

WINTER '15

BESSER GRILLEN. BESSER LEBEN

GRILLzeit

Ausgabe 3 | 2015
€ 2,90



GRATIS
Exemplar

SMOKER TIPPS

für's Winter-BBQ

ZISCH FISCH

Zander von der Grillplatte

TARTE TATIN

Quittenkuchen am Grill

Jugendstil

Kalbskotelett
mit Haube





Snow & Beef 2016

Genuss am Teller und Power für die Piste. In den kommenden Semesterferien 2016 dreht sich bei „Snow&Beef“ wieder alles um beste AMA Gütesiegel Rindfleischqualität am Grill vor der Skihütte. Denn schon zu den Kickoffs von „Snow & Beef“ werden vor den Portalen einiger Spitzenbetriebe in den kooperierenden Tourismusregionen namhafte Grillprofis Rindfleisch der Premiumklasse zubereiten. Direkt neben der Piste, nach allen Regeln der Grillkunst und vor den Augen der Gäste. Bei diesem „Front End Grilling“ im Schnee gibt es daher nicht nur delikate Rindfleischspezialitäten zu verkosten, sondern auch einiges für die eigene Grillkarriere zu lernen.

Alle neuen Termine sowie Infos und Details erfahren Sie schon bald auf www.snowandbeef.at bzw. auch auf www.amagrillclub.at.

Jack den Winter

Allen Sommer-Sonne-Strand-Fanatikern sei gesagt: Es gibt immer ein paar gute Gründe, sich auf den Winter zu freuen. Maronibraten im Schneegestöber gehört da ebenso dazu wie rodeln, Schi fahren oder den Weihnachtsbaum aufputzen. Und natürlich darf bei all diesen Gelegenheiten ein feiner und heißer Punsch nicht fehlen. Eine traditionelle amerikanische Variation des alkoholischen Heißgetränks hat Lynne Tolley, die Urgroßnichte des Whiskey-Machers Jack Daniels in Lynchburg, Tennessee, der Heimat der Destillerie, entdeckt: Winter Jack nennt sich der Apfel-Whiskey Punsch, der mit Apfelsaft, Zimt und Nelken perfekt zu einer Winter-Grillage passt. Wer nicht selber „herumpunschen“ will, der kann „Jack Daniel's Winter Jack“ auch bereits fix fertig im Handel erstehen.

Für alle Whiskey-Fans, die die Spirituose nicht nur trinken, sondern auch damit kochen möchten, findet sich das Rezept aber auch im Kochbuch von Lynne Tolley. Im „Jack Daniels Cook Book“ präsentiert sie zahlreiche spannende Kreationen mit dem aromatischen Tennessee Whiskey.



hotspot

Von Alfred Koholek



BBQ und drausst bist du

Jetzt einmal ehrlich, wenn Sie der Adboller-Jack – als regelmäßiger GRILLZeit-Leser und Hotspot-Freund wissen Sie es ohnehin, aber wir sagen zu unserem Grillfreund namens Rudi deswegen Adboller-Jack, weil er alles so gerne checkt –, also wenn Sie der Adboller-Jack zu einem ultimativen „Adventlichen BBQ mit Schwein und Kuh“ einlädt, würden Sie auch nicht „Nein“ sagen. Denn bei allem bis dato bereits an Chaos-Grillereien mit ihm Erlebten, die jeweils angestrebten kulinarischen Abenteuer waren stets vom Allerfeinsten. So begab es sich also, dass der Adboller-Jack eines wunderschönen Dezember-Sammstagnachmittags – es herrschte angenehmes Schneetreiben, es war herrlich stürmisch und der Thermometer war längst weit unter null Grad Celsius gefallen – all seine Grill-Spezis rund um sein mittlerweile auf die stolze Zahl Fünf angewachsenes Griller-Ensemble versammelte und uns erklärte: „Eich kaunn is jo sogn, owa i hob ma zu meina uroidn Weber-Kugel und zu mein großen Gas-Napoleon jetz a nu a Lokomotiv, oiso an gscheidn Smoker, an Pellets-Grülla und an Beefer kauft.“ Naturgemäß waren wir anfangs etwas verwirrt ob der Vielzahl an Geräten, die da im Halbkreis seines frisch betonierten Grillplatzers der Kälte, dem Wind und dem Schnee trotzten, als er jedoch zu erklären begann, „dass i draufkumma bin, dass heitzutog a Grülla ned ausreicht, weu ma im Prinzip fia jeds Stickl Fleisch a gaunz a besondere Goamethode braucht, um geschmocklich ois aussizhuin wos drinnan is“, mussten wir ihm zweifelsfrei Recht geben. Und so kreierten wir in der Weber-Kugel und dem genialen Dutch Oven eines der besten Rehgulasche mit Erdäpfeln ever, im Gasgriller ein Briskett vom Allerfeinsten und später dann noch Weihnachtskekse (jawohl, die gelingen super), im Smoker Schafkäse-Gupferl mit Mandelsplitter und halbierten Isabella-Trauben sowie einen Bauchspeck und ganze Saiblinge, im Pellets-Griller einen genialen Schopfbraten und im Beefer Rib-Eyes und Tomahawks. Witzigerweise ging diesmal vom Grilltechnischen her überhaupt nichts schief, unterliefen dem Adboller-Jack und uns definitiv keine Fehler oder – wie eigentlich sonst immer – irgendwelche Hoppalas, allerdings mussten zwei von uns mit Erfrierungen kurzfristig ins Spital eingeliefert werden und eine liebe Freundin mit Verbrennungen, da sie unsere Warnungen, die kalten Hände nicht auf die nun doch ziemlich heiße Abdeckhaube zu legen, völlig ignorierte. Wir Übriggebliebenen hatten dann – innerhalb der rund acht Stunden Freiluftgrillerei – zwar Unmengen an Köstlichkeiten zu schnabulieren, lagen aber dann die nächsten Tage völlig verrotzt und grippegeschüttelt in unseren Betten. Nur der Adboller-Jack nicht. Vielleicht war seine Idee, mit dickem Wintermantel, Haube, Schal und Handschuhen zu grillen, doch nicht die blödeste gewesen.