



**Presseinformation
der Weber-Stephen Österreich GmbH**

Keine Zeit für Winterschlaf So gelingt Grillen in der kalten Jahreszeit

Wels, 10. November 2020 – Winterzeit ist Grillzeit! Denn bei frostigen Temperaturen macht es umso mehr Spaß, sich am warmen Grill aufzuwärmen. Auch wächst im Winter der Gusto nach kräftigen und deftigen Speisen. Damit die Füße beim winterlichen Grillvergnügen nicht zu Eiszapfen werden, sorgen Feuerkorb, warme Kleidung sowie Glühwein und Punsch für die nötige Wärme von außen und innen. Grillweltmarktführer Weber gibt Tipps, wie Burger, Steak & Co. trotz Kälte gelingen.

1. Sicherheit geht vor

Egal, wie schlecht das Wetter ist – in Garagen oder unter Carports sollte niemals gegrillt werden. Ein Grill muss immer an einem gut belüfteten Ort und von allen schnell entflammenden Materialien entfernt stehen. Da es in der kalten Jahreszeit sehr früh dunkel wird, sollte man den Grillplatz mit Lampen und sich selbst mit einer Stirnlampe ausstatten.

2. Die perfekte Kleidung – auch für den Grill

Wintergriller sollten sich stets warm anziehen. Schals und andere, weite Kleidungsstücke können jedoch leicht Feuer fangen. Daher sollte beim Wintergrillen stets eng am Körper anliegende Kleidung getragen werden. Spezielle Grillhandschuhe ersetzen leicht entflammbare Wollhandschuhe. Wird der Grill nicht verwendet, schützt ihn eine Abdeckhaube vor jedem Wetter

3. Grillgut richtig zubereiten

Große Fleischstücke wie Gans und Ente sollten im Winter immer im Ganzen und bei gleichbleibender Hitze langsam über einen längeren Zeitraum gegrillt werden. Kräftige Speisen oder Schmorgerichte lassen sich im Dutch Oven oder Wok optimal zubereiten.

4. Richtig einheizen

Bei eisigen Temperaturen braucht der Grill länger zum Aufheizen. Gasgriller mit drei Brennern sind daher im Winter optimal geeignet. Jedoch sollte man immer darauf achten, dass die Gasflasche nicht direkt am kalten Boden steht. Bei der Verwendung eines Holzkohlegrills sollte man immer eine Extra-Ration Briketts oder Holzkohle bereithalten, da das Material bei niedrigen Temperaturen schneller verbrennt.

5. Temperatur im Blick behalten

Der Deckel des Grills sollte immer geschlossen sein, damit die Temperatur im Innern konstant bleibt. Wer die Kerntemperatur des Grillguts beobachten und dabei außerdem im Warmen sein möchte, kann mit dem Weber Connect Smart Grilling Hub und der dazugehörigen App jederzeit die Kerntemperatur und die Innentemperatur des Grills beobachten. Die Schritt-für-Schritt-Anleitung sendet die Benachrichtigungen direkt auf das Smartphone – von einem Garstufen-Countdown bis zur Information, dass es Zeit zum Wenden oder Servieren ist. So weiß man jederzeit, dass der Grillvorgang richtig läuft.

Rezepttipps

Winter-Burger mit Ziegenkäse

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Grillzeit: 20 Minuten

Schwierigkeit: Mittel

Grillmethode: direkte Hitze (200°C)

Zubehör: Burger-Presse, GBS Grillplatte

Zutaten:

Für die Patties:

1kg Rinder-Faschiertes

50g Walnüsse

Salz

Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL Senf

2 EL Mayonnaise

1 EL Honig

Toppings:

2 rote Zwiebeln

2 EL Pflanzenöl

1 Birne

1 Orange (Saft & Schale)

30g Butter

100ml Rotwein oder Glühwein

4 Stücke Ziegenkäse (rund, ca. 1,5 cm dick)

8 Scheiben Bacon

4 Burger-Buns (Vollkorn)

30g Butter weich

50g Vogerlsalat

4 EL BBQ Soße (nach Belieben)

4 TL Cranberry-Chutney (nach Belieben)

Zubereitung:

In der Küche:

1. Die Walnüsse grob hacken und mit dem Rinder-Faschierten vermischen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In einer kleinen Schüssel den Senf, die Mayonnaise und den Honig vermischen.
3. Die roten Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Pflanzenöl vermengen.
4. Die Birne waschen, grob reiben und mit Orangenschale und Orangensaft beträufeln.





5. Das Fleisch in 4 gleiche Kugeln formen und mit Hilfe der großen Seite der Burgerpresse zu Patties formen.
6. Die Mitte des Burgers mit einem Metallring oder einem Glas ausschneiden (ø 5 cm) und den Ziegenkäse in das Loch geben.
7. Aus der entfernten Mitte der Patties einen kleinen Patty formen. Alle Patties mit dem restlichen Pflanzenöl bestreichen.
8. Die Buns aufschneiden, mit Butter bestreichen und beiseitestellen.

Am Grill:

1. Die GBS Grillplatte in den GBS-Rost einsetzen (direkte Hitze) und 5 Minuten vorheizen.
2. Die Zwiebeln auf die Grillplatte geben, gefolgt von der Butter. Die Zwiebeln grillen bis sie weich sind und die geriebene Birne hinzufügen. Nun den Rotwein hinzufügen und köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast weg ist. Anschließend die Zwiebeln vom Grill nehmen.
3. Die Grillplatte reinigen und erneut 5 Minuten vorheizen lassen.
4. Die Patties auf die Grillplatte geben, etwa 1-2 Minuten lang grillen und anschließend wenden. Die kleinen Patties und den Bacon direkt auf dem Rost über direkter Hitze grillen. Nach weiteren 2 Minuten die kleinen Patties wenden und die normalen Patties von der Grillplatte nehmen.
5. Sobald die kleinen Patties und der Bacon fertig sind, auch diese vom Grill nehmen.
6. Nun noch schnell die Buns über direkter Hitze toasten und anschließend den Burger anrichten. Dazu die untere Hälfte des Buns mit etwas BBQ-Soße bestreichen und Vogerlsalat darauflegen. Nun einen Patty gefolgt von ein paar Zwiebeln, Bacon und Cranberry-Chutney darauf geben. Etwas Senf-Mayonnaise auf die obere Hälfte des Buns geben und den Burger zuklappen.

Kürbis-Suppe

Vorbereitungszeit: 40 Minuten

Grillzeit: 3 Stunden

Schwierigkeit: Leicht

Grillmethode: indirekte / direkte mittlere Hitze (170-220 °C)

Zubehör: Gourmet BBQ System, Dutch Oven Einsatz

Zutaten:

1 Kürbis

1 EL ungesalzene Butter

1/2 Tasse gehackte Zwiebeln

1/2 Tasse trockener Weißwein

2 Tassen Hühnerbrühe

1/2 Tasse Schlagobers

Salz

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Muskat und Kürbiskerne



Zubereitung:

1. Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten (170–220 °C).

2. Deckel des Kürbisses abschneiden und zur Seite legen. Mit großem Metalllöffel Kerne und Fasern aus dem Kürbis herauskratzen und entsorgen. Deckel wieder auf den Kürbis setzen.

3. Kürbis mit geschlossenem Deckel über indirekter mittlerer Hitze etwa 1,5 bis 2 Stunden grillen, bis das Kürbisfleisch ganz weich ist. Kürbis vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Kürbis mit einem Löffel aushöhlen und das Kürbisfleisch zur Seite stellen.

4. Die Butter im Dutch Oven über mittlerer direkter Hitze zerlassen. Zwiebeln darin 2 bis 3 Minuten anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Gelegentlich umrühren. Wein dazugeben und etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig eingekocht ist. Kürbisfleisch und Hühnerbrühe dazugeben und gut umrühren. Zum Köcheln bringen und unter gelegentlichem Umrühren 20 Minuten köcheln lassen.

5. Schlagobers einrühren und erneut zum Köcheln bringen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. In den ausgehöhlten Kürbis füllen und gegebenenfalls etwas Muskat und Kürbiskerne darüber geben.

Fotos, Abdruck honorarfrei

Bild 1: Wintergrillen am Weber Genesis II E410 © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: Winter-Burger mit Ziegenkäse © Weber-Stephen Österreich

Bild 3: Kürbis-Suppe © Weber-Stephen Österreich



Über Weber-Stephen

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat 1952 die Grillwelt revolutioniert: In Chicago erfand der damalige Schweißer beim Bojenhersteller Weber Brother Metal Works und spätere Gründer der Grill-Marke Weber aus einer simplen Schiffsboje den Kugelgrill. Heute besitzt das Unternehmen längst Kultstatus und setzt immer wieder neue Maßstäbe. Als führender Anbieter mit seinem breiten Sortiment, bestehend aus Holzkohle-, Gas-, Elektro- und Pelletgrills sowie einer umfassenden Zubehör-Palette, ist Weber international ein Synonym für Innovation rund ums Grillen. Mittlerweile besitzt das Unternehmen sogar die größte Grillschule weltweit. Die erste Weber Grill Academy Original in Österreich startete 2011. Heute gibt es nicht nur elf Standorte, sondern vor allem eine immer größer werdende Themenvielfalt: In mehrstündigen Kursen können Grill-Begeisterte – ganz gleich ob Anfänger oder Profi – den Grillmeistern über die Schultern schauen und dabei selbst Hand anlegen. Die Weber Stephen Österreich GmbH wurde 2003 im oberösterreichischen Wels gegründet. Seit 2007 lenkt Christian Hubinger als Geschäftsführer die Geschicke des Unternehmens.

Weitere Auskünfte:

Christina Mann, Marketingleitung
Weber-Stephen Österreich GmbH
Kienzlstraße 17, 4600 Wels
Tel.: +43 7242 890135 36, E-Mail: cmann@weberstephen.com

Pressekontakt:

Himmelhoch GmbH
Ansprechpartner: Kristina Kosnar
Wohllebengasse 4/6+7, 1040 Wien
Mobil: +43 676 774 51 55
E-Mail: kristina.kosnar@himmelhoch.at