlebnis! Beratung, Verkauf und Service aus einer Hand.



- 4.000 qm Grill-Erlebniswelt!
- über 400 Grillgeräte
- über 4.000 Grills
- Marken aus aller Welt
- gigantische Auswahl an Zubehör



SANTOS
GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

DIE S GASGRILL SERIE VON SANTOS



S-301 öffnen

S-318 öffnen

S-418 öffnen

S-401 öffnen





in Schwarz und Edelstahl

Preise ab 699,-€ (S-301)
bis 1.099,-€ (S-418)

Die Santos S-Serie ist als 3- oder 4-Brenner erhältlich. Wahlweise mit Seitenkocher oder 800°C Seitenbrenner plus Backburner ausgestattet. Die neue Gasgrill Serie vereint alles, was das Herz von Grillfans höher schlagen lässt.

Hier zur S-Serie:

https://www.santosgrills.de/santos-welt/santos-gasgrill-s-serie/



Tapas

Gefüllte Jalapenos

10 große Jalapeno, grün

100 g geriebener Käse, z.B. Gouda, Emmentaler

10 Scheiben Bacon

Von den grünen Jalapenos den Strunk abschneiden, Kerne und die weißen Trennwände mit einem Löffel vorsichtig entfernen, den geriebenen Käse in die Jalapenos einfüllen. Nun mit Bacon umwickeln und bei 120 °C ca. 30 Minuten im Borniak räuchern.

Borniak

Anforderung	☻ ☺ ☺ ☺ ☺
Räucherzeit	30 Minuten
Temperatur	120 °C
Räucherholz	Buche *

Ananas

1 frische Ananas

Salzkaramell (Convenience-Produkt)

Die Ananas schälen und alle dunklen Stellen entfernen. In mundgerechte Stücke schneiden und mit Salzkaramell bestreichen. Bei 150 °C für 15 Minuten in den Räucherschrank geben. Mit Walnüssen, Pistazien und Pistazieneis anrichten.

Borniak

Anforderung	☻ ☺ ☺ ☺ ☺
Räucherzeit	15 Minuten
Temperatur	150 °C
Räucherholz	Buche *


Borniak



Brisket

2 kg Rinderbrust mit Fettdeckel

Zutaten für 1 kg Fleisch

10 g Paprika

18 g Salz

5 g Knoblauchpulver

5 g Zwiebelpulver

3 g schwarzer Pfeffer geschrotet

2 g Chili

2 g Cumin

2 g Koriander gemahlen

Das Fleisch gut mit der Gewürzmischung einreiben und im Vakuumbeutel für 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Alternativ die Borniak Magic Dust Gewürzmischung verwenden. Den Borniak auf 120 °C vorheizen. Das Brisket wird 5 Stunden mit Buche geräuchert.

Nach 5 Stunden wird der Rauchgenerator abgeschaltet, da sonst der Rauchgeschmack zu intensiv wird. Die Rinderbrust mit einem Thermometer versehen und auf eine Kerntemperatur von 95 °C bringen. Je nach Größe der Rinderbrust kann das Smoken bis zu 18 Stunden und länger dauern. Auch sehr lecker das Brisket als Burger zu servieren.

Tipp: Je größer umso besser, perfekt sind Rinderbruststücke ab 6 kg. Zum Beschleunigen des Garvorgangs leistet Butcher Paper gute Dienste.

Borniak

Anforderung	☻ ☻ ☻ ☻ ☺
Räucherzeit	6 -18 Stunden
Temperatur	120 °C
Räucherholz	Buche *

Spare Ribs

2 kg Spare Ribs (pro Person a 500 g)

Borniak Magic Dust Gewürzmischung

Glace

250 g Cranberries

250 ml Coca Cola

100 ml Orangensaft

TL Cayennepfeffer

1 TL brauner Zucker

2 EL Ketchup

etwas Sojasauce

Die Spare Ribs von der Silberhaut befreien. Hierzu legt man die Ribs vor sich hin und fährt mit einem Löffelstiel am Knochen entlang, bis der Löffelstiel unter der Silberhaut ist. Nun den Löffel anheben, bis sich die Haut löst und man es mit den Fingern packen kann. Jetzt beherzt die Haut herunter ziehen. Danach werden die Ribs mit Magic Dust gewürzt.

Den Räucherschrank auf 120-130 °C vorheizen. Die Ribs auf eine Schale mit Gitter legen und in die Schale Apfelsaft und Wasser im Verhältnis 1:1 geben. Der Räuchervorgang dauert ca. 2 Stunden, in der Zeit kann man die Ribs immer wieder mit der Flüssigkeit begießen. Nach zwei Stunden werden die Ribs in Butcher Paper eingepackt und für eine Stunde gedämpft. Danach die Ribs auspacken und mit BBQ Soße oder Glace nach Belieben mehrmals bestreichen. Nochmal 30 Minuten im Schrank lassen, damit die BBQ Soße karamellisieren kann

Glace Vorbereitung

Alle Zutaten, außer dem Zucker, in einen Topf geben und aufkochen lassen. Nachdem die Glace eingedickt ist, mit Zucker abschmecken und pürieren.

Tipp: Sie können die gewürzten Ribs auch einfach ca. 5 Stunden im Borniak smoken und zum Ende mit der Glace mehrmals bestreichen.

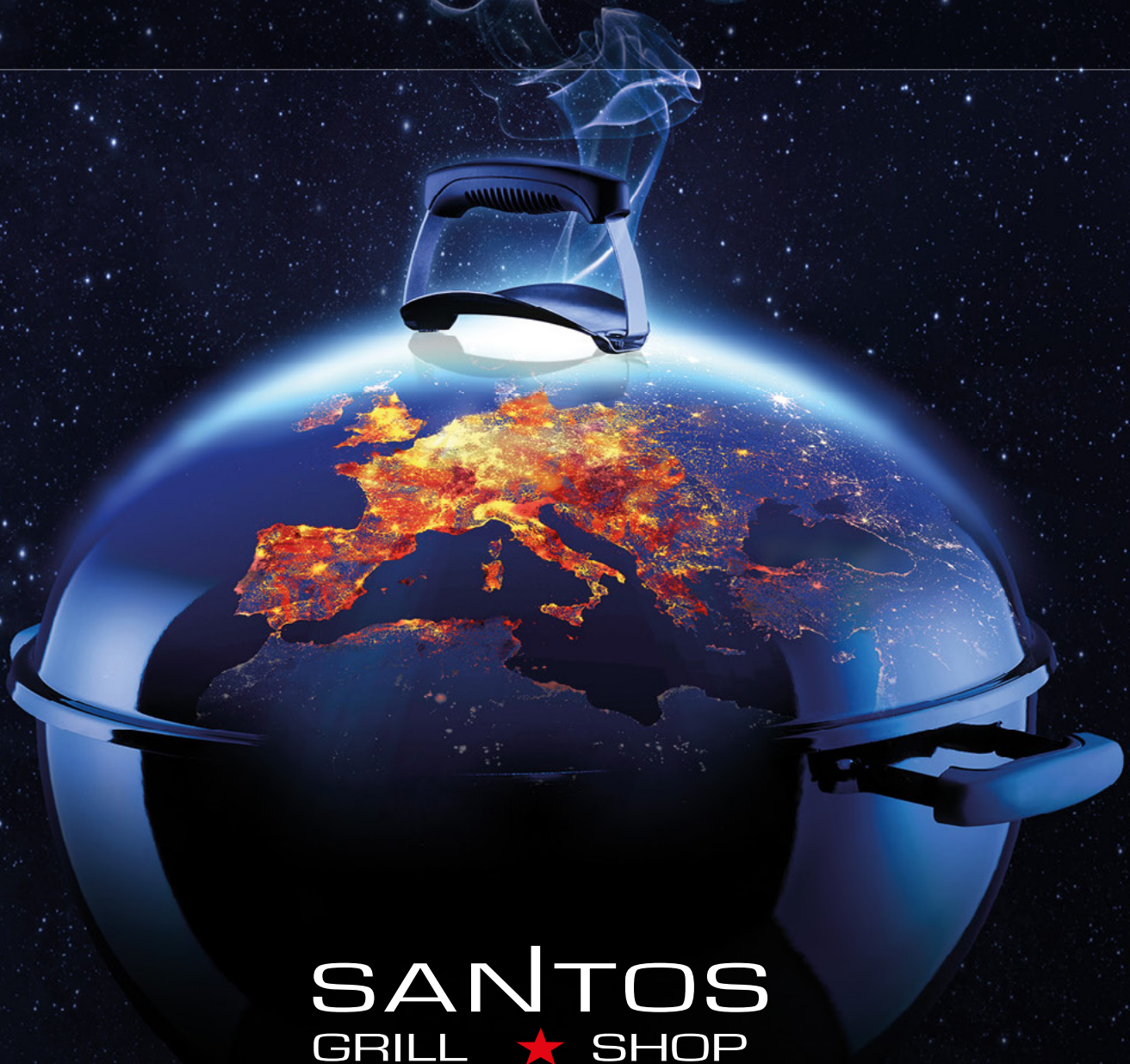
Borniak

Anforderung	☻ ☻ ☻ ☺ ☺
Räucherzeit	ca. 4-5 Stunden
Temperatur	120 °C
Räucherholz	Buche, Kirsche *



GSV GRILLSHOP AKTIONEN

IMMER AKTUELLE ANGEBOTE FÜR GRILLS UND ZUBEHÖR



SANTOS
GRILL ★ SHOP

Teilweise bis zu **25% Rabatt**
auf Aussteller oder Vorführgrills!
Neue Zubehörartikel, Rabattaktionen und Grillevents bei Santos

Schaut einfach mal rein!

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

#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 GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de



Geräucherter Käse

300 g Käse, Gouda oder Ähnliches

Wurstgarn

Käse am Stück mit Wurstgarn umbinden und in den Borniak bei 20 °C hängen.
Je nach Fettgehalt des Käses variiert die Räucherzeit zwischen 5 und 10 Stunden.

Tipp: Einach über Nacht räuchern lassen. Für einen intensiveren Geschmack die Käsestücke z.B. in kleinere Streifen schneiden. Wer eine leichte Rauchnote bevorzugt, räuchert nur ca. 60 Minuten.

Borniak

Anforderung	☻ ☻ ☺ ☺ ☺
Räucherzeit	5-10 Stunden
Temperatur	20 °C
Räucherholz	Buche *

Vegetarischer Aufstrich

2 rote Paprikaschoten

1 Knoblauchknolle

2 Auberginen

gutes Olivenöl

Salz, Pfeffer

Das Gemüse direkt über die Heizung vom Borniak, bei ca. 150 °C auf das Gitter legen. Hierzu eignen sich Erlenspäne. Die Paprika muss von allen Seiten schwarz werden. Das dauert ca. 45 Minuten. Wenn die Aubergine weich ist, halbieren und mit einem Löffel ausschaben und in einen Mixbehälter geben. Vom Knoblauch die Wurzel abschneiden und einfach in den Mixbehälter quetschen.

Die schwarze Paprika mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen. Nun lässt sich die Schale einfach abziehen. Die gehäutete Paprika zu den anderen Zutaten in den Mixbehälter geben. Mit dem Pürierstab fein mixen, Olivenöl zugeben bis eine Creme entstanden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer gerne Ziegenkäse mag, räuchert diesen bei 30 °C und bröckelt ihn in die Creme.

Borniak

Anforderung	☻ ☻ ☺ ☺ ☺
Räucherzeit	1-2 Stunden
Temperatur	120 - 150 °C
Räucherholz	Erle *





Graved Lachs

Lachsfilet 1 kg

35 g Salz
20 g Zucker
3 g Zitronenpfeffer
1 Bund frische großblättrige Petersilie, gehackt
oder
1 Bund frischer Dill, gehackt

Alle Gewürze mit Salz und Zucker vermischen. Den Lachs sorgfältig nach noch vorhandenen Gräten absuchen und ziehen. Bei Bedarf den Lachs teilen. Nun den Fisch auf die Hautseite legen und mit der Gewürzmischung bestreuen. Mit grob gehacktem Dill und / oder Petersilie dick bestreuen und vakuumieren. Den Lachs für 48 Stunden beizen, anschließend die Kräuter mit einem trocken Küchentuch gründlich entfernen.
1-2 Stunden bei 20 °C kalträuchern mit Kirsche, Orange. Probieren Sie auch Pflaume & Apfel.

Tipp: Für heiß geräucherten Lachs, wie oben beschrieben vorgehen. Den Borniak auf 120 °C vorheizen und den Lachs auf eine Kerntemperatur von 50 °C ziehen, das dauert ca. 45 Minuten.

Borniak

Anforderung	☻ ☻ ☻ ☺ ☺
Räucherzeit	60-120 Minuten
Temperatur	20 °C
Räucherholz	Kirsche, Orange




PREMIUM
Borniak
BARBECUE

MEDICORPS® gAG | Mühlenstr. 23 | 38685 Langelsheim

MEDICORPS® GEMEINNÜTZIGE



17. Oktober 2020

GRILLEN – MITMACHEN-GEWINNEN

Grill mit den GRILLNINJAS® !

GRILLNINJAS® ?

GRILLNINJAS® sind eine gemeinnützige AG, die sich zum Ziel setzt, gesunde Ernährung in Schulen und sozialen Einrichtungen anzubieten. Durch Projekttage und Aktionen, bei denen gemeinsam gegrillt und gegessen wird, wird dieses Ziel mit Unterstützung unserer Partner u.a. Napoleon Grills, Otto-Gourmet GmbH, Grillsportverein.de umgesetzt.

Grillst du gerne mit deiner Familie oder mit Freund*innen?

Mach mit bei unserem Videowettbewerb! Grille oder koche dein Lieblingsgericht und filme mit deinem Smartphone ein kurzes Video. Das Video kannst du über unsere Homepage hochladen.

www.grillninjas.de

Du brauchst nicht selbst im Video zu sehen sein – das zubereitete Essen genügt! Natürlich passen deine Eltern auf, wenn du am Grill oder Herd stehst.

TEILNEHMEN?

Teilnehmen können alle Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre. Der Wettbewerb läuft bis zum 31.12.2020. Unsere Videocrew sichtet dann das eingeschickte Material und schneidet daraus kleine Videoclips, die du dann auf unserem Youtube-Kanal und unseren sozialen Medien sehen und mit deinen Freunden teilen kannst. Teilnahmevoraussetzung ist die Einverständniserklärung der/des Erziehungsberichtigte/n.

GEWINNEN?

Aus allen bis zum 31. Dezember 2020 eingesandten Videos wählt eine Jury dann den oder die Gewinner*in aus. Der oder die Sieger*in gewinnt einen Aktionstag! Das GRILLNINJAS®-Team kommt und veranstaltet mit dir und deinen Freund*innen in z.B. deinem Verein oder deiner Schule einen Tag voll leckerem Essen. Ob Grills oder Zutaten – wir stellen alles bereit!

Auch alle anderen Teilnehmer*innen gehen nicht leer aus! Jede/r Einsender*in bekommt von uns eine kleine GRILLNINJAS®-Überraschung per Post und wird im Sommer 2021 zu unserem GRILLNINJAS®-Botschafter-Treffen mit Spitzenköchen*innen und -grillern eingeladen! Bei Fragen einfach an hallo@grillninjas.de mailen. Wir freuen uns auf deine Teilnahme.

PFLASTER-SPREHSTUNDE®

GRILL NINJAS

LÖWENSTARK!
www.loewenstark.club

MEDICORPS
gemeinnützige AG

Sitz
Mühlenstr. 23
38685 Langelsheim

Kontakt
www.grillninjas.de

hallo@grillninjas.de
Tel. 05326 997 998 0
Fax 05326 997 998 5

Vorstand
Mario Bergmann

Registerangaben
AG Braunschweig
HRB 207746

Spendenkonto
DE64 8107 0024 0219 7473 00

Finanzamt
Bad Gandersheim
Steuer-Nr. 12/220/01117


YouTube
#MACH MIT!
RILL
NINJAS

ROYAL SPICE

PREMIUM TASTE

DER GESCHMACK FÜR ANSPRUCHSVOLLE



www.royal-spice.com

#Werbung

SCHAURIG LECKER



by Royal Spice

#Werbung

#Werbung



by Royal Spice


Spice up
your
Chistmas
ROYAL SPICE
PREMIUM TASTE
LEBKUCHEN GEWÜRZ
Dessert
WINTER FLAVOUR
GEWÜRZMISCHUNG
ROYAL SPICE
PREMIUM TASTE
DESSERT DREAM
Dessert
SWEET FLAVOUR
GEWÜRZPRÄPARAT
ROYAL SPICE
PREMIUM TASTE
BRATAPFEL GEWÜRZ
Dessert
SWEET CINNAMON FLAVOUR
GEWÜRZPRÄPARAT
by Royal Spice

#Werbung




PRIME
WOOD FIRED PELLET GRILLS
BEILEREI
Das beste Stück.
JACK
JACK THE GMG DAVY CROCKETT PELLETS GRILL
GRILL SCHULE ALLGÄU
GrillSportVerein
HAUPERT Online SHOP
06.03.2021 HOERNIS NEST BOLSTERLANG
ERSTE INTERNATIONALE PELLETS GRILL & BBQ COMPETITION



GRILLREGLER
für GASGRILLS

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

GOK

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



Sicherheits-Tipps für Gas-Griller

So wird der Umgang mit Flüssiggas zur entspannten Sache

Ein paar Dinge sollte man schon beachten, aber dann ist das Grillen mit Propangas eine sichere und saubere Lösung. Vor allem kommt es auf die Qualität und Funktionstüchtigkeit der Peripherie an, also des ganzen „Drumherum“, wie Schlauchleitung, Druckminderer und Anschlüsse, aber auch auf ein paar Verhaltensregeln, die jeder beherzigen sollte. Und letztlich gilt es die ein oder andere gesetzliche Vorschrift zu kennen.

Tipp 1: Regelmäßig Peripherie überprüfen

Ein Druckminderer, auch Druckregler genannt, sorgt dafür, dass immer der richtige Gasdruck am Gerät ankommt. Dieser, sowie Schlauchleitungen und Anschlüsse, müssen regelmäßig – am besten vor jedem Grillen – überprüft werden. Wenn beispielsweise Schmutzpartikel in den Druckregler eindringen, besteht die Möglichkeit, dass unkontrolliert Gas durchströmt. Ebenfalls problematisch: Beschädigungen an der Schlauchleitung, wie sie etwa durch Tierbisse, Materialermüdung oder Verschleiß entstehen können. Mit einer vereinfachten Dichtheitsprüfung hat man schnell Gewissheit – die ist im übrigen sogar per Technischer Regel vorgeschrieben und der Betreiber steht für die regelmäßige Durchführung in der Pflicht.





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 Betriebsanleitung des Herstellers beachten!

Tipp 2: Qualität nachrüsten

Manchmal ist es sinnvoll, einzelne sicherheitsrelevante Komponenten in der Gasanlage nachzurüsten. Beim Kauf verfügen zwar alle Geräte in Deutschland über Druckregler und Schlauchleitung, diese gehen jedoch meist nicht über die Mindestanforderungen hinaus.

Normalerweise werden Druckregler ohne Sicherheitseinrichtung für den Störfall verbaut, was fatale Folgen haben kann, wenn mal etwas nicht nach Plan läuft. Das betrifft sowohl Premiumgrills wie auch günstigere Fabrikate. Der Regeltechnik-Hersteller GOK bietet einen speziell angepassten Grillregler an.

Das ist ein High-End-Druckregler in Tiefschwarz, der maximale Sicherheit und Bequemlichkeit in der Handhabung verbindet. Die integrierte Überdrucksicherheitseinrichtung verhindert, dass in einem Störfall ein zu hoher Druck am Grill ankommt, der dann sowohl am Gerät wie auch in der näheren Umgebung Schaden verursachen kann. Zudem zeigt ein Manometer auf einen Blick den Flaschendruck an, so dass sich eine vereinfachte Dichtheitsprüfung sehr viel zuverlässiger und schneller durchführen lässt. Komfortabel ist der verlängerte Eingangsstutzen, der dafür sorgt, dass der Regler auf die BBQ-Gasflaschen mit

Kragen passt, die jetzt immer häufiger auftauchen. Wer die zusätzlichen technischen Features wie Manometer und Überdrucksicherheitseinrichtung nicht benötigt, aber trotzdem einen hochwertigen Regler nachrüsten möchte, kann zur Basis-Variante der Grillregler-Linie greifen.



Tipp 3: 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, 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.



Tipp 4: Gasflasche und Grill richtig überwintern

Wer über den Winter nicht zur Grillzange greift, sollte mit sinkenden Temperaturen seinen Gasgrill fachgerecht einlagern. Dafür montiert er die Gasflasche ab und lagert diese separat an einem gut durchlüfteten Ort ein, eine Garage mit Frischluftzufuhr eignet sich dafür gut, oder auch ein Gartenhaus.

Auf keinen Fall darf die Gasflasche in geschlossenen Räumen unter Erdgleiche wie etwa im Keller stehen – das ist nicht nur gefährlich, sondern sogar verboten. Den Grill stellt man an einen geschützten Ort und deckt ihn gegebenenfalls mit einer Plane ab.

Es empfiehlt sich, die Peripherie, also Schlauchleitungen, Schlauchbruchsicherung und Druckregler, abzumontieren und geschützt an einem trockenen Ort zu verwahren. Dieser sollte sicher vor Tieren sein – Nager lieben Gummischläuche! – und zudem nicht zu großen Temperaturschwankungen unterliegen, um das Material zu schonen.

Sobald angegrillt wird, setzt man alle Teile wieder sauber zusammen und führt eine vereinfachte Dichtheitsprüfung durch.

Tipp 5: Füllstand im Blick behalten

Nicht unbedingt sicherheitsrelevant, aber entscheidend für den Grillspaß ist der Füllstand der Gasflasche. Wer die große Lösung sucht, installiert ein Zwei-Flaschen-System mit automatischem Umschaltventil, bei der ohne Betriebsunterbrechung die jeweils leere Flasche getauscht werden kann. Dafür ist aber viel Platz nötig und nicht jeder hat einen so großen Gas-Bedarf.

Eine Nummer kleiner geht es mit einem Füllstandsanzeiger für Gasflaschen, etwa dem Senso4s von GOK. Hier stellt man die Flasche auf ein dreiarmiges, je nach Flaschengröße flexibel einstellbares Messinstrument, das dann fortlaufend den Füllstand und eine Verbrauchs-Prognose an eine App auf Smartphone oder Tablet sendet. Mit einem Blick ist dann zu erkennen, wie lange das Gas noch ausreicht – deutlich angenehmer als das herkömmliche Flaschenwiegen mit Personenwaage.



Tipp 6: Austauschfristen beachten

Sicherheitsrelevante Teile unterliegen einer gesetzlichen Austauschfrist. Bei Druckregler, Schlauchleitungen und Anschlüssen sind das im Privatbereich zehn Jahre ab Herstelldatum – Achtung, nicht ab Einbau oder Kauf!

Selbst wenn die Komponenten dann noch einwandfrei funktionieren, ist der Betreiber verpflichtet, sie durch neue zu ersetzen.

Weitere Infos und Sicherheitstipps gibt es im Ratgeber „Sicher grillen mit Flüssiggas“ von GOK, hier als pdf-Download.

www.gok.de





#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

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



DUTCH OVEN

Kategorie öffnen

GUSSPLATTE



Artikel öffnen



KASTENFORM

Artikel öffnen

Artikel öffnen

WOK





GRILLPFANNE

Artikel öffnen

GUSS PFANNEN



Artikel öffnen

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de



Foto des Monats August 2020

MÜNZ
FERTIGUNG & TECHNOLOGIE

Gibt es nur beim Christian:

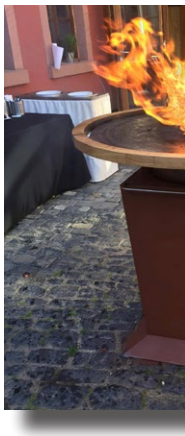
Feuerplatten mit “Plate-Rocker-Beschichtung”




#Werbung
MÜNZ
DIE MANUFAKTUR
Photos by Adrian Liebau

Christian Münz

Der Mann hinter den Feuerplattengrills



Handwerksmeister, Betriebswirt, kreativer Querdenker, Stolz auf "Made in Germany"

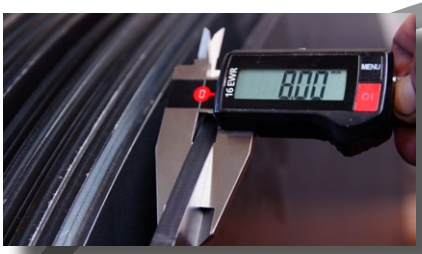
Mit zwei Herzen …

Zum Einen….
„ Metaller" durch und durch, seit Generationen ist der Name am Bayerischen Untermain mit Stahl verbunden, z.B. sein Ur-Großvater hieß Christian Münz und betrieb in Hösbach um1900 rum eine Schmiede.

Münz heute ist Fertigung auf höchstem aktuellem Niveau, CAD CAM CNC wird im Betrieb gelebt und gelehrt. In der Fertigung entstehen selbst entwickelte Vorrichtungen und Spannsysteme und auch Kundenprojekte. Zertifiziert nach neuesten DIN ISO Richtlinien.



Ein Standbein ist die Technologieberatung von Unternehmen bei Produktionsoptimierungen. So entstand auch die Verbindung nach Spanien zu namhaften Maschinenherstellern, für die seit den 90er Jahren Projekte ausgearbeitet und betreut werden.











Zum Anderen....
Griller und Hobbykoch, der nachhaltig denkt und lebt, der die „dunkle Seite“ des Lebensmittelmarktes im Maschinenbau kennen gelernt hat, bei der es um Sekunden geht beim Zerlegen eines Tieres. Bei der ein Joghurt ein Konstrukt aus dem Chemiebaukasten ist. Bei der eine Verpackung psychologisch darüber hinweg täuscht, dass das Produkt darin nichts mehr Natur zu tun hat...

Seine Inspiration im Baskenland findet und beruflich viel unterwegs ist in „der“ kulinarischen Region Europas. Inspiriert von der leckersten Küche, von Köchen die er kennenlernte, und von ihnen lernen durfte, Gerichte einfach zuzubereiten in top Qualität. Und irgendwann hat er auf einem Bauernhof, in den baskischen Bergen auf einer Eisenplatte Fleisch von der „alten Kuh“ gegrillt, als noch keiner an TXOGITXU in Deutschland dachte....

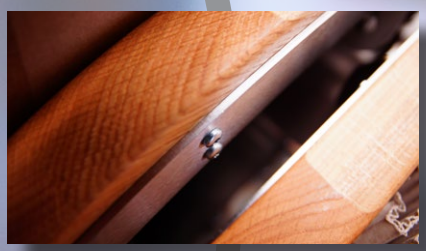
Und so fängt ein Metaller an, seinen Grill zu bauen,
spartanisch einfach nur Feuer und Stahl... weniger ist mehr...
Feuerplatten Grills ...
Damit gibt es immer leckeres Röstaroma, perfekte Garpunkte. Offenes Feuer weckt alte Instinkte, zieht uns magisch an und ist die natürlichste Energie um natürliche Lebensmittel zu tollen Gerichten zu verarbeiten. Die Geselligkeit stellt sich dabei von selbst ein.





Er gibt mittlerweile Grillkurse, veranstaltet und netzwerkt unter der Initiative „Kulinarischer Spessart“ Events mit regionalen Erzeugern und deren Produkten. Er ist aktiv im Köche-Netzwerk bayerischen Untermain uvm ...







MÜNZ FERTIGUNG & TECHNOLOGIE

Plate-Rocker Beschichtung

Seit 2017 gibt es beschichtete Feuerplatten.
Einzigartig nur bei Münz.

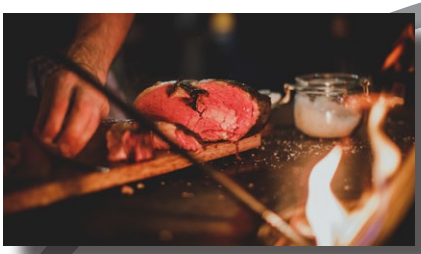
Die Plate-Rocker-Beschichtung ist eine thermisch, bei 850 °C, erzeugte Oberflächenveredelung. Christian verwendet sie seit Anfang der 2000er Jahren für Bauteile im Lebensmittel-Maschinenbau, sie ist bewährt und haltbar bis 600 °C.

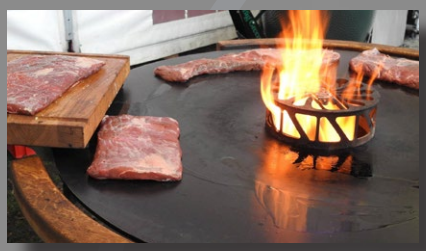
Vorteile der Plate-Rocker-Feuerplatten sind unter Anderem, die Antihaft-Wirkung und das Grillen ohne die Öl-Patina. Die beschichtete Feuerplatte ist dadurch geschmacksneutraler besonders bei Edel-Lebensmittel wie z.B. Lachs, Entrecote, Wagyu-Fleisch, Duroc-Iberico-Fleisch.

Diese garen nur in ihren Eigenfett, dadurch kommen die Eigen-Aromen wesentlich intensiver durch.

Fine-Food wie Desserts, Grill-Obst, Pancakes, Kaiserschmarrn schmecken megalecker.Die Profi-Kunden und Caterer schätzen, dass die PR-Platte hygienischer ist, sehr leicht und schnell zu reinigen, wie ein Glas-Kochfeld mit Klingenschaber abziehen, fertig.











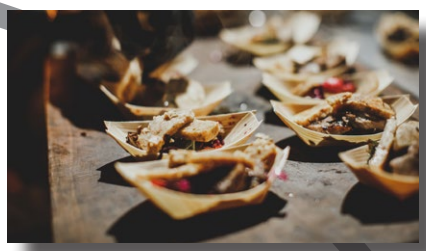
Holzfass-Feuerplattengrill

100 % Made in Germany

Die Event-Maschine

Offenes Feuer im Holzfass
Holz-Vergaser-Brenner
Einmalig gibt es nur bei uns!!
Die magische Anziehungskraft des Feuers
gepaart mit:





- Einem Blickfang ohne Gleichen
- Brennertechnik, die einfach funktioniert
- Gleichzeitig mehrere Garpunkte / Temperaturen
- Ausreichende Grill-Fläche
- Rauchfreie Verbrennung
- Selbstregulierende Verbrennung
- Minimal Asche im Brenner
- Keine Asche-Entnahme während des Evens.

Und das alles in einem Holzfass ...
www.muenz-gmbh.de







#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/



Im Santos Grill Shop bestellbar.

Bereits in der 2. Auflage!

© 2019 Santos Grills GmbH, Köln
Gebunden, 216 Seiten, 220 x 285 mm
2. Auflage 2020 - Fetter Schinken, guter Preis: 20,-- €

www.santosgrills.de

Du musst dich registrieren, bevor du Beiträge verfassen kannst. Klic
starten. **Registrierte User** surfen werbefrei, können Suchen durchfü

Startseite ›

Namhafte Mitglieder

Mitglieder

Übersicht

Meiste Beiträge

Meist bewertet....

Die meisten Ressourcen

Most featured threads

Die meisten Medien

Die meisten Alben

Heutige Geburtstage

Teammitglieder

Registrierte Mitglieder

Mitglied finden

Name...

Neueste Mitglieder

H D R T

Meiste Beiträge

chili-sten	32.072
Admin	26.890
DerHoss	24.003
Peter	23.379
Cruiser	23.126

Mehr ansehen...

Most featured threads

Dodge	16
Markus	12
PuMod	10
taigawutz	10
Schweinegriller	9

Mehr ansehen...

Heutige Geburtstage

AEHB	57
Ähmka	31
Anderle 71	49
AnnaBen	51

ke auf **Jetzt registrieren!**, um den Registrierungsprozess zu führen und sehen die volle Darstellung des Forums!!!

eist bewertet....

Peter	134.240
Cladonia	103.627
Mesadi	102.009
sgddd10	62.568
ottob	62.047

Mehr ansehen...

Die meisten Ressourcen

Admin	26
Wildschütz	7
schmock	4
Katophist	4
hitman_gk	3

Mehr ansehen...

e meisten Medien

DarkRoast	818
DschoKeys	728
exotec	366
Meteora 360	346
Flügel	261

Mehr ansehen...

Die meisten Alben

Flügel	21
Meteora 360	18
Riesling-kl	12
speedyj2001	11
Sizzlebear aka Grillbärt	9

Mehr ansehen...

ammitglieder

Admin
Mrhog
Spiccy
taigawutz

OTTO GOURMET – FÜR PROFIS
PRODUKTINFORMATION

Westholme Wagyu

Über die Grenzen von Queensland und dem Northern Territory verteilt finden Sie die Farmen der Westholme Züchter - eine der besten Wagyu Rinder Herden der Welt. Weitläufige Weiden, beste Rassen, regionales Futter (aus eigenem Anbau) und Farmer, die ihr Handwerk seit über 200 Jahren verstehen und perfektionieren, schaffen einzigartiges und unvergleichliches Australian Wagyu Beef.

Wie sieht der Speiseplan unseres Westholm Wagyu Beefs aus?

Zum Futter der Tiere zählen: Gräser wie Mitchell, Buffel, Flinders, Fescues, Para, Lucerne, Ryegrass sowie eine hauseigene Getreidemischung, die jeden Morgen frisch gemahlen wird. Ein Ergebnis, dass jeden Fleischfan begeistert!

Wie schmeckt Westholme Wagyu Beef?

Das Fleisch der australischen Wagyurinder ist geprägt von außergewöhnlich fein verästeltem intramuskulärem Fett und einem intensiven Eigengeschmack. Die Tiere verfügen ganzjährig über einen direkten Zugang zu natürlichen Weideflächen. Dies führt zu komplexeren Aromen und Texturen des Rindfleisches.

Über die Rückverfolgbarkeit der Westholme Wagyu Rinder:

Westholme garantiert eine 100 %ige Rückverfolgbarkeit während der gesamten Lebensdauer der Tiere. Die Farm verfügt über eine Datenbank, die alle Details eines jeden Tieres aufzeichnet. Darin befinden sich Aufzeichnungen von der Geburt bis zur Schlachtung.

Genetik:

Die drei aus Japan stammenden Rassen: Itozakura, Shimane und Tajima Wagyu bilden die Grundlage der Westholme Wagyus. Westholme ist ein F1-Wagyu, das heißt die Rinder haben einen genetischen Anteil von 50% Wagyu, wobei ein Elternteil zu 100% Wagyu ist, das andere ein AACo-Vorzeigetier. Der AACo-Verbund wurde über mehrere Jahrzehnte hinweg mit Hilfe der Genetik der folgenden Rassen entwickelt: Santa Gertrudis, Shorthorn, Charolais, Brahman, Senepol und Bonsmara.

Gebrüder OTTO GOURMET GmbH · Boos-Fremery-Straße 62 · 52525 Heinsberg ·Deutschland
www.otto-gourmet.de · Ihren Gastronomiebetreuer erreichen Sie unter (02452) 9 76 26 - 200

WESTHOLME
– QUEENSLAND –
AUSTRALIA





#Werbung



FRIESSTYLE SMOKER

"gefertigt aus Leidenschaft"

Jetzt neu auch mit Pellethopper



Homepage: www.friesstylesmoker.de

Shop: www.friesstylesmokershop.de

S. Fries Metalldesign - Hofriederstraße 3 - 97285 Tauberrettersheim







#Werbung

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

UNSER SANTOS YouTube KANAL

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











...präsentiert von unserem Benny

https://www.youtube.com/c/santosgrill

Du musst dich registrieren, bevor du Beiträge verfassen kannst. Klicke auf **Jetzt registrieren!**, um den Registrierungsprozess zu starten. **Registrierte User** surfen werbefrei, können Suchen durchführen und sehen die volle Darstellung des Forums!!!

Trending threads

NEUE BEITRÄGE

Trending threads | Trending media | Trending resources

1 2 3 ... 114 Nächste

Filter

Otto's G32 - 4 Brenner "Smart" Gasgrill zuki · 18. Mai 2020 · Gasgrillen 200 201 202	Antworten: 4.028 Aufrufe: 285.293	Heute um 10:33 Nemosucher
Coronavirus Andrew91 · 25. Februar 2020 · Off-Topic 447 448 449	Antworten: 8.970 Aufrufe: 441.495	Vor 8 Minuten E300TD
[Anno dazumal] Pfitzauf - Brötchen? Nein... Pfannkuchen? Nee... Seht selbst. ID73 · Heute um 10:27 · Backstube	Antworten: 8 Aufrufe: 115	Vor 18 Minuten Honker
Anleitung Eigenbau Oberhitze-Grill humario · 23. März 2015 · Eigenbauten 755 756 757	Antworten: 15.123 Aufrufe: 2.231.197	22. August 2020 Eveofdestruction
Warum trägt meine Feige, keine essbaren Früchte? Alex the broiler · Vor 11 Minuten · Garten	Antworten: 1 Aufrufe: 6	Vor 7 Minuten Miriadriel
Der "Habe ich mir zuletzt gekauft" Thread welle · 9. August 2010 · Grill-Talk 2042 2043 2044	Antworten: 40.877 Aufrufe: 3.977.379	Heute um 11:01 Nixblicker
Burger Dutcher_Welt · Heute um 10:11 · Direkt mit Gasgrills	Antworten: 5 Aufrufe: 94	Vor 41 Minuten Klinke26
Napoleon Rogue dickerOnkel · 25. August 2016 · Grill-Kaufberatung 337 338 339	Antworten: 6.762 Aufrufe: 1.247.083	Gestern um 22:08 Joe Broiler
Was gibts denn heut zu Essen? Featured Timmy · 23. August 2006 · Grill-Talk 4933 4934 4935	Antworten: 98.696 Aufrufe: 4.181.205	Vor 13 Minuten Reinhard 61
TEST TEST... wie bekloppt sind Eierköppe wirklich...? Kamado holly · 30. Juli 2020 · Kamado- und Keramikgrills 84 85 86	Antworten: 1.709 Aufrufe: 35.395	Gestern um 14:23 Würstchentester
Gasflaschenschlüssel /// GoKel/// Wer will einen/// GON · 14. Juli 2020 · Zubehör 70 71 72	Antworten: 1.439 Aufrufe: 48.573	Heute um 10:40 Teoman
Roadtrip: Sousvidebaders Weg zum Sternegriller OT - Kimble hat mal wieder angerufen - Live!!! Sousvidebader · 16. Juli 2020 · Offline Treffen 2020 28 29 30	Antworten: 588 Aufrufe: 44.308	19. August 2020 pefra
Flachlandtiroler im Höhenflug - Grill, Chill & Overkill Chaos Queen · Dienstag um 20:29 · Offline Treffen 2020 5 6 7	Antworten: 135 Aufrufe: 3.362	Gestern um 18:18 VA-Griller
Enders Boston Pro 4 Turbo II (bzw. Aldi Nord Boston Pro 4 Turbo II) - Jemand Erfahrung damit?	Antworten: 1.436	20. August 2020 Gartenkönig

Du musst dich registrieren, bevor du Beiträge verfassen kannst. Klicke auf **Jetzt registrieren!**, um den Registrierungsprozess zu starten. **Registrierte User** surfen werbefrei, können Suchen durchführen und sehen die volle Darstellung des Forums!!!

Gruppen

NEUE GRUPPE HINZUFÜGEN...

Kategorien
- Example Category 4
- Grillsportverei... 172

» Recent groups
- Inkbird grill — öffentliche Gruppe · 1 Mitglieder — Example Category
- Marler Griller — geschlossene Gruppe · 2 Mitglieder — Example Category
- Pastrami Lover's — öffentliche Gruppe · 3 Mitglieder — Grillsportverein-Gruppen
- Kamado-Connection — geschlossene Gruppe · 6 Mitglieder — Grillsportverein-Gruppen
- Süddeutscher Grillsport — geschlossene Gruppe · 7 Mitglieder — Grillsportverein-Gruppen

» Most viewed groups
- UNDERGROUND PIZZABÄCKER — geschlossene Gruppe · 8 Mitglieder — Grillsportverein-Gruppen
- Kamado-Connection — geschlossene Gruppe · 6 Mitglieder — Grillsportverein-Gruppen
- IG Allgäuer im GSV — geschlossene Gruppe · 17 Mitglieder — Grillsportverein-Gruppen
- SCHLUCHTENGRILLER — geschlossene Gruppe · 106 Mitglieder — Grillsportverein-Gruppen
- Saarländer — öffentliche Gruppe · 40 Mitglieder — Grillsportverein-

1 2 3 ... 9 Nächste

Sortieren nach: Mitgliederzahl | Filter



SCHLUCHTENGRILLER Neu
geschlossene Gruppe
2.678 | 106 | 38 | 0

SCHLUCHTENGRILLER

Elektro - Griller

Elektro - Griller Neu
geschlossene Gruppe
1.562 | 90 | 31 | 4

Elektro - Griller

Woken tut Rocken

Woken tut Rocken Neu
geschlossene Gruppe
320 | 70 | 33 | 0

Woken tut Rocken

DO-Gemeinde

DO-Gemeinde Neu
geschlossene Gruppe
518 | 67 | 2 | 0

DO-Gemeinde

Niedersachsen Griller

Niedersachsen Griller Neu
geschlossene Gruppe
739 | 54 | 5 | 0

Niedersachsen Griller

Die Gruppe des heiligen El Porti

Die Gruppe des heiligen El Porti Neu
geschlossene Gruppe
941 | 54 | 7 | 0

Treffpunkt der Jünger des heiligen El Portis

Ruhrpott

Ruhrpott Neu
geschlossene Gruppe
416 | 51 | 44 | 0

Ruhrpott

IG Niederrhein BBQ

IG Niederrhein BBQ Neu
geschlossene Gruppe
1.038 | 51 | 91 | 2

IG Niederrhein BBQ

IG Pellet-Technik

IG Pellet-Technik Neu
geschlossene Gruppe
1.315 | 51 | 4 | 0

IG Pellet-Technik

Ramster-Holzbackofen

Ramster-Holzbackofen Neu
geschlossene Gruppe
252 | 44 | 12 | 0

Ramster-Holzbackofen

Frankenpower

Frankenpower Neu
geschlossene Gruppe
536 | 43 | 6 | 0

Frankenpower

BAM Bayerische Alpenmafia

BAM Bayerische Alpenmafia Neu
geschlossene Gruppe
266 | 43 | 11 | 0

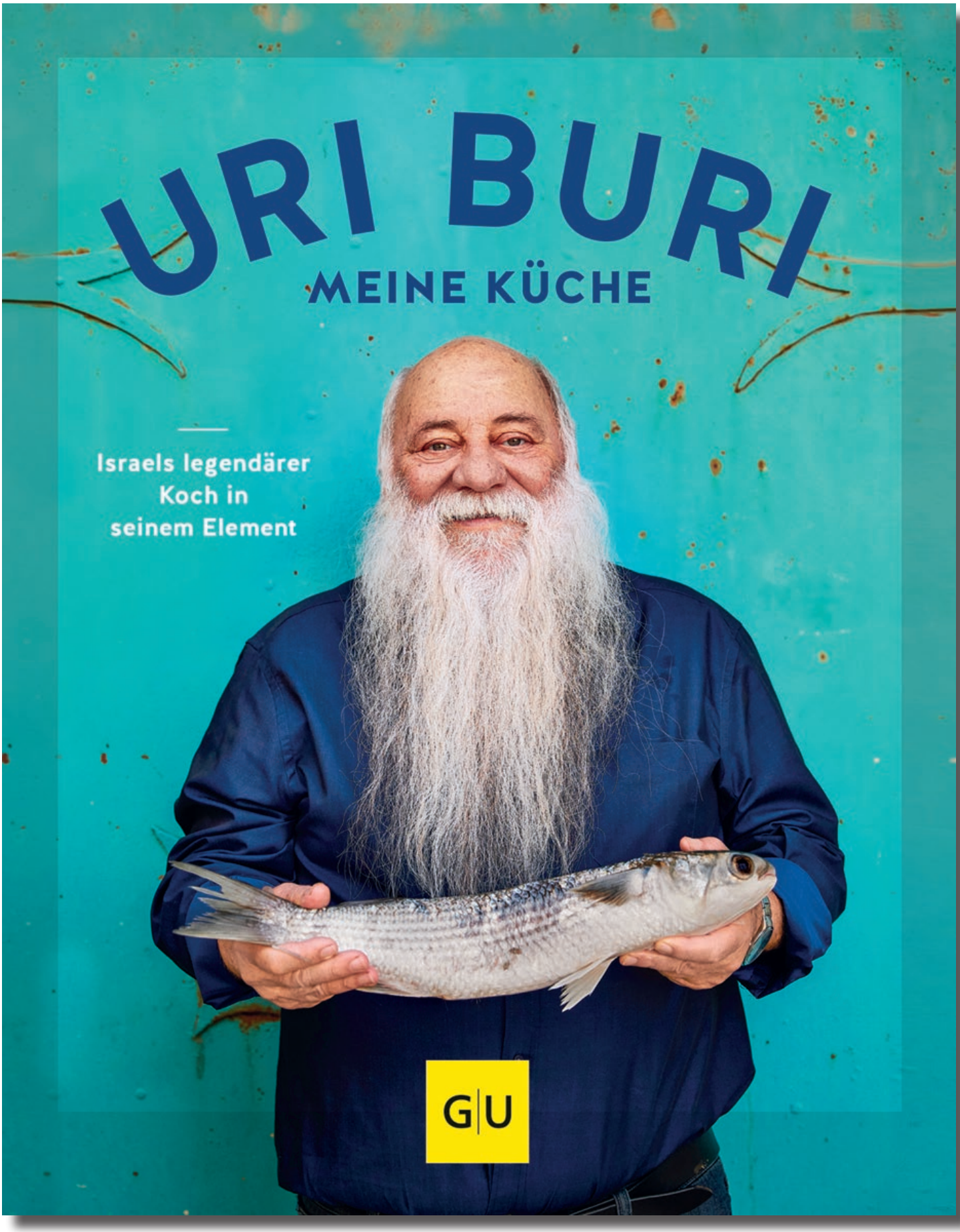
BAM Bayerische Alpenmafia

Grillende Feuerwehrleute

Grillende Feuerwehrleute Neu
geschlossene Gruppe
398 | 42 | 4 | 0

IG Thermomix

IG Thermomix Neu
geschlossene Gruppe
320 | 42 | 17 | 0


URI BURI
MEINE KÜCHE
Israels legendärer Koch in seinem Element
GU

DIESE REZEPTE BRAUCHT DIE WELT.

Lachssteak mit Martini-Spinat-Sauce, Garnelen mit Avocado oder eine Suppe aus Kiwis - Uris Rezepte sind weltbekannt. Das liegt an ihrer Exzellenz und es liegt auch an Uri Buri selbst, denn er ist der geborene Botschafter: Für Geschmack, der seinesgleichen sucht, und die Liebe zum Kochen und den Genuss, der Menschen wirklich verbindet.



Yotam Ottolenghi:

»Uri Buri ist nicht nur der unbestrittene Meister des Fischs und der Meeresfrüchte – er ist auch ein inspirierender Gastgeber, ein Experte, wenn es darum geht, Menschen durch gutes Essen und Wein an den Tisch zu bringen. Er ist ein wahrer Humanist, der aktiv das Ethos des Respekts und des Zusammenlebens vermittelt.«

454 Länderküchen
ISBN 978-3-8338-7580-9
9 783833 875809
PEFC
€ 29,00 [D]
€ 29,90 [A]
www.gu.de



LIEBE ALLE,

als Mitte 2019 die Idee an mich herangetragen wurde, ein Buch über meine Küche zu schreiben, war ich zunächst eher skeptisch und vermutete, der Verlag habe vorrangig ein reines Kochbuch nur mit Rezepten im Sinn – und das wäre für mich völlig uninteressant gewesen. Kochen ist doch so viel mehr als nur das Kochen an sich! Relativ rasch wurde aber klar, dass ich meine ganzen Ideen mit einbringen konnte, meinen Hintergrund, meine Lebensphilosophie und auch meine Vorstellungen vom Zusammenleben in einer Gesellschaft.

Was du bei mir im Restaurant auf dem Teller hast, muss einfach nur schmecken, und wenn du dabei eine gute Zeit hast, bin ich zufrieden. Wenn du allerdings meine Rezepte aus diesem Buch nachkochen möchtest, lohnt es sich, auch die Kapitel davor zu lesen, in denen du einen Einblick erhältst, warum ich manche Dinge so und nicht anders mache. Das Kochen selbst ist lediglich das Endresultat der idealen Verwendung der Zutaten und des richtigen Umgangs mit ihnen. Und das ist gerade bei Fisch wichtiger als bei vielen anderen Produkten.

Ich nehme dich mit in mein Restaurant »Uri Buri« und in das kleine Hotel »Efendi«, ich stelle dir mein Team vor, zeige dir meine Stadt Akko und warum sie mich so geprägt hat. Du erfährst viel über die Küchenpraxis und den Umgang mit Fisch. Und du lernst nicht nur einen Koch, du lernst mich kennen.

Uri Jeremias

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome 67

DAS »URI BURI« UND DIE IDEE DAHINTER



Das »Uri Buri« wird von vielen Menschen, die sich in Sachen Essen auskennen und Feinschmecker sind, als das beste Fischrestaurant im Nahen Osten bezeichnet. Und von noch mehr Gästen, die seit vielen Jahren immer wieder in das Lokal kommen. Woran liegt das? Die Küche ist weit entfernt von dem, was man gemeinhin als Gourmet- oder Sterneküche bezeichnet. Die Rezepte sind so aufgebaut, dass kein Gericht länger als zehn Minuten braucht, bis es fertig ist, und in aller Regel aus nicht mehr als acht Zutaten besteht. Kein Hexenwerk, aber vielleicht ist ja gerade das das Geheimnis des Erfolgs.

Das »Uri Buri« liegt am Rande von Akkos Altstadt, vom Mittelmeer nur durch eine Straße getrennt. Uri betreibt das Lokal an diesem Standort seit 1997, als er von seiner Heimatstadt Naharija nach Akko umgezogen war. Gleich neben dem Restaurant ist der Eingang zum Templertunnel, ein Verbindungsgang, mit dessen Hilfe die Templer früher Güter vom venezianischen Hafen in ihren Teil der Stadt bringen konnten, ohne den teureren Wegezoll der Pisaner zahlen zu müssen. 2017 erfolgte ein Umbau des »Uri Buri«, eine dringend notwendige Modernisierung. Selbstverständlich war der Laden während dieser Bauphase nicht geschlossen – man zog einfach in ein kurzerhand angemietetes Nebenhaus und verlegte innerhalb von 24 Stunden das komplette Restaurant mitsamt Küche dorthin. Nach zwei Monaten Umbauzeit ging es dann wieder zurück, ebenfalls innerhalb eines Tages.

Vor der Tür baumelt an einem massiven hölzernen Gestell immer noch das alte Restaurantschild. Uri wird des Öfteren darauf angesprochen, es doch einmal erneuern zu lassen, doch dies gehört nicht zu den Dingen, die ihm wirklich wichtig sind. Zum Meer hin blicken die Gäste von innen durch große Fenster. Die Einrichtung der Räumlichkeiten ist schlicht, aber einladend, auf Schnickschnack wird verzichtet. Die Tische stehen, der Nachfrage geschuldet, eher eng beieinander. Auch sie sind ohne Schmuck. Über den Köpfen der Gäste hängen von der Decke – zur Reduzierung des Geräuschpegels – bunte Kleidungsstücke. Alles Gewänder von Dorfarabern und Beduinen, die teilweise sogar heute noch so getragen werden. Ein klasse Einfall, ganz simpel umgesetzt und dazu ein weiteres Beispiel der Küchenphilosophie: Was zählt, ist das Wesentliche. Und es passt, weil es eine Tradition hat.

68 • Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome



Tja – dieses alte Schild ist nach dem Umbau im Juni 2020 nun Geschichte.

»Um ein Restaurant bekannt zu machen und dieses dann auch erfolgreich zu führen, braucht es eine Idee, eine Leitlinie, die dahintersteht. Und daran muss man glauben. Sowie an sich selbst. Es darf nicht nur ums Geldverdienen gehen, das Ganze ist mehr als nur ein finanzielles Projekt. Wichtig ist es auch, eine angenehme Atmosphäre zu schaffen, einen Ort, an dem man sich rundherum wohlfühlt. Ein Restaurant im Stadtzentrum oder an einem beliebten Platz ist immer voll, da ist den Leuten das Ambiente eigentlich egal, sie wollen nur etwas essen und sich unterhalten. Wenn du aber ein Lokal hast, das sehr abgelegen liegt, dann fahren sie nur zu dir, wenn du ihnen etwas ganz Eigenes, Einzigartiges anbieten kannst. Unsere Gäste kommen aus aller Welt. Sie haben uns im Fernsehen gesehen, in der Zeitung von uns gelesen oder auch von Freunden von uns gehört – und den Rat bekommen: Wenn du in Israel in den Norden reist, musst du Akko sehen und das ›Uri Buri‹.«

Es klingt in keiner Weise arrogant, wie er das sagt, es ist schlicht eine Tatsache. Uri hat klein angefangen und ist seiner Idee stets treu geblieben. Das Drumherum, das Zelebrieren des Erfolgs, die Jagd nach Auszeichnungen, all das findet Uri ausgesprochen uninteressant. Das Wichtigste ist stets auf dem Teller. Dabei spielen Klarheit und Balance eine große Rolle. Und natürlich der Geschmack.



Schlichtheit in allen Bereichen, nur nicht im Geschmack auf dem Teller.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome 69



Ich schau dir in die Augen, Kleiner!

FRISCHEN FISCH ERKENNEN

Ich gehe eigentlich stets nach neun Kriterien vor, die mich die Frische von Fisch erkennen lassen. Da es natürlich auch immer ein paar Ausnahmen gibt, sehe ich Fisch dann als frisch an, wenn mindestens vier dieser neun Kriterien erfüllt sind. Grundsätzlich soll dich ein Fisch in der Auslage anmachen, ihn mitzunehmen. Richtig alte Ware erkennst du auch als Laie.

DIE FARBE

Die Farbe eines Fisches sollte eindeutig sein und klar zu definieren. Ist sie verwaschen, ist der Fisch schon älter. Wenn sie aussieht, als wäre der Fisch bereits gekocht – unbedingt liegen lassen!
Ausnahmen: Einige Fische verändern ihre Farbe nicht, darunter beispielsweise solche aus der Familie der Haie und Rochen.

DER GERUCH

Frischer Fisch sollte niemals stinken. Lass dir nicht aufschwatzen, das sei »der Geruch des Meeres«. Frischer Fisch ist vielmehr geruchlos, und sollte er doch ein wenig riechen, dann auf eine leichte, delikat salzige Art.
Ausnahmen: Es gibt Fische wie den Seeteufel, bei denen der Verdauungsprozess bereits im Mundraum beginnt, was zu einem schlechten Atem führt. In diesem Fall bedeutet es natürlich nicht, dass der Fisch nicht frisch wäre.

70 • Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome

DIE HAUTOBERFLÄCHE

Die Haut der meisten Fische sondert einen Flüssigkeitsbelag ab, den man gerne als Körperschleim bezeichnet. Es ist ein natürlicher Schutz gegen das Meerwasser und somit eine gute Sache. Leider wird der Schleim aber schnell klebrig und verschwindet nach einem Tag. Um ihn ein wenig zu erhalten, besprühen Fischer ihre Ware gern mit Wasser oder platzieren sie auf Eis. Überzieht den Fisch dagegen ein gräulicher, rutschiger Belag, ist er alt. Dieser Belag bildet sich beim Zersetzungsprozess und hat nichts mit dem klaren, natürlichen Sekret zu tun, das ich anfangs beschrieben habe.
Ausnahmen: Auch hier sind es wieder Fische aus der Hai-Familie, die keinen Körperschleim produzieren. Zieht man sie aus dem Wasser, ist ihre Haut trocken.

DAS GEFÜHL BEIM ANFASSEN

Frischer Fisch fühlt sich fest, eher starr an. Wenn du das Fleisch mit den Fingern drückst und die entstandene Delle glättet sich nicht gleich wieder, ist das Fleisch weich und der Fisch schon älter. Das Gleiche gilt, wenn beim Drücken Ödeme zurückbleiben, also Verfärbungen. Dann ist der Fisch sogar ungenießbar. Auch ein wichtiger Aspekt ist die Spannung im ganzen Fisch. Wenn sich nach der vorübergehenden Erstarrung die Muskulatur wieder gelöst hat, darf sich der Fisch, wenn man ihn am hinteren Ende hält, nicht durchbiegen und nach unten hängen.
Ausnahmen: Das Fleisch mancher Fische ist von Anfang an weich – etwa das des Seehechts.

DIE KIEMEN

Das Farbspektrum der Kiemen frischer Fische reicht von Pink bis zu einem dunklen Rot. Öffnet man die Kiemenklappen, sollten sie sich aufspreizen wie bei einem Fächer. Passiert dies nicht, oder sind die Kiemen zu hell oder zu dunkel, ja fast braun oder schwarz, ist der Fisch nicht mehr frisch. Da mag der Händler noch so überzeugend argumentieren können. Finger weg!
Ausnahmen: Einige Fische (z. B. Drückerfische) haben verborgene Kiemen, da kann man nicht nachsehen.

DIE FLOSSEN

Vor allem die Endflossen müssen feucht und unbeschädigt sein. Sind sie angetrocknet oder gar eingerissen, würde ich auf jeden Fall die Finger von diesem Fisch lassen.

DAS MAUL

Ja, auch dem Fisch ruhig mal aufs Maul schauen! Es sollte sich ganz leicht öffnen lassen und nicht schleimig-verklebt sein. Ist es das, wurde garantiert die Kühlkette unterbrochen, was man zudem an einem dunkel verfärbten Maul erkennt.

DIE AUGEN

Die Augen sind das empfindlichste Organ eines Fisches. Sie sollten nach oben gewölbt, straff und sehr klar sein, die Pupillen scharf umrandet und schön definiert. Eine Trübung oder das Fehlen der Wölbung indizieren mangelnde Frische.
Ausnahmen: Manche Fische haben von Natur aus eingesunkene Augen oder eine zusätzliche Hautschicht darüber, so etwa Schleimaale oder Zitterrochen. Sie sind für uns kulinarisch aber nicht sehr interessant.

DIE BAUCHHÖHLE

Manchmal, wenn vielleicht auch selten, kauft man einen ganzen Fisch, der noch nicht ausgenommen wurde. Das sollte man aber nur machen, wenn der Fisch auch wirklich hundertprozentig frisch ist. Denn nur dann sind die Innereien gut erkennbar klar voneinander abgegrenzt, sodass man sie perfekt aus der Bauchhöhle holen kann. Ist der Fisch alt, hat der Zersetzungsprozess bereits begonnen und die Innereien werden sich immer ähnlicher, lassen sich kaum noch unterscheiden – das ist nicht gut. Dann vermischen sich unterschiedliche Enzyme, dringen über die Bauchhöhle in das Fischfleisch ein und sorgen für fischigen Geruch und Geschmack.
Kauft man einen bereits ausgenommenen Fisch, sollte die Bauchhöhle hell und klar sein. Hier wäre es ein Indikator mangelnder Frische, wenn sie dunkel, matt und trocken ist.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome 71



Der einzige Trend, dem ich folge?
Es muss schmecken! Immer!

TRENDS

Als ich etwa zwölf Jahre alt war und eines Tages aus dem Haus wollte, hielt mich eine meiner Schwestern auf: »So kannst du doch nicht aus dem Haus gehen – blaue Hose und grünes Hemd!«. »Wieso«, fragte ich, »was ist falsch daran?« Sie klärte mich auf, dass kein Mensch diese Farbkombination trägt, das ginge einfach nicht. Zwei Jahre später stand sie plötzlich da, in Grün und Blau gekleidet, und wollte nach draußen. Also fragte ich sie, warum sie das machen würde. Jetzt wäre das topmodern, lautete ihre Antwort.

Ich habe das, ehrlich gesagt, noch nie wirklich verstanden – wo kommt das her? Wer macht das vor oder wer sagt, was Mode ist?

Trends in der Küche sind nicht anders als in der Modebranche. Was gibt es nicht immer für neue »Entdeckungen« in der kulinarischen Welt! Die einen essen zwei Tage die Woche nichts, die anderen keinesfalls mehr nach 17:00 Uhr. Die Nächsten ernähren sich paleo, also steinzeitlich, wieder andere vermeiden Zucker, essen salzlos, vegetarisch, vegan, glutenfrei, laktosefrei, nur Low Carb, garen alles durch oder essen ausschließlich rohe Produkte. Es gibt sogar Menschen, die essen nichts, was man dafür aus der Erde ziehen oder vom Baum pflücken muss. Es soll einem schon gefälligst von selbst in die Hand oder in

den Mund fallen! Habe ich noch etwas vergessen außer Molekular-Tüftelei, Clean Eating und »nichts kommt von weiter her als 20 Kilometer Umkreis«? Bestimmt …

Und in den Restaurants wird dieser ganze Unsinn lustig mitgemacht. Hier sind Trends unzählbar und unbezahlbar. Diese Hypes können neue, spezielle Geräte sein, angesagte Produkte wie Quinoa oder Balsamico, Landesküchen wie französisch oder japanisch. War es früher einmal in, richtig große Portionen aufzutischen und den Gästen den Rest in Doggy Bags mit nach Hause zu geben, so hat sich das nun auch wieder gewandelt.

Ich war vor einiger Zeit in einem skandinavischen Restaurant, in dem man unbedingt gewesen sein muss, hieß es. Es war DAS große Ding! Vorgeführt wurde den Gästen eine Riesenshow in mehr als 20 Gängen – aber kein vernünftiges Essen kam auf den Tisch. Da war Schaum hier, Trockeneis da, heiße Luft dort. Und die Rechnung war exorbitant. Manche Leute suchen Trends, nicht den Geschmack.

Für mich ist es ganz einfach: Gutes Essen bleibt immer gut. Selbstverständlich braucht man auch einen Wandel, weil sich die Zeiten ändern, der Geschmack wechselt, sich das Verständnis über Zutaten, Produkte und Rezepte erneuert. Also kann man korrigieren und verbessern. Mal willst du deine Gäste oder deinen Partner überraschen. Muss das dann gleich radikal sein? Da hätten wir dann wieder das WOW!, das dem Effekt oder der Technik entspringt, nicht aber dem Geschmack.

Eigentlich ist das Kochen vergleichbar mit einer Lotterie. Es sind 49 Kugeln, von denen sechs gezogen werden – was 14 Millionen Kombinationsmöglichkeiten ergibt. Beim Zubereiten von Speisen mit seinen ungleich mehr Zutaten sind es demnach fast unendlich viele Variationen. Rechnen wir es doch mal durch: Nehmen wir an, ein Koch arbeitet 180 Stunden im Monat und testet 10 Kombis pro Stunde. Das macht im Monat dann 1800 Rezepte. Aufs Jahr gerechnet sind das schon 21.600 Kombinationen, und auf ein Arbeitsleben von 50 Jahren 1.080.000 Rezepte! Es bräuchte demnach 13 Leben, um alle Möglichkeiten auszuschöpfen, die sich mit nur sechs aus 49 Zutaten ergeben können. Daher stellt sich schon die Frage, warum es Trends braucht, wenn sich Millionen von Köchen die Chance bietet, sich mit eigenem Charakter in der Küche eine Kundschaft zu suchen.

Ich bin stolz darauf, in meinem Restaurant seit mehr als drei Jahrzehnten keinem Trend zu folgen, sondern meinen Stil entwickelt zu haben. Stil hält sich, der Trend dagegen richtet sich nach dem Wind. Die Basis, auf die das »Uri Buri« gebaut ist, besteht aus guten Produkten, Portionen, wie ich sie gerne esse (eher kleiner) und einer großen Breite und Tiefe des Angebotsspektrums. Unsere Zubereitungsarten sind nicht abgehoben, sondern ganz normal und für alle zu Hause ohne weiteres nachkochbar. Jedes Restaurant, das neu aufmacht, braucht einen besonderen USP, mit dem es sich von den anderen abgrenzen möchte – und wählt dabei seltsamerweise oft einen Trend aus. Zu mir kommen immer noch Gäste, die vor 30 Jahren ein bestimmtes Gericht gegessen hatten und es heute wieder essen möchten. Und oft auch können. Manche der Speisen stehen tatsächlich immer noch auf der Karte.

Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome 73

LACHS-SASHIMI MIT WASABISORBET

Dies ist eine unserer einfachsten, aber auch beliebtesten Vorspeisen. Und ein Beispiel dafür, dass Frische entscheidend ist, nicht die Anzahl der Zutaten. Weil das Gericht bei uns jeden Tag so oft aus der Küche geht, ist gute Vorbereitung alles: Bereits am Morgen werden die Lachsscheiben in Tellergröße ausgelegt und arrangiert, mit Küchenfolie abgedeckt und übereinandergestapelt gekühlt. Vor dem Servieren kommen dann nur noch die vorbereiteten Portionen auf einen Teller, Sojasauce und Wasabisorbet dazu – zack, fertig!

1 PORTION
ZEIT: 15 MIN.
+ GEFRIEREN IN DER EISMASCHINE

FÜR DAS WASABISORBET

50 g flüssige Glukose
75 g Zucker
20 g Wasabipulver
2 EL Reisessig

FÜR DAS SASHIMI

80 g Lachsfilet (ohne Haut)
2 EL Sojasauce

Für das Wasabisorbet in einem Topf Glukose, Zucker und 100 ml Wasser unter Rühren erhitzen, dann auskühlen lassen. Mit Wasabipulver, Reisessig und 120 ml Wasser vermischen und anschließend in der Eismaschine zu einem cremigen Sorbet verarbeiten, dabei die Gebrauchsanweisung der Maschine beachten.

Für das Sashimi das Lachsfilet auf Gräten prüfen und diese gegebenenfalls mit einer Fischpinzette entfernen. Das Filet mit einem sehr scharfen Messer in möglichst dünne Scheiben schneiden.

Die Lachsscheiben auf einem Teller anrichten und mit der Sojasauce beträufeln. 1 kleine Kugel Wasabisorbet auf dem Lachs platzieren und das Sashimi sofort servieren. Das übrige Sorbet anderweitig verwenden.



Shakshuka ist ein absolut gängiges Frühstücksgericht, aber es gibt auch sehr viele Varianten. Manche sind dabei mit wesentlich mehr Gewürzen versehen als meines, doch ich liebe es eher puristisch. Zubereitet wird Shakshuka eigentlich in einer großen Pfanne, im Restaurant nehme ich aber gerne kleine Portionspfannen, die dann auf den Tisch kommen.

SHAKSHUKA

FÜR 4 PORTIONEN
ZEIT: 25 MIN.

6 große Tomaten
2 rote Paprika
3 Chilischoten (rot oder grün)
6 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
2 EL Sonnenblumenöl
Salz
Zucker
8 Eier (M)
gehacktes Koriandergrün zum Dekorieren

Tomaten, Paprika und Chilis waschen und über dem offenen Feuer (oder unter dem Backofengrill) von allen Seiten so »abflammen«, dass sie sich gut schälen lassen und einen leicht rauchigen Geschmack annehmen. Knoblauch und Zwiebel ebenfalls schälen und sehr fein hacken.

Das Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Darin das ganze Gemüse sowie Knoblauch und Zwiebel so lange bei kleiner Hitze köcheln lassen, bis alles eindickt und »sich einigt«. Bei Bedarf mit Salz und Zucker abschmecken.

Mit einem Löffel 8 Mulden in das Gemüseragout drücken. Nach und nach die Eier aufschlagen und in die Mulden füllen. Die Pfanne mit dem Deckel verschließen und warten, bis die Eier gestockt sind. Das dauert ca. 5 Min. Shakshuka salzen und mit dem Koriandergrün dekorieren – fertig!



Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome 77

Dieses Rezept stammt von meinem arabischen Küchenchef Ali. Hier ist schön zu sehen, wie auch bei einer einfachen Sache wie dem Kochwasser nichts verschwendet, sondern mehrfach genutzt wird. Übrigens: Baharat gibt es in vielen regional ganz unterschiedlichen Ausprägungen, auch wenn die Bestandteile Pfeffer, Muskat, Kreuzkümmel, Paprika, Koriander, Nelken und Zimt fast immer mit dabei sind.

MANZAV À LA ALI

FÜR 4 PORTIONEN
ZEIT: 15 MIN.
+ 2 STD. 5 MIN. GAREN

1 kg Lammfleisch (aus der Keule)
2 Zwiebeln
2 Bio-Zitronen
5 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
5 Kaffir-Limettenblätter
1 EL Butter
400 g Jasmin-Reis
1 EL Baharat (arab. Gewürzmischung)
½ TL Kurkuma
Salz
3 Stängel Minze
5 Knoblauchzehen
1 EL Speisestärke
60 g Pinienkerne

Das Lammfleisch in 3–4 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und grob hacken, die Zitronen heiß waschen. Alles mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Kaffir-Limettenblättern in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, bei beschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Nun die Temperatur reduzieren und das Fleisch in ca. 1 Std. 30 Min. bei kleiner Hitze weich köcheln lassen. Dann das Fleisch mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben und beiseitestellen, die Brühe aufheben.

In einem zweiten Topf die Butter schmelzen. Reis, Baharat, Kurkuma und 1 TL Salz dazugeben und bei mittlerer Hitze andünsten. 600 ml Fleischbrühe dazugießen und den Reis im geschlossenen Topf ca. 20 Min. bei kleiner Hitze sanft garen. Dann Topf vom Herd nehmen und den Reis weitere 15 Min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Die Minze abbrausen, trocken schütteln und hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls hacken. Beides mit 300 ml Fleischbrühe und etwas Salz aufkochen. Speisestärke in 1 EL kaltem Wasser auflösen und dazugeben. Die Sauce kurz aufkochen und ein wenig eindicken lassen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne goldbraun anrösten, die Hälfte davon zum Reis geben. Den Reis mit dem Fleisch mischen und auf Teller verteilen, mit den restlichen Pinienkernen bestreuen. Die Sauce separat dazu servieren. Wer mag, kann außerdem noch etwas Joghurt mit auf den Tisch stellen.



Die Referenz in Sachen Grillen • Grillsportverein.de • #Werbung #GrillAtHome 79

SANTOS
GRILL ★ SHOP

SANTOS SMART BBQ THERMOMETER mit App-Steuerung und 4 Fühlern!



Santos smartes Bluetooth Grillthermometer

Artikel öffnen

Grillen ohne an den Grill zu denken

- Anschlüsse für vier Temperaturfühler
- Bei Ablauf der Zeit erhaltet Ihr eine Push -Mitteilung
- Das Thermometer verfügt über einen Timer
- Individuelle Zieltemperaturen
- Kostenlose App für iOS und Android

SANTOS
GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de


WLAN Call
15:39
85 %
Suchen
Grillrezepte 2
Elmar Hoer
2,29 €
4,6
161 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

Anwendungsbericht Sous Vide Garer *fusionchef Diamond S/XS*

Einleitung: Wer die vielen Vorteile des Sous Vide Verfahrens nutzen möchte**,** der steht zuerst vor der Aufgabe, das am besten geeignete Gerät für den vorgesehenen Einsatzzweck auszuwählen.



fusionchef Diamond S (19 l Badgefäß) und XS (13 l Badgefäß) im direkten Größenvergleich

Das Angebot an Sous Vide Garern ist mittlerweile beachtlich. Allerdings eignet sich längst nicht jedes Gerät für den professionellen Einsatz in der Gastronomie und auch für den ambitionierten Hobbykoch gibt es einige wichtige Dinge zu beachten, um ärgerliche (und teure) Fehlkäufe zu vermeiden.

Da wäre zuerst einmal das Fassungsvermögen: Als Faustregel kann man hier annehmen, dass Geräte mit aktiver Zirkulation durch eine entsprechend leistungsfähige Umwälzpumpe und genügend Heizleistung mit maximal etwa 40 - 50% des Wasservolumens beschickt werden können. Zu beachten dabei ist, dass sich die Volumen-Angaben in Litern hier in aller Regel immer auf ein bis zum Rand gefülltes Gefäß beziehen. Bei einem 13-l-Badgefäß bleiben beispielsweise rund 10 l praktisch nutzbar. Das wären dann etwa vier bis fünf Kilogramm an Gargut als absolute Obergrenze.
Ist man sich diesbezüglich noch nicht ganz sicher, oder möchte eine sehr flexible Lösung haben, dann stehen hierfür sogenannte Einhängethermostate zur Verfügung, welche - in Grenzen - für verschiedene Behältergrößen verwendet werden können. Beim sehr leistungsfähigen *fusionchef Diamond* ist sogar eine Behältergröße bis zu maximal 58 l möglich.

Vorsicht ist geboten bei Gerätschaften, die allzu sehr an eine Bain-Marie erinnern. Diese Wasserbäder, deren eigentlicher Zweck das Warmhalten von Speisen ist, sind durch ihre sehr einfache Regelung nicht in der Lage, die erforderlichen genauen Temperaturen beim Sous Vide Verfahren exakt anzufahren und dauerhaft konstant zu halten. Gleiches gilt für Kombigeräte aus dem Haushaltssektor, welche Schnellkochtopf, „Slow Cooker“ oder „Multikocher“ in einem sein wollen. Auch sogenannte „Sous Vide Sticks“ eignen sich bestenfalls für erste private Gehversuche bei Kleinmengen und sehr sporadischer Verwendung, wie in den Anwendungstests ab Seite fünf erkennbar wird.



fusionchef Diamond im Detail: Heizung, Umwälzpumpe, Füllstandsensor und Temperaturfühler sind durch ein abnehmbares Schutzgitter aus Edelstahl abgedeckt. Die Pumpe schützt ein engmaschiges Sieb vor Fremdkörpern.

Eine einfache Reinigbarkeit ist wichtig für dauerhaft einwandfreie Hygiene und Funktion. Im Gegensatz zu Sous Vide Garern, welche Pumpe und Heizeinheit - für den Benutzer komplett unerreichbar - im Geräteinneren verbaut haben, sind bei allen Versionen des *fusionchef Diamond* sämtliche wasserberührten Teile leicht zugänglich. Schutzgitter, Ansaugfilter und sogar das komplette Badgefäß samt Deckel können bei Bedarf mühelos in der Spülmaschine gereinigt werden. Und sollte einmal ein Vakuumbeutel undicht werden, so ist das kein großes Malheur; Produktrückstände können mühelos abgespült werden, ebenso ist ein eventuell notwendiges Entkalken schnell erledigt.

Ausreichende Leistung und Wasserzirkulation: Das Medium Wasser besitzt zwar eine sehr hohe Wärmekapazität, jedoch nur eine mäßige Wärmeleitung. Letztere beträgt - in unbewegtem Zustand - nur etwa 0,6 % des Wertes für Eisen. Dies bedeutet einerseits, dass zum raschen Aufheizen und zur Ausregelung von Temperaturschwankungen genügend elektrische

Leistung zur Verfügung stehen muss, andererseits aber auch eine entsprechend leistungsfähige Wasserzirkulation zur Wärmeübertragung erforderlich ist, um das Gargut in jedem Bereich des Badgefäßes gleichmäßig zu temperieren.



Die leistungsstarke Kreiselpumpe sorgt auch in größeren Badgefäßen für eine gleichmäßige und kräftige Umwälzung.

Die Gesamtbetriebskosten (auch bekannt als TCO = Total Cost of Ownership) stellen im professionellen Nutzerbereich einen enorm wichtigen Faktor dar. Es klingt natürlich durchaus im ersten Anschein sehr verlockend, wenn ein Gerät in der Anschaffung zum Beispiel nur die Hälfte kostet. Wenn im Gegenzug dann aber die Lebensdauer deutlich kürzer ist, der Energieverbrauch höher liegt und innerhalb des Nutzungszeitraums zusätzliche Kosten für Ersatzeile und Reparaturen samt Ausfallzeiten anfallen, dann kehrt sich die Rechnung sehr schnell ins Gegenteil um.

Ergänzendes Zubehör für noch effektiveres Arbeiten:
Anders als im häuslichen Bereich, stehen in der professionellen Küche die Faktoren Zeit und Effizienz ganz oben. Improvisierte Notlösungen, schwankende Produktergebnisse und Unübersichtlichkeit sind im Gastronomiebereich fehl am Platz.



Auswahl Zubehör: Timer Markierungsband, Software *Easy fusionchef*, Abdichtklebestreifen, Kerntemperaturfühler, Abtrenngitter, Abdeckgitter.

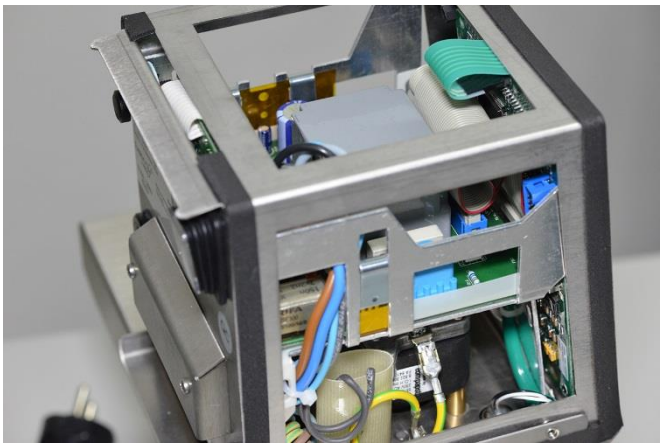
Technische Vorstellung und praktische Anwendung:



Mobiler Catering Service mit dem *Diamond S.*

Die Marke *fusionchef* gehört zur Julabo GmbH. Am Firmenstandort Seelbach entwickelt und produziert Julabo dort seit 1967 hoch präzise Laborthermostate. Deren ausgereifte Technik kommt - speziell angepasst für Sous Vide Anwendungen - auch für die *fusionchef* Modelle *Diamond* und *Pearl* zum Einsatz.

Beim **Blick ins Innenleben** des *Diamond* fällt auf, dass Julabo das Gerät bis oben hin mit Elektronik, verteilt auf mehrere separate Platinen, vollgepackt hat. Das erstaunt zunächst ein wenig, wenn man die teils doch recht übersichtlichen Einzelplatinen anderer Sous Vide Gargeräte im Vergleich betrachtet.



Diamond mit geöffnetem Gehäuse.

Die bereits von außen ersichtliche grundsolide Bauart setzt sich auch im Inneren fort. So ist beispielsweise die Elektronik durchgängig mit einem Schutzlack überzogen, um schädliche Einflüsse durch Feuchtigkeit zu vermeiden. Ein Lüfterrad auf der Pumpenwelle sorgt im Betrieb für eine wirksame Kühlung von Motor und Elektronik. Zusätzlich wird durch einen schmalen frontseitigen Schlitz unterhalb des Bedienfelds Luft ausgeblasen, was eine Art „Schutzvorhang“ erzeugt und ein lästiges Beschlagen von Display und Bedienelementen zuverlässig verhindert.

Bei der ersten Inbetriebnahme des *Diamond* sollte man im Menü Datum und Uhrzeit kontrollieren und gegebenenfalls korrigieren. Bei aktivem Datalogging sind diese Werte HACCP-relevant.



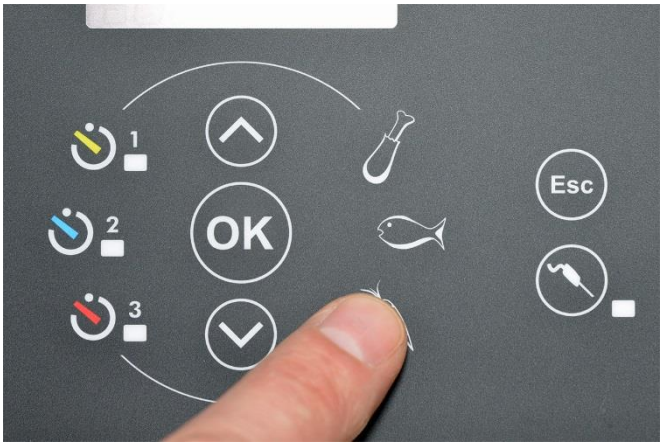
Mit Gedächtnis auch bei Stromausfällen und im mobilen Einsatz: Die batteriegepufferte Echtzeituhr des *Diamond*.

Tipp: Beim Vakuumieren des Garguts nicht mehrere Teile in einem Beutel übereinander oder direkt aneinander liegend einschweißen. Dies verlängert die Garzeit nur unnötig und führt durch die Schichtungen zu ungleichmäßigen Ergebnissen.


Richtig Vakuumieren: Abstände halten bringt Vorteile.

Die Temperaturwahl gestaltet sich bei allen *Diamond* Modellen sehr einfach. Dank drei vorprogrammierter Tasten für Fleisch, Fisch und Gemüse, die jeweils fünf praxisgerechte Temperaturen hinterlegt haben, wird nicht jedes Mal aufs Neue eine manuelle Temperatur-einstellung notwendig. Die hinterlegten Werte können dazu jederzeit geändert und abgespeichert werden, so dass mit insgesamt 15 individuellen Temperaturen für praktisch jedes Gericht eine passende Voreinstellung definiert werden kann. Das klingt zwar zugegebener-maßen fast schon etwas nach Luxus, erweist sich in der Praxis aber als enorm praktisch und zeitsparend.

Ähnlich komfortabel geht die **Einstellung des Timers**, nein, *der* Timer – der Diamond besitzt nämlich gleich drei davon – vonstatten. Die farblichen Markierungen der Timer-Tasten sind dabei nicht etwa der Kreativität der Designabteilung geschuldet, sie korrespondieren farblich mit den als Zubehör erhältlichen Timer Markierungsbändern. So kann das Gargut ganz einfach den einzelnen Timern zugeordnet werden.



Schnellspeichertasten für Fleisch, Fisch und Gemüse. Links die drei Timertasten in Gelb, Blau und Rot.


Wärmebeständige und lebensmittelechte Markierungs-bänder zur einfachen Kennzeichnung der Vakuumbeutel.

Eine weitere Möglichkeit, verschiedenes Gargut mit unterschiedlichen Garzeiten sicher handzuhaben, stellt die Verwendung der optional erhältlichen *fusionchef* Abtrenngitter dar. Hiermit kann das Badgefäß bequem in mehrere Bereiche unterteilt werden.


Links: Badgefäß S mit mittig eingesetztem Abtrenngitter und zwei Abdeckgittern. Rechts: Badgefäß XS mit Abdeckgitter und *fusionchef Diamond.*

Abdeckgitter (passend für sämtliche *fusionchef* Badgefäße erhältlich) verhindern bei leichtem Gargut das Aufschwimmen an die Oberfläche und stellen eine rundum gleichmäßige Wasserumspülung und Wärmezufuhr sicher. Ein umständliches und zeitraubendes Hantieren mit Hilfsmitteln, wie beispielsweise einzelnen Klemmgewichten, entfällt damit.

Bei À-la-carte-Gerichten sind kurze Garzeiten wichtig, damit der Gast nicht lange auf sein Essen warten muss. Erfahrene Profis wie Heiko Antoniewicz arbeiten deshalb gerne mit etwas höheren Temperaturen, da die Kerntemperaturkurve des Garguts immer mehr abflacht, je näher man der Wassertemperatur kommt.

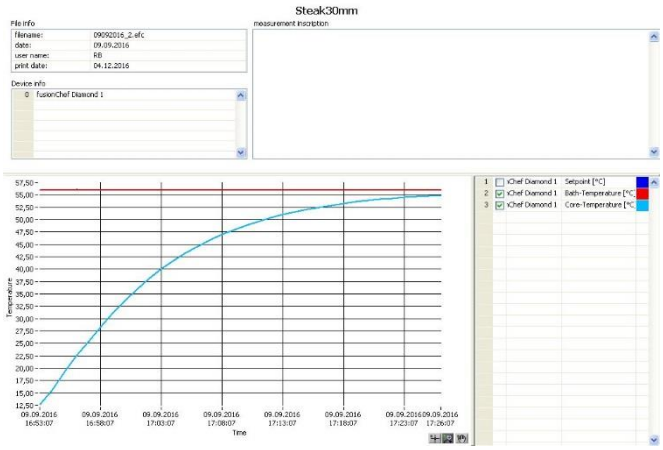


Diagramm 1: Kerntemperatur (blau) vs. Badtemperatur (rot), Datalogging mit optionalem Kerntemperaturfühler des *Diamond* und der Software *Easy fusionchef.*

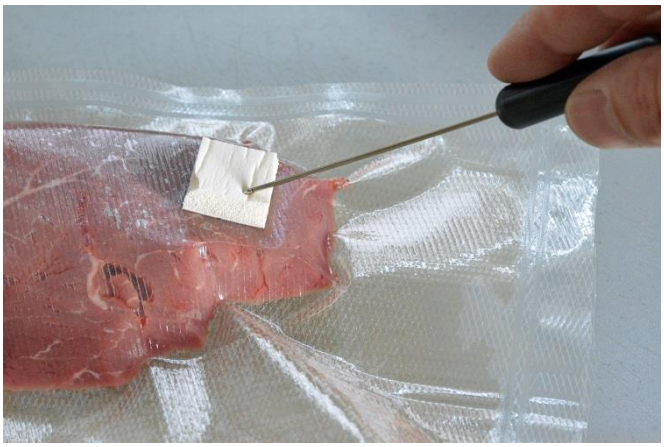
Das Diagramm zeigt, dass das hier zubereitete 30 mm dicke Rindersteak zwar nur rund elf Minuten für die Erwärmung von 15 auf 45° C benötigt, dann jedoch nochmals etwa 20 Minuten erforderlich werden, um die Ziel-Kerntemperatur von 55° C bei einer Badtemperatur von 56° C zu erreichen. Gibt man das Fleisch mit etwa +3° C in den Sous Vide Garer und rechnet dann noch etwa drei Minuten für das Anbraten in der Pfanne und das Anrichten hinzu, so wird man sogar bei über etwas 40 Minuten liegen. Den meisten Gästen wird dies einfach zu lange dauern.

Die naheliegende Lösung, nämlich die Badtemperatur auf 65° C zu erhöhen und damit die Garzeit auf dann nur noch rund 18 Minuten zu reduzieren, hat einen Haken: Im Gegensatz zur einfachen Methodik „Badtemperatur = Ziel-Kerntemperatur“, ist es dann eben nicht mehr egal, wenn das Gargut 20 oder 30 Minuten länger im Wasserbad liegt, weil beim Steak aus „Medium“ dann doch irgendwann schließlich „Well Done“ wird. Andererseits ist es - im Gegensatz zu großen Braten, ganzen Enten etc. mit Garzeiten über mehrere Stunden - aber auch wenig praktikabel, bei Lebensmitteln mit relativ kurzer Garzeit ständig mit einer Kerntemperaturmessung zu arbeiten.

Mit der **automatischen Garzeiterkennung** des *fusionchef Diamond* wird es möglich, diese Prozesse bequem zu automatisieren. Kurze Zubereitungszeiten und die bekannten qualitativen Vorteile des Sous Vide Verfahrens lassen sich damit in sehr vorteilhafter Weise kombinieren. Das Ganze funktioniert dabei erfreulich einfach: Das Referenz-Gargut wird auf die gewünschte Dicke gebracht, wie gewohnt vakuumiert und der Kerntemperaturfühler gesetzt. Wichtig dabei ist, die Spitze des Fühlers mittig im Lebensmittel zu positionieren, damit eine exakte Temperaturerfassung gewährleistet wird.



Die Dicke des Garguts ist für die Garzeit ausschlaggebend; die Größe selbst hingegen weitgehend ohne Einfluss.



Einstechen des Kerntemperaturfühlers. Der Abdichtklebestreifen erhält das Vakuum aufrecht und verhindert ein Eindringen von Wasser in den Vakuumbeutel.

Nach Aktivierung dieser Funktion im Menü des *fusionchef Diamond* wird der Garvorgang normal gestartet. Ist die gewünschte Kerntemperatur erreicht, gibt der *Diamond* einen optischen und akustischen Alarm aus. Nun kann entweder die abgelaufene Zeit abgelesen und notiert oder aber gleich direkt unter einem der drei Timer abgespeichert werden. So kann zukünftig auch ohne Benutzung des Kerntemperaturfühlers immer wieder zuverlässig das gleiche Ergebnis reproduziert werden, solange nur die Dicke des Garguts ähnlich ist, was aber in aller Regel recht einfach zu bewerkstelligen sein dürfte.

Die genaue **Einhaltung der Solltemperatur**, eine **homogene Temperaturverteilung** im gesamten Badgefäß mittels **aktiver Zirkulation**, sowie **ausreichende Leistungsreserven** der Heizung sind unabdingbar, möchte man professionell und erfolgreich mit dem Sous Vide Verfahren arbeiten.

Wie bereits eingangs kurz angesprochen, drängen in jüngster Zeit auch immer mehr sehr preisgünstige Gerätschaften auf den Markt, die teils sogar schon von Lebensmitteldiscountern zu Preisen unter 100 Euro angeboten werden. Glaubt man den recht vollmundigen Werbeversprechen, so eignen sich diese Billiglösungen für scheinbar jedwede Sous Vide Anwendungen bestens. Als Stellvertreter für die unter diversen verschiedenen Labels angebotenen, aber von der Technik her meist weitgehend baugleichen Sous Vide Sticks, soll deshalb auch ein derartiges populäres Modell (Stand 12/2016) genauer beleuchtet werden, um einen realistischen Vergleich ziehen zu können.



Sous Vide Stick 800 Watt mit Klemmbefestigung, montiert an einem handelsüblichen GN ½ Behälter mit 12 l Inhalt.

In den Echtzeit-Thermografieaufnahmen lässt sich erkennen, dass im Vergleich zum Sous Vide Bad ohne Umwälzpumpe, der Konvektionsstrom im Wasser beim *fusionchef Diamond S* deutlich stärker ist. Auch der Sous Vide Stick vom Discounter, der laut Anbieter für eine Badgröße von 15 – 19 l geeignet ist, sorgt nur eine schwache und ungleichmäßige Wasserbewegung.



Lediglich ein einfacher Blechflügel stellt das Pumpenlaufrad des Sous Vide Sticks dar.

Im Gastronomiebereich bringen derartige Einschränkungen Probleme mit sich. Einerseits**,** da deutlich größere Mengen als im Privathaushalt zubereitet werden müssen, zum anderen, weil in stetiger Folge bereits fertige Portionen entnommen werden und dafür neues, kaltes Gargut nachgelegt wird. Geringe Heizleistung und Wasserumwälzung führen hierbei zum Temperaturabfall im gesamten Badgefäß und lokalen Temperaturunterschieden. In Folge dessen stimmt der Garzustand der Speisen nicht, beziehungsweise - beispielsweise bei Geflügel oder Fisch bedenklich - die erforderlichen Mindesttemperaturen und Haltezeiten werden nicht erreicht.

Vorsicht geboten ist hier auch deshalb, weil etliche Anbieter die Anzeige der Ist-Temperatur im Display trickreich elektronisch „glätten“, um damit eine scheinbar perfekte Temperaturregelung vorzugaukeln. Das lässt sich gut beobachten, wenn nach Erreichen der Solltemperatur die Anzeige wie festgenagelt auf dem Sollwert steht. Legt man Gargut ein, so bewegt sich der Anzeigewert nicht; obwohl die tatsächliche Temperatur längst nicht mehr stimmt. Das geht bei manchen Modellen sogar soweit, dass eine beliebige Abweichung nach unten toleriert wird, während im Display immer noch der „alte“ Wert abzulesen ist.



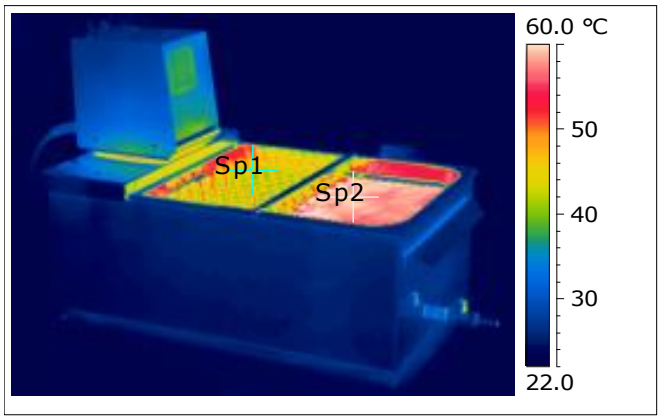
Display des *fusionchef Diamond*: Ist- und Solltemperatur, sowie die Restzeit des als nächstes ablaufenden Timers werden gleichzeitig dargestellt.

Derartige Schummeleien finden sich beim *fusionchef Diamond* nicht, die angezeigte Temperatur entspricht stets dem tatsächlichen Messwert. Ergänzend kann eine frei programmierbare Temperaturüberwachung aktiviert werden, die bei Unter- oder Überschreitung der Solltemperatur einen optischen und akustischen Alarm auslöst. Der interne Datenlogger ermöglicht im Zusammenspiel mit der optional erhältlichen Software *Easy fusionchef* nicht nur eine lückenlose, HACCP-konforme Protokollierung der Parameter, sondern ebenso eine Visulisierung der Garprozesse mit dem als Zubehör erhältlichen Kerntemperaturfühler. Bis zu 24 Geräte lassen sich gleichzeitig zentral steuern und überwachen. Ebenso kann eine Startzeit zum Aufheizen programmiert werden um Energie zu sparen.

Effizienz und Wirtschaftlichkeit: Apropos Energie sparen. Sämtliche Badgefäße sind doppelwandig ausgeführt und thermisch isoliert. Deshalb ist zum Halten der Wassertemperatur ein erheblich geringerer Energieaufwand notwendig, als bei einwandigen GN-Behältern. So benötigt der *fusionchef Diamond S* lediglich 140 Watt elektrische Leistung bei 65° C mit aufgesetztem Deckel, beim kleineren XS-Badgefäß sind es 122 Watt. Gerechnet auf 10 Stunden Betriebsdauer je Tag und einen Energiekostenpreis von 30 Cent pro Kilowattstunde, macht das lediglich 43 bzw. 37 Cent am Tag. (In der Praxis tatsächlich etwas mehr, da der Deckel ab und an abgenommen wird und auch das Gargut aufgeheizt werden muss.) Kochen mit dem Sous Vide Verfahren ist damit nicht nur zeitlich, sondern auch energetisch vorteilhaft.



Badgefäß teilweise mit Isolationskugeln gefüllt.



Sp1 Temperatur	Sp2 Temperatur
40.6 °C	59.6 °C

Bei Lebensmitteln mit relativ kurzen Garzeiten, „fremden“ Badgefäßen ohne passenden Deckel und auch beim Arbeiten mit sehr hohem Durchsatz empfiehlt sich die Verwendung der *fusionchef* Isolationskugeln. Diese luftgefüllten Kugeln reduzieren die Wasserverdunstung und senken zusätzlich den Energieverbrauch auf unter die Hälfte des Wertes mit offenem Badgefäß. Gargut kann dabei problemlos entnommen und nachgelegt werden, ohne dafür jedes Mal den Deckel abnehmen zu müssen.

Wird über Nacht gegart oder sind längere Garzeiten notwendig, kann eine weitere Verringerung von Verdunstung und Energieverbrauch mit den exakt passenden Deckeln erreicht werden. Ein umlaufendes Gummiprofil sorgt dabei für optimale Abdichtung.



Profildichtung für reduzierte Verdunstung und geringen Energieverbrauch. Das Kabel des Kerntemperaturfühlers kann beschädigungsfrei durchgeführt werden.

Eine universelle Nutzbarkeit *des fusionchef Diamond* ist durch die intelligente Regelelektronik gegeben. Anders als einfache PID- oder Zweipunktregler arbeitet der Diamond mit einer speziellen, selbstadaptierenden Temperaturregelung. Diese ist in der Lage, in kürzester Zeit die gewünschte Zieltemperatur exakt einzuregeln. Die Temperaturkonstanz liegt bei +/- 0,01° C. Das Besondere dabei: Dies funktioniert mit jedem beliebigen Badgefäß, angefangen beim XS mit 13 l Inhalt bis hin zum XL mit 58 l Fassungsvermögen - und zwar stets mit genau der gleichen Präzision.

Die hohen Leistungsreserven des *Diamond* mit seinen 2.000 Watt Heizleistung garantieren ein schnelles Aufheizen und sorgen jederzeit für eine konstante Temperatur im Wasserbad; auch wenn sehr viel Gargut auf einmal eingelegt wird. Im Gegensatz zu Geräten mit geringerer Leistung ist es deshalb möglich auch höhere Temperaturen problemlos zu erreichen und zuverlässig zu halten, ohne ständig mit einem Deckel arbeiten zu müssen. Dies ist besonders wichtig, wenn a la carte gekocht wird. Als Beispiel sei hier angeführt, dass ein Sous Vide Stick mit 800 Watt Leistung in einem Badgefäß mit 16 l Inhalt nicht in der Lage ist, mehr als rund 71° C zu erreichen. Dies auch nur mit einer sehr langen Vorlaufzeit und zudem noch ohne jegliches Gargut im Wasserbad. Man kann sich leicht ausrechnen, dass ein Halten der recht gebräuchlichen Temperatur von 65° C hier schwerlich funktionieren wird, wenn kaltes beziehungsweise gefrorenes Gargut ein- oder nachgelegt wird. Auch Gemüse, welches in der Regel bei Temperaturen zwischen 80 bis 85° C zubereitet wird, stellt solche, für den reinen Haushaltsgebrauch entwickelte Geräte vor arge Probleme.

Fazit: Julabo hat den *fusionchef Diamond* **in enger Zusammenarbeit mit erfahrenen Sterneköchen entwickelt**, die sich bereits intensiv mit dem Thema Sous Vide befasst haben. Das zeigt sich am ausgereiften Design aller Teile, der problemlosen Handhabung im Alltag und ebenso im gesamten Bedienkonzept. Der Bediener muss kein Techniker sein, alle notwendigen Einstellungen gehen intuitiv von der Hand und die (selten benötigte) Bedienungsanleitung ist verständlich und logisch aufgebaut.

Im Gegensatz zu vielen, meist in Fernost gefertigten Gerätschaften, wird die „Premium Sous Vide Collection“ **bei Julabo in Deutschland hergestellt**. Der stabile und robuste Aufbau sämtlicher Teile ist auf den Alltag in der professionellen Küche ausgelegt. Billiges Plastik und fummelige Stellrädchen sucht man hier ebenso vergeblich wie wackelige Befestigungsklammern mit „Sollbruchstellen“. Das Dampf- und spritzwassergeschützte Bedienfeld des *Diamond* ist völlig glatt und lässt sich daher einfach reinigen. Schlecht sauber zu haltende Bedienelemente, die sich bereits nach kurzem Gebrauch durch ihre Ecken und Ritzen in einem hygienisch bedenklichen Zustand befinden, gibt es hier nicht.

Praktisch sind im Alltag auch durchdachte Funktionen wie die zweistufige Wassermangelanzeige, welche bei niedrigem Wasserstand zuerst eine akustische und optische Warnung ausgibt, noch bevor der Wasserfüllstand kritisch ist und die Heizung abgeschaltet wird. Dies ermöglicht ein rechtzeitiges Nachfüllen und vermeidet ungewollte Betriebsstörungen. Ebenso speichert der Diamond den aktuellen Betriebszustand, so dass bei einem kurzzeitigen Stromausfall während des Garvorgangs der Betrieb nach Netzrückkehr automatisch wieder aufgenommen wird.



Die vollautonome Funktion des fusionchef Diamond mit seinen drei Timern spart Zeit, welche beispielsweise für die Zubereitung der Beilagen genutzt werden kann.

Durch das Konzept der isolierten Badgefäße in verschiedenen Größen, ergänzt durch die Einhängethermostate *Diamond* und *Diamond Z* mit ausziehbarer Brücke für verschiedene Gefäße, kombiniert Julabo die Vorteile diverser Systeme in einer einzigen Lösung: Maximale Flexibilität und dennoch ein System das exakt zusammenpasst, an dem nichts wackelt und welches optimal sowohl mit kleinen als auch mit sehr großen Wasservolumina zurechtkommt.

Die *Diamond* Serie von *fusionchef by Julabo* ist damit eine ideale Wahl für Profi-Köche, welche nicht nur die besten Ergebnisse für ihre Gäste erzielen wollen, sondern auch Wert auf Zeitersparnis, ergonomische Bedienung und Wirtschaftlichkeit im tagtäglichen Betrieb legen.

Weiterführende Informationen zum Thema Sous Vide: Umfangreiche Infos zum *fusionchef Diamond*, dem etwas einfacher ausgestatteten Schwestermodell *Pearl*, sowie eine Übersicht über das aktuell lieferbare Zubehör sind direkt auf der Homepage von *fusionchef* zu finden. Ebenso stehen dort eine Vielzahl an Rezepten und auch verschiedene Videos kostenlos zur Verfügung.

Heiko Antoniewicz ist nicht nur eine feste Größe in Sachen Sous Vide, sondern auch als Berater, Trainer und Dozent in den Bereichen Molekularküche, Catering, Qualitätsmanagement und Produktentwicklung tätig. Unter mehreren von ihm verfassten Büchern bietet sich thematisch passend besonders das Werk „Sous-vide“ (ISBN: 978-3-87515-054-4) an, welches auch direkt auf seiner Homepage unter „Publikationen“ bestellt werden kann.

Autor + Fotos: Robert Braun
www.tech-journalist.de
info@tech-journalist.de
Version 1.8f, Erstelldatum und Datenstand 14.01.2017
© tech-journalist.de
© Fotos: tech-journalist.de
Alle Rechte vorbehalten

Wir bedanken uns für die freundliche fachliche und tatkräftige Unterstützung bei:

Heiko Antoniewicz
Julabo GmbH
Caso Germany/Braukmann GmbH
Fr. Dick GmbH & Co. KG
Schulte-Ufer KG
Dr.-Ing. Knut Richter
Der Heurige
TLC Elektronik

NEW

40 Jahre – 50 Gäste



Eine sehr schöne und detailreich dokumentierte Feier
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/50-mann-eine-party-inkl-einladung-planung-und-vorbereitung.176689/

Surf & turf 2.0



Aus dem Sous-Vide-Becken und dem Beefer
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/surf-and-turf-2-0-wagyu-u-hummer-sous-vide-Surf and turggebeeft-rote-beete-kohlrabi-minzerbsenstaubpueree.229440/

Das Schweigen der Gänse



Eine wunderschöne Gans-Parade im November
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/gaenseessen-am-10-11-12.177480/

Masala-Hähnchen



Indisch gewürzt und mit ordentlich Power
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/masala-haehnchen-mit-kokos-rub-und-chilisosse.177587/

Bavette vom Wagyu-Rind



Ein schöner Snack von der Sizzle-Zone
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/wagyu-bavette.178070/

Braten vom Schwein



4 Nacken mit 4 Rubs
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/4-braten-4-rubs-und-beilagen.177877/

Grillkamin samt Backofen



Ein ordentliches Upgrade im Garten
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/unsere-grillkamin-backofen-kombination.107340/

Die dicke Bertha



Hier mal ein richtiger Smoker:
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/dicke-bertha-rises-22-smoker-jetzt-gings-endlich-los.181529/

Pfälzer Spießbraten



Auf der Rebknorze gegrillt
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/stilechter-pfaelzer-spiessbraten.131124/

6 Meter Spießbraten



Für den kleinen Hunger am Mittag
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/6-m-spiessbraten-fuer-zeltlager.116759/

Kalbsbraten



...vom Spieß im Kugelgrill und im Winter
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/kalbsbraten-vom-spiess.138315/

Reh am Spieß



Heute mal was Anderes auf dem Feuerkarussell
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/reh-am-spiess.194924/

Schlagwörter

Alles mit Ge... Allgäu
Angeln Asien
Aus dem Ker... Aus dem Kug...
Aus dem Meer Aus der Pfanne
Aus Franken Backen
Bacon Bacon Bomb
Bayerisch BBQ
BBQ-Sauce Beefer
Beilagen Bier
Bison Blumenkohl
Bratwürste Brot
Brotzeit Burger
Canada Catering
Chili Chinesisch
Dessert Döner
Dutch Oven eier
Eigenbauten Einkochen
Ente Erdofen
Exotisches Fermentation
Feuer Fisch auf de...
Flachgrillen Frankreich
Frühstück Gans
Geflügel Getränke
Gewürze Griechische K...
Grillen Grillen am Sp...
Grillen für Gä... Grillen mit de...
Grillen mit de... Grillsportvere...
Gulasch Hackfleisch
Hardwarever... Hausmannsk...
Holzbackofen Huhn
Hummer Indien
Innereien International...
Italienische K... Japanisch
Kalb Kaninchen
Käse grillen Kistengrillen
Kobe-Rind Kochbuch
Kochecke Kroatien
Kubanisch Lamm
Leberkäse Maggi
Mediterran Meeresgetier
Meerestiere ... Menüs
Mexikanisch Mixed Grill
Modernist cui... Neue Anregu...
Nordisch Obst vom Grill
Orientalisch Outdoorcook...
Pasta Peka
Pferd Pilze
Pizza Plankengrillen
Pulled Pork Pute
Räuchern Regionales G...
Reisen Resteverwert...
Rind Rollbraten
Rotisserriegri... Salat
Sandwich Schmoren
Schwäbisch Schwedisch
Schwein Selbstgemacht
Smoken Sous Vide
Spanferkel Spanisch
Spareribs Spargel
Spieße Sterneküche
Südtirol Surf and Turf
Tajine Tapas
Tipps und Tri... Trockenfleisch
Türkisch Vegan
Vegetables Von der Planke
Vorspeise Wagyu
Wild Wildschwein
Wintervergrill... Wok
Wurst und Sc...

Navigation

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.



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

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

22% RABATT 🔥

auf die TRAEGER PELLET GRILL SPECIAL EDITION nur bei SANTOS und inkl. Zubehör!



+





TRAEGER SILVERTON 620

TRAEGER CENTURY 885

- D2 Steuerung mit Wifi und Co.
- inkl. original Abdeckhaube und Alublech-Schutzfolie

-22%

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

DER SANTOS GASGRILL M-418
mit 800°C Seiten- und Hinterbrenner inkl. Pizzaset



- Überzeugt durch starke Leistung zu einem Spitzen Preis!
- Perfekt für Einsteiger
- Infrarot Seitenbrenner
- 4 Edelstahlhauptbrenner
- Infrarot Hinterbrenner

Nur 628,00 €

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de



GRILLS UND ZUBEHÖR 2021



1

NAPOLEON

PREMIUM BBQs

0-800 °C
exklusive Infrarot
SIZZLE ZONE™
Technologie

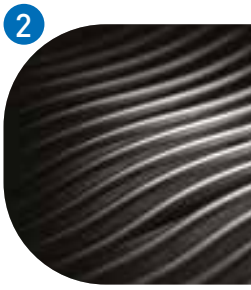
NEU

Phantom™ Rogue SE425-1

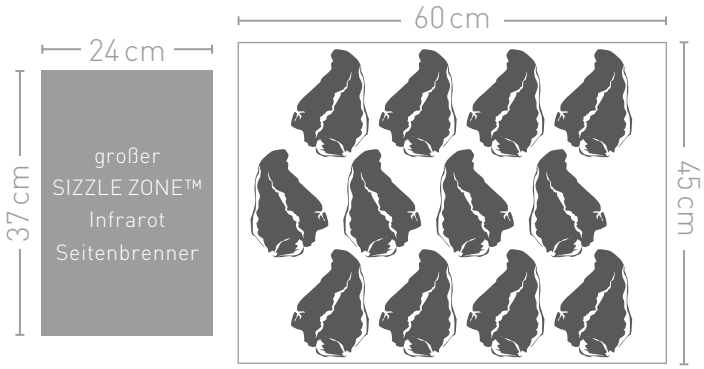
1. Großer **SIZZLE ZONE™** Infrarot-Seitenbrenner
2. **WAVE™** Grillroste aus Edelstahl (Hauptgrillfläche)
3. **ACCU-PROBE™** Deckel-thermometer und Bedienfeld in mattschwarzer Ausführung
4. 3 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Seitliches Ablagefach zum Einhängen für mehr Stauraum am Grill
8. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Extra hoher Deckel
11. Beleuchtete Drehregler
12. Große Seitenablagen (rechte Seite klappbar)
13. Seiteneinfassung und Deckelgriff in schwarz
14. Mattschwarze Tür, Deckel und Seitenablagen
15. Inklusive multifunktionalem Warmhalterost











Kapazität für bis zu
12 Personen

Mit 5 Brennern

Bis zu 23.75 kW



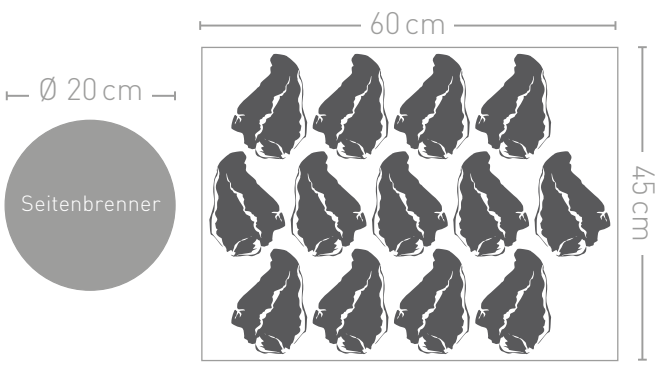


Kapazität für bis zu
13 Personen

NEU

RB 425 RSB-1

1. **WAVE™** Grillroste aus porzellan-emailliertem Gusseisen
2. Extra hoher Deckel mit **ACCU-PROBE™** Thermometer
3. 3 langlebige Edelstahl-Hauptbrenner
4. Seitenbrenner mit Kochfeld
5. Infrarot Heckbrenner für Gerichte vom Drehspieß
6. Widerstandsfähige, langlebige Grillkammer aus Aluguss
7. Beide Seitenablagen klappbar
8. Zweistufiges Hitzeverteiler-system aus Edelstahl
9. **JETFIRE™** Zündsystem
10. Graue Bedienelemente mit integrierter Rosette
11. Modernes schwarzes Design
12. Größerer Warmhalterost für extra Grillfläche
13. Inklusive Drehspieß-Set mit Motor













Mit 6 Brennern

Bis zu 22,25 kW





15 YEAR LIMITED WARRANTY



Grill Cleaner 3 in 1
10234



Grill Protector
10235



Messing Parallel-Grillbürste, 62062
Edelstahl Parallel-Grillbürste, 62063



Grillrostschaber aus Zedernholz
62051



Grillbürste mit Holzgriff, Messing bzw. Edelstahl-Borsten 62028 + 62118



PRO Edelstahl Grillbürste und Ersatzbürstenkopf 62035 + 70007



Grill Power-Cleaner
10236



Scheuerschwamm
62002



Grillbürste, Edelstahlborsten
62052



3er Set Alueinsatz für Fettwanne
62020 **(425)**, 62021 **(525)**, 62022 **(625)**, 62023**(P/PRO 500)**



3teiliges Grillkammer-Reinigungsset
62045



3seitige Messingbürste für TravelQ™ Serie
62012



Drehspieß-Korb mit zwei Kammern, Edelstahl 64005



Edelstahl-Grillkorb für Drehspieß
64000



Drehspieß-Vorrichtung & Pizza-Ofen Einsatz für TravelQ™ 69282



Pizzastein für Warmhalterost, 59.5 cm x 13.5 cm 70044



PRO Pizza Heber
70003



Rechteckiger Pizzastein, 51 x 34 cm
70008

UND ZUBEREITUNG



Schaschlik-Set für Drehspieß
64008



Drehspieß-Vorrichtung & Pizza-Ofen Einsatz für NK22K / PRO22K 69222



Gasgrill Pizza-Ofen Einsatz
71200



Starter Kit "Pizza Liebhaber"
90002



Pizzastein für TravelQ™ Serie, Ø 25cm (2 Stück) 70000



PRO Pizzastein mit Pizzaschneider
70001

#Werbung

#Werbung



Schon an die Zeit danach denken!

IM MÜLLER SCHIESSZENTRUM - Albstr. 78 - 89081 Ulm

Grillseminare

www.smokins-bbq.de

Die einzige Grillschule bei der es wirklich knallt!!!







SVEN GRESS - SMOKIN`S BBQ SCHOOL

Otto-Förschner-Weg 7 - 89182 Bernstadt - Tel.: 0152/ 21 70 78 49

kontakt@smokins-bbq.de *www.smokins-bbq.de*

#Werbung

SANTOS GRILL ★ SHOP

RIESEN SALE bei SANTOS



Bei uns erhältst Du einen Knaller-Preis und gleichzeitig kaufst Du bei einem Fachhändler. Beratung, Service, Support und jederzeit Ersatzteile für tausende von Grills.

weber TRAEGER Broil King SANTOS GRILL ★ SHOP NAPOLEON

Hier zu allen reduzierten Grills:

https://www.santosgrills.de/angebote/angebote-grills/

SANTOS GRILL ★ SHOP

Santos Grillshop • Hafenstraße 1-3 • 51063 Köln • shop@santosgrills.de • www.santosgrills.de

ZUBEHÖR

GENUSSERWEITERUNG



Multifunktionaler Einsatz für Warmhalterost für Rogue 71501 **(R425)**, 71502 **(R525)**, 71503 **(R625)**



Multifunktionaler Einsatz für Warmhalterost für P/PRO 500 71500 **und P/PRO 665** 71504



Edelstahl Geflügelhalter und Wok
56024



Edelstahl Gemüsekorb
56027



Fisch- und Gemüsehalter klappbar
57012



PRO Spare Rib Halter Edelstahl
70009

G UND ZUBEREITUNG



Warmhalterost für PRO285 und TQ285 71286
Warmhalterost für NK22K-LEG-2, PRO22K-LEG-2 & PRO22K-CART-2 71022



8x Multifunktionale Edelstahlspieße
70015



PRO Edelstahl Gemüsekorb
70023



Salzstein mit PRO Edelstahl Gemüsekorb
70045



Starter Kit “Fleisch Liebhaber”
90001



Starter Kit “Gemüse & Fisch Liebhaber”
90003

TÖPFE UND PFANNEN



Saucenpfanne mit Deckel aus Gusseisen
56051



Dutch Oven aus Gusseisen, 28 cm
56052



Deckel-Heber für Gusseisen Saucenpfanne / Dutch Oven 56057



Pfanne aus Gusseisen mit Kunststoff-Untersetzer 56003



Schmortopf aus Keramik
70151



Pfannen-Einsatz für Rogue und P/PRO
56055



Bratpfanne aus Gusseisen, 24 cm
56053



Mini-Pfanne aus Gusseisen, 10 cm
56054



PRO Pfanne aus Gusseisen mit Holz-Untersetzer 56008



Geflügel-Bräter aus Keramik
70150



Bräter aus Edelstahl inkl. Bambusbrett-Aufsatz 56033



12” Wok aus Edelstahl
70028

PLANCHA UND MEHR



Hochglanz porzellan-emaillierte Plancha für Rogue® 425/525 56036



Plancha, Porzellan emailliert
56090



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den P/PRO500 56041



Grillplatte aus Gusseisen für TravelQ™-Serie
56080



2-teiliges Plancha Tool-Set
70030



Flexibler Spatel
70040



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den R365 56366



Hochglanz porzellan-emaillierte Grillplatte für den R425 56426



Edelstahl Garhaube
56039



PRO Grillplatten- und Plancha-Set
70081



Napoleon® Frühstückset
70055



Fleischpresse aus Gusseisen
56056

ZUBEREITUNG



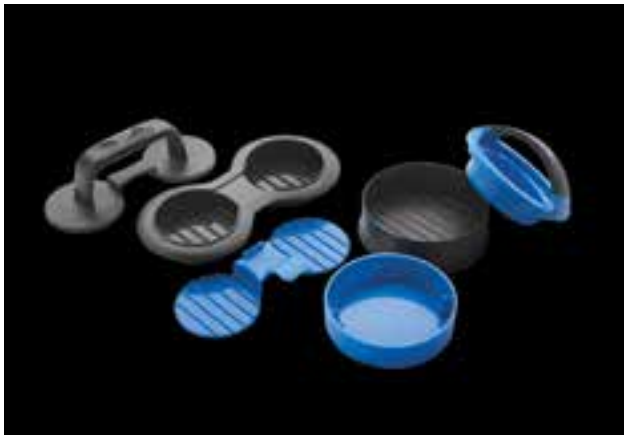
Windschutz für SIZZLE ZONE™ (klein) mit 4 Spießen, 71302



Windschutz für SIZZLE ZONE™ (groß) mit 4Spießen, 71301



Edelstahl Marinaden Injektor inkl. 2 Nadeln
55028



Burger-Presse Set
70060



Wellenschliff Steak Messer
55208



Napoleon Kochmesser
55211



Edelstahl Marinierschüssel-Set (3 Stück)
70042



Der Fleischzartmacher
55204



Tranchier-Krallen-Set (2 Stück)
70043



Pizza-Wiegemesser
55209



Napoleon Santoku Messer
55212



Napoleon Tranchiermesser
55213

ZUBEHÖR

ALLES IM GRIFF



Hochwertiges Holzschneidebrett mit Messer
70039



PRO Schneidebrett mit 2 Edelstahl Schalen
70012



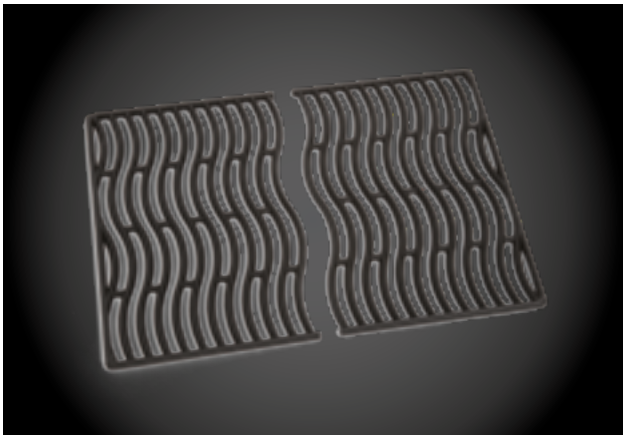
Marinier-Mop
55009



PRO Digital Thermometer wireless
70006



2 Sonden für Bluetooth Thermometer
70078



Optionales Grillroste-Set aus Gusseisen
S830xx



Schneidebrett für die Seitenablage aus Bambus 70113



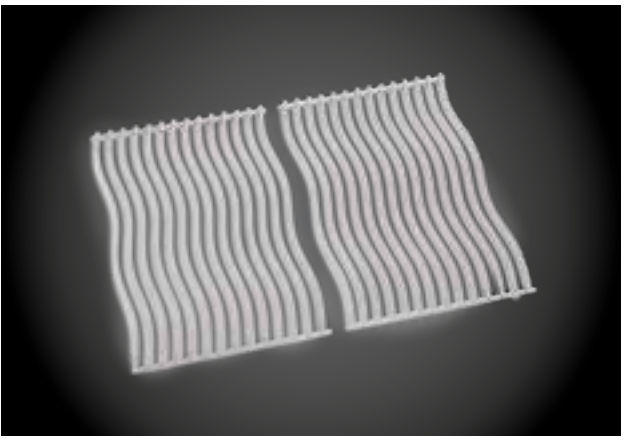
PRO Edelstahl Pinsel mit Silikonborsten 11,5” 55005



Digital Thermometer 61010



Bluetooth Thermometer, inkl. 2 Sonden 70077



Optionales Grillroste-Set aus Edelstahl S830xx



Optionales Grillroste-Set aus gegossenem Edelstahl für P/PRO500 S83020, **P/PRO665** S83026, **PRO825** S83027

ALLES IM GRIFF



BBQ-Handtuch
62150



BBQ-Grillhandschuh (1 Stück)
62145



Große Grillwagen-Räder für Rogue, S82002, **Prestige,** S82003 und **PRO,** S82004



Abdeckhaube
61xxx



Grillmatte
68001, 68002



Grifflicht
70029



Universalhandschuh L (1 Paar)
62142



Grillhandschuhe aus echtem Leder (1 Paar)
62147



5x Alu-Fettauffangschalen
14,7 x 12,2 cm 62007 **36 x 19,7 cm** 62008
16 x 16,5 cm 62006



Matte für Seitenablage aus Silikon
70122



Edelstahl-Rost für SIZZLE ZONE™, klein
S83025



Grillrost Heber
62121

GRILLMODELLE ÜBERSICHT



PHANTOM™ RSE 425-1

Leistung kW:	23,75
Brenner:	3 + 2
Gesamtlänge:	140 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® 425-1

Leistung kW:	14,25
Brenner:	3
Gesamtlänge:	130 cm
Gesamttiefe:	64 cm



RB 425 R

Leistung kW	
Brenner	
Gesamtlänge	
Gesamttiefe	

PHANTOM™-SERIE

ROGUE®-SERIE



ROGUE® SE 425-1

Leistung kW:	23,75
Brenner:	3 + 2
Gesamtlänge:	140 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® SE 525-1

Leistung kW:	26,1
Brenner:	4 + 2
Gesamtlänge:	154 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® SE 625-1

Leistung kW:	30,25
Brenner:	5 + 2
Gesamtlänge:	168 cm
Gesamttiefe:	64 cm

ROGUE® SE-SERIE



RSB-1	
:	22,25
:	3 + 2
:	130 cm
:	64 cm



ROGUE® XT 425-1	
Leistung kW:	17,25
Brenner:	3 + 1
Gesamtlänge:	130 cm
Gesamttiefe:	64 cm



ROGUE® XT 525-1	
Leistung kW:	19,6
Brenner:	4 + 1
Gesamtlänge:	154 cm
Gesamttiefe:	64 cm

ROGUE® XT-SERIE



TRAVELQ™ PRO285	
Leistung kW:	4,1
Brenner:	2
Gesamtlänge:	74 cm
Gesamttiefe:	47 cm



TRAVELQ™ PRO285E	
Leistung kW:	2,2
Heizspirale:	1
Gesamtlänge:	74 cm
Gesamttiefe:	47 cm



TRAVELQ™ PRO285X	
Leistung kW:	4,1
Brenner:	2
Gesamtlänge:	112 cm
Gesamttiefe:	51 cm

MOBILE + ELEKTRO GRILLS



PRESTIGE® 500-3

Leistung kW:	25,7
Brenner:	4 + 2
Gesamtlänge:	163 cm
Gesamttiefe:	67 cm



PRESTIGE® 665

Leistung kW:	29,7
Brenner:	5 + 2
Gesamtlänge:	190 cm
Gesamttiefe:	67 cm



PREST

Leist	
Gesa	
Gesa	

PRESTIGE® SERIE



NK18K-LEG-1

Durchmesser:	47 cm
Gesamtlänge:	52 cm
Gesamttiefe:	56 cm



NK22K-LEG-2

Durchmesser:	57 cm
Gesamtlänge:	70 cm
Gesamttiefe:	59 cm



PRO22K-LEG-2

Durchmesser:	57 cm
Gesamtlänge:	72 cm
Gesamttiefe:	59 cm



PRO22K-CART-2

Durchmesser:	57
Gesamtlänge:	114
Gesamttiefe:	73

HOLZKOHLEGRILLS



TIGE PRO™ 500-3

tung kW:	25,7
Brenner:	4 + 2
mtlänge:	169 cm
amttiefe:	65 cm



PRESTIGE PRO™ 665-3

Leistung kW:	31
Brenner:	5 + 3
Gesamtlänge:	195 cm
Gesamttiefe:	65 cm



PRESTIGE PRO™ 825-3

Leistung kW:	38,6
Brenner:	6 + 4
Gesamtlänge:	239 cm
Gesamttiefe:	64 cm

PRESTIGE PRO™ SERIE



2

	cm
	4 cm
	cm



PRO 605 CSS

Grillfläche:	86 x 46 cm
Gesamtlänge:	171 cm
Gesamttiefe:	63 cm



APOLLO® AS300-2

Durchmesser:	50 cm
Gesamthöhe:	120 cm



APOLLO® AS200-2

Durchmesser:	42 cm
Gesamthöhe:	104 cm

SMOKER

NAPOLEON

CELEBRATING OVER 40 YEARS OF HOME COM







NAPOLEON

PREMIUM BBQs

Wolf Steel Europe B.V.
De Riemsdijk 22,
4004 LC Tiel, The Netherlands

Tel: +31 (0)88 588 66 55
de.info@napoleon.com
facebook.com/napoleongrillsdeutschland

napoleon.com/de

Niederlassung Österreich
Dorf 24,
3351 Weistrach, Austria

austria@napoleon.com
facebook.com/napoleonaustria

Satz- und Druckfehler vorbehalten. Zulassung durch Intertek Testing Services: entspricht der CE-Norm EN498. Aufgrund ständiger Produkt
zu Installation und Betrieb im Benutzerhandbuch vollständig durch und beachten Sie alle anwendbaren lokalen und nationalen bau- und f
Steel Ltd. Die hier gezeigten Abbildungen und Farben können abweichen.

FORT PRODUCTS









verbesserungen sind unangekündigte Änderungen an den technischen Daten und der Konstruktion vorbehalten. Lesen Sie die Anweisungen euerpolizeilichen Vorschriften. Die Gerätefunktionen sind je nach Modell unterschiedlich. Napoleon® ist eine eingetragene Marke der Wolf

GSV GRILL EIGENBAUTEN

WIEDER EINIGE PFUNDSSTÜCKE DER GSVLER

mschome Feuerplatte
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/feuerplatten-owner-club.284738/page-14



ralle259 Meine “abgekupferte” Außenküche
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/aussenkueche-mit-roesle-g4s-und-diy-tandoor.312362/post-4356530





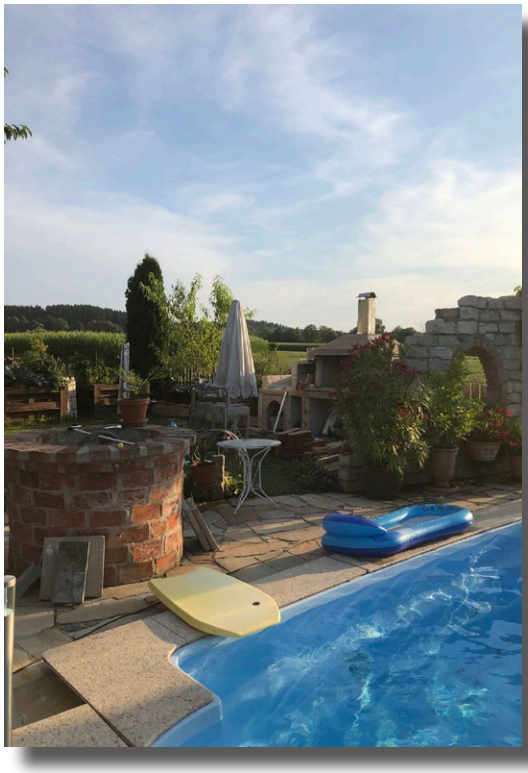
John_Sch Pelletsmoker mit 2 unabhängigen Garräumen und ca 4,5m² Grillrostfläche ***“Wir sind gespannt, wie es weitergeht” :-)***
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/pelletsmoker-mit-2-unabhaengigen-garraeumen-und-ca-4-5m-grillrostflaeche.331063/

DerHoss - klar, von wem sonst ....
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/feuerplatten-owner-club.284738/post-3676820



Patjag Einfach mal angefangen zu bauen
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/einfach-mal-angefangen-zu-bauen.313051/





Schmitz1000 Bierfass Drehspießgrill
https://www.grillsportverein.de/forum/threads/bierfass-drehspiessgrill.326540/



#Werbung

RAMSTER

Lifestyle

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





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', bleibt gesund und immer gut Glut!"

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