



**Presseinformation  
der Weber-Stephen Österreich GmbH**

**In der Weber Grill Academy wird es wild  
So gelingen Reh, Hirsch & Co. am Grill**

**Wels, 8. Oktober 2020 – Während der goldenen Jahreszeit hat Wild vor allem in der Gastronomie Hochsaison. Und weil die Herbsttage oft noch angenehm mild sind, lohnt es sich jetzt besonders, den Grill anzuwerfen. Da Wildbret magerer und dadurch hitzeempfindlicher als anderes Fleisch ist, sind am heißen Rost einige Dinge zu beachten. Worauf es dabei ankommt, erfahren die Teilnehmer\*innen des neuen Wild-Grillkurses der Weber Grill Academy. Hier die wichtigsten Tipps vom ehemaligen Haubenkoch und Grillweltmeister Leo Gradl, der den Kurs selbst entwickelt hat:**

- 1. Auf die Herkunft achten!** Wild zählt aufgrund der Lebens- und Ernährungsweise der Tiere zu den qualitativ hochwertigsten und gesündesten Fleischarten. Es ist besonders cholesterin- und fettarm und enthält wichtige Mineralstoffe wie Kalium, Phosphor, Spurenelemente sowie wertvolle Omega-3-Fettsäuren. Beim Kauf von Wildfleisch sollte unbedingt auf die Herkunft geachtet werden. Am besten kauft man direkt beim Jäger, Förster oder Metzger.
- 2. Nicht zu stark würzen!** Wildbret zeichnet sich durch seinen charakteristischen Eigengeschmack aus. Um diesen zu erhalten, sollte er auf keinen Fall von einer kräftigen Marinade überdeckt werden. „Eine leichte Öl-Kräuter-Marinade aus aromatischen Kräutern wie Rosmarin, Thymian, Lorbeer oder Wacholder ist vollkommen ausreichend. Vor dem Grillen sollte man die Marinade behutsam abstreifen, da diese sonst verbrennt“, rät Gradl.
- 3. Die richtige Grilltemperatur wählen!** Da Wildbret magerer und daher hitzeempfindlicher ist, sollte es niemals zu schnell und zu heiß gegrillt werden. Das Fleisch wird sonst trocken. „Zwar gibt es auch für Wild verschiedene Grillmethoden, die „Low & Slow“-Methode bei geschlossenem Deckel ist jedoch am besten geeignet: Für das Grillen einer Rehschulter sollte die Grilltemperatur zwischen 120°C und 140°C und die Kerntemperatur bei ca. 60°C liegen. Das Fleisch ist perfekt, wenn es nach dem Grillen innen noch leicht rosa ist. Mit einem Weber Grill-Thermometer lässt sich die Kerntemperatur präzise messen“, so Grillweltmeister Gradl.

**Bei Weber dreht sich alles um Wild**

Noch mehr Tipps und Tricks für das perfekte Wild-Menü erfahren Teilnehmer\*innen des neuen Wild Grillkurses der Weber Grill Academy Original. Der vierstündige Kurs kostet 130 Euro pro Person und beinhaltet ein 6-Gang-Menü inklusive Getränke, Rezeptheft und Grillschürze und wird an den meisten der 11 Standorte der Weber Grill Academy angeboten. Die Hobby-Griller\*innen dürfen sich auf Wildpralinen vom Zedernholzblech mit Apfel-Lauchsalat zum Aperitif, eine Kürbissuppe mit geräucherten Hirschspießen zur Vorspeise sowie auf einen Rehschlegel mit Balsamico-Linsen und gegrillter Rosmarinpolenta als Zwischengang freuen. Ein Steak vom Hirsch wird als Fingerfood gereicht, bevor es als Hauptgang eine geschmorte Wildschweinschulter mit Dinkelgriesknödeln gibt. Den süßen Abschluss bildet ein Mohnsoufflé mit Rumzweitschen.

Der Wild Grillkurs ist buchbar unter [www.weber.com](http://www.weber.com) / unter „Grillkurse buchen“.

## Rezepttipp

### Rehkeule gefüllt mit Maronen

**Vorbereitungszeit:** 45 Minuten

**Grillzeit:** 60 Minuten

**Marinierzeit:** 2 Stunden

**Schwierigkeit:** Mittel

**Grillmethode:** indirekte Hitze (160°C)

**Kerntemperatur:** 68°C

**Zubehör:** Bratenkorb

#### Zutaten:

1 Rehkeule, ohne Knochen (1 kg)

#### Für die Marinade:

5 Wacholderbeeren, zerdrückt

1 TL Majoran

2 cl Cognac

2 EL Rapsöl

1 EL roter Balsamico

#### Für die Füllung:

200 g Maronen

100 ml Portwein, rot

400 g Hackfleisch

3 Schalotten

50 g Speckwürfel

100 g Weißbrot, altbacken

150 ml Milch

1 Ei

1 Eigelb

1 EL Petersilie, fein gehackt

Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran

1 EL Rapsöl

#### Vorbereitung in der Küche:

1. Für die Marinade alle Zutaten miteinander verrühren. Die Keule von überflüssigen Sehnen und Häuten befreien und längs eine Tasche einschneiden und mit der Marinade einreiben. Abgedeckt in einer Schüssel oder einem Plastikbeutel 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

2. Für die Füllung den Portwein aufkochen und die Maronen 1 Stunde in dem heißen Portwein marinieren lassen. Das Brot in Würfel schneiden.

3. Die Schalotten schälen und klein hacken. In einer Pfanne das Öl aufheizen und die Speckwürfel und Schalotten anschwitzen, mit der Milch ablöschen und aufkochen. Die heiße Flüssigkeit über die Brotwürfel gießen und eine Dreiviertelstunde ziehen lassen.





4. Die Maronen aus dem Sud nehmen und grob hacken. Sämtliche Zutaten für die Füllung (Hackfleisch, Brot-Milchmischung, Petersilie, Maronen, Portwein, Cognac und Eier) miteinander vermischen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken.

5. Die Keule aus der Marinade nehmen und abtupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung hineingeben, etwas aufrollen und mit Küchengarn (Metzgerknoten) binden. Die Keule in den Bratenkorb geben.

#### Zubereitung am Grill:

1. Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (160°C). Falls ein Holzkohlegrill (57er) verwendet wird, braucht man einen halben Anzündkamin mit durchgeglühten Briketts.

2. Den Bratenkorb mit der Keule indirekt im Grill platzieren und etwa 1 Stunde grillen bis die Kerntemperatur 68°C erreicht hat und die Keule eine goldbraune Farbe hat.

#### **Fotos, Abdruck honorarfrei**

Bild 1: Leo Gradl © Weber-Stephen Österreich

Bild 2: Gefüllte Rehkeule © Weber-Stephen Oesterreich

#### **Über Weber-Stephen**

Ein bahnbrechender Einfall von George Stephen hat 1952 die Grillwelt revolutioniert: In Chicago erfand der damalige Schweißler 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](mailto:cmann@weberstephen.com)

#### **Pressekontakt:**

Himmelhoch GmbH

Ansprechpartner: Kristina Kosnar

Wohlebensgasse 4/6+7, 1040 Wien

Mobil: +43 676 774 51 55

E-Mail: [kristina.kosnar@himmelhoch.at](mailto:kristina.kosnar@himmelhoch.at)