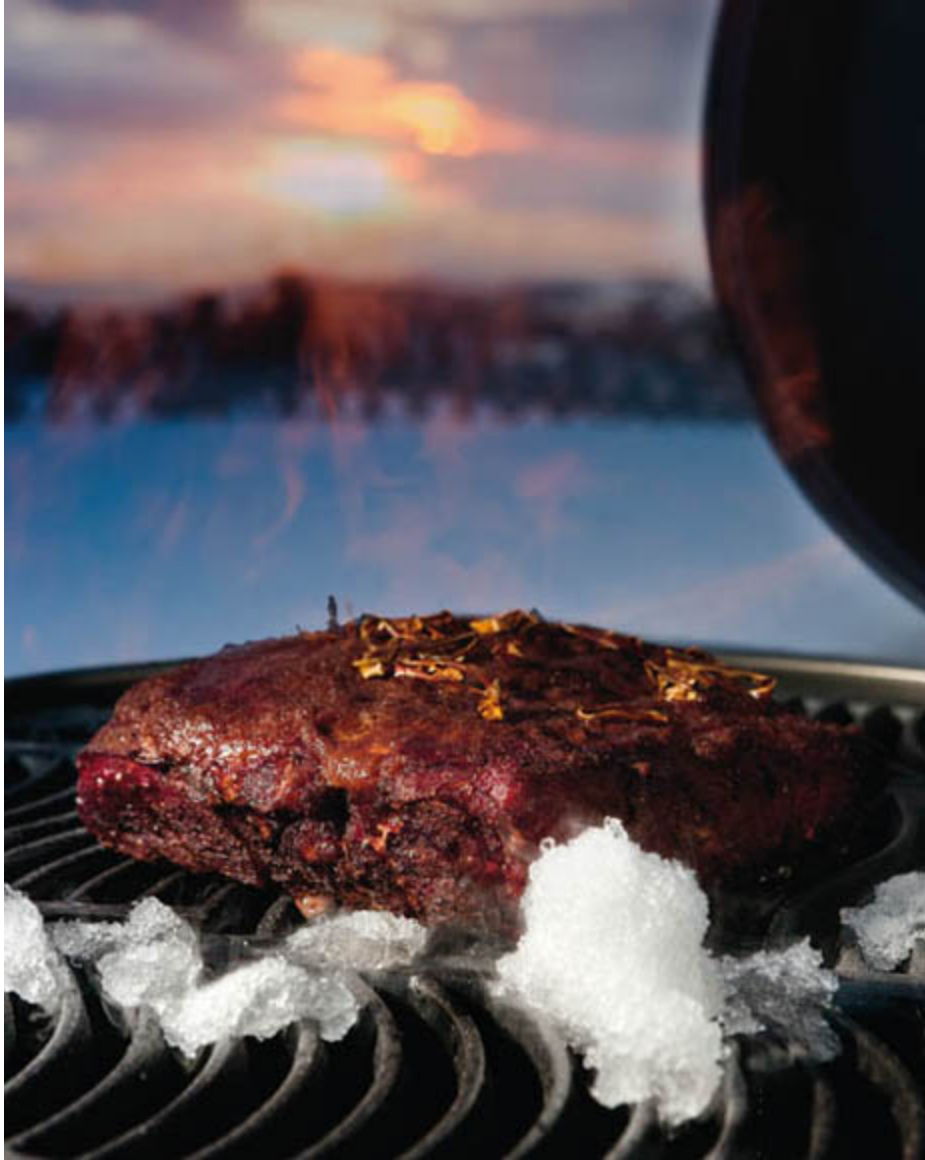


winter Grillen

TOM HEINZLE



HEEL



❄️ wintergrillen

IMPRESSUM

HEEL Verlag GmbH
Gut Pottscheidt
53639 Königswinter
Tel.: 02223 9230-0
Fax: 02223 9230-13
E-Mail: info@heel-verlag.de
Internet: www.heel-verlag.de

© 2013 by HEEL Verlag GmbH

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Wiedergabe in jeder Form und der Übersetzung in andere Sprachen, behält sich der Herausgeber vor. Es ist ohne schriftliche Genehmigung des Verlages nicht erlaubt, das Buch und Teile daraus auf fotomechanischem Weg zu vervielfältigen oder unter Verwendung elektronischer bzw. mechanischer Systeme zu speichern, systematisch auszuwerten oder zu verbreiten.

Satz und Gestaltung: Muser Medien GmbH, Königswinter, Christine Mertens

Fotos: Michael Gunz, Götzis, www.michaelgunz.at

Projektleitung: Christine Birnbaum

Der Rezeptteil des Buches wurde nach bestem Wissen und Gewissen verfasst. Weder der Verlag noch der Autor tragen die Verantwortung für ungewollte Reaktionen oder Beeinträchtigungen, die aus der Verarbeitung der Zutaten entstehen.

– Alle Rechte vorbehalten –
– Alle Angaben ohne Gewähr –

ISBN Print: 978-3-86852-783-4
ISBN E-Book: 978-3-95843-034-1



wintergrillen

Tom Heinzle

HEEL

inhalt



Winterzeit – Grillzeit
Was man wissen sollte
Was man braucht
Sicherheit beim Grillen
Nützliche Hinweise
Würzen und Marinieren

Vorräte für den Winter schaffen
Meine Gewürzmischungen
Wildfleisch – eine gesunde Delikatesse

REZEPTE

Käsewürfel im Speckmantel
Lebkuchen mit Räucherspeck und Chili
Wintergemüse vom Grill
Winter-Camembert
Lachs
Geräuchertes Forellenfilet mit geräucherten Pilzen und Habaneros
Saibling im Wirsingmantel
Appenzeller Kräuter-Hühnchen
Hühnchen im Heubeet
Hühnchen mit Kräuterheu, Süßwein und Zimt
Hühnchen mit Orangen und Nelken
Truthahn nach Toms Art
Gefüllte rote Rüben
Truthahn für die kleinere Runde
Barbarie Entenbrust mit Rahmkraut
Wurzelgemüse Coleslaw
Ente auf der Dose
Gefüllte Wildente
Winterliche Spare Ribs
Kräuter-Spare-Ribs
Toms Winterribs
Gespickter Schweinerücken
Apfel-Blunzen-Lasagne mit Meerrettich
Mini-Burger mit Curry-Senf-Sauce
Weißkohl vom Grill
Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Gemüse
Rinderrippen vom BBQ Smoker

Gefüllte Kartoffeln
Apfel-Feigen-Chutney
Rindersteak
Roastbeef mit Lebkuchen
Kartoffel-Apfel-Birnen-Gratin
Lammschulter
Winterliches Brot
Lammkarree
Hirschrücken
Rehschulter im Brot
Wildhasenrücken
Wilde Moink Balls
Radicchio vom Grill
Wildschweinfilet
Chili-Birnen
Reh nach Art der Jägersfrau
Hirschschulter mit Wurzelgemüse
Hirsch-Entrecote
Grillwerkstattbohnen
Chili-Rotkraut
Toms Winterapfel
Schoko-Nuss-Küchlein mit Appenzeller Äpfeln
Gegrillte Feigen
Trockenfruchtspieße mit Schuss
Buchteln
Kaiserschmarrn





winter-grillzeit

Grillen und BBQ erfährt in der jetzigen Zeit einen schier unaufhaltsamen Boom. Bei warmem Wetter, gemütlich im Garten oder an einem See, beim Wandern oder auf der bequemen Terrasse, der Grill ist allgegenwärtig.

Kaum eine Art der Zubereitung von Speisen versetzt die Gäste so in Staunen und Begeisterung, wie Grillen und BBQ. Gastgeber, die bereits Erfahrung damit haben, wissen aus Fachzeitschriften, Büchern und Grillkursen von der wahrhaft entschleunigenden Wirkung des Grillens.

Die Wintermonate werden in unseren Breitengraden als Zeit der Stille, Erholung und Ruhe gepflegt. Deshalb sind meiner Meinung nach genau diese Wochen die richtigen, um zu grillen. Also dann, wenn üppige Speisen den Weg auf den Grillrost finden, die mit wunderbar winterlichen Aromen veredelt werden können.

Alte, ursprüngliche Gemüsesorten gilt es, um diese Jahreszeit neu zu entdecken. Aber auch Rind, Schwein, Lamm, Geflügel oder Fisch – all diese Produkte lassen sich mit winterlichen Gewürzen und Beilagen absolut köstlich zubereiten. Dadurch eröffnet das Wintergrillen die Möglichkeit, völlig neue Geschmackskombinationen auf den Teller zu bringen.

Ich möchte Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, mit diesem Buch zeigen, dass Grillen und BBQ im Winter keine Zwangspause machen. Mit Beginn der kalten Jahreszeit hält einfach eine neue, bislang viel zu wenig beachtete und vernachlässigte Saison Einzug ins Grilljahr. Die Vielfalt der Produkte, die sich in diesen Monaten eignen, auf dem Grillrost zubereitet und veredelt zu werden, ist enorm. Ich habe versucht, in diesem Buch für die Zubereitung alle

gängigen Grilltypen zu benutzen. Die Rezepte sind auf Holz, Kohle oder Gasgeräten umsetzbar.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude und Inspiration mit diesem Buch

Mit feurig – rauchigen Grüßen

Ihr Tom Heinzle

danke

Danke sagen möchte ich meiner Frau und meinen beiden Söhnen, für die Geduld, die sie mir entgegenbringen, damit ich meinen Weg im Grillzirkus gehen kann.

Spezieller Dank gebührt meiner Frau Claudia, die mich immer wieder zu neuen Kombinationen und Rezepten inspiriert und mich mit ihrer konstruktiven Kritik zu Höchstleistungen am Grill und Smoker treibt. Danken möchte ich auch meinem Team von Tom's Grillwerkstatt und allen meinen Partnern, die mich unterstützen und in der Vergangenheit immer an mich glaubten. Ich hoffe, das wird auch in Zukunft so sein. Christine und Michael danke ich für die Umsetzung meiner Ideen in diesem Buch, meiner Familie, meinen Freunden und natürlich allen, die meine Grillkurse und Vorführungen besucht haben und zukünftig besuchen werden.



was man wissen sollte ...

Beim Wintergrillen wird nicht nur der Griller, sondern auch die Grills um ein Vielfaches mehr beansprucht als im warmen Sommer. Der Grillmeister kann sich von außen gut mit warmer, funktionalen Kleidung vor den eisigen Temperaturen schützen. Von innen hilft Tee oder ein guter Glühwein, um der Kälte zu trotzen.

Bei den Geräten ist es etwas anders. Im Winter liegt der Gasverbrauch bei den Gasgrills deutlich höher als im Sommer. Ich platziere daher die Gasgrills ganz bewusst an einem windgeschützten, wenn möglich sonnigen Platz, um so den Energieverbrauch etwas in Grenzen zu halten.

Beim BBQ Smoker, den ich übrigens im Winter besonders gerne benutze, erzeuge ich die Wärme mit einer Mischung aus Kohlebriketts und Holz. Mit den Briketts sichere ich mir die Grundwärme, die ich zum Arbeiten brauche, mit dem Holz erzeuge ich den Rauch, um das Grillgut zu veredeln.

Die klassischen Holzkohle-Kugelgrills eignen sich im Winter auch bestens. Auch hier arbeite ich mit Briketts, um die Grundwärme zu sichern, für die Raucharomen benutze ich Räucherchips mit verschiedensten Aromen.

welche geräte im winter:

Im Winter bevorzuge ich Holz und Holzkohlegrills, wie den BBQ Smoker oder den Keramikgrill Monolith. Für kurzgebratene Stücke nehme ich den Gasgrill, am liebsten mit einer Gussplatte, die die Wärme gut speichert.

Um einzelnen Gerichten die nötige rauchige Note zu geben, verwende ich bei Kohlegrills gerne gewässerte Holzspäne oder getrocknete Kräuter. Beim BBQ Smoker erreiche ich die Rauchnote mit verschiedenen Harthölzern, wie z. B. Buche, Birke oder Steinobstholz.



was man braucht

Die erstklassige Qualität der Zutaten und natürlich auch der Geräte und Hilfsmittel sind beim Grillen und BBQ die Grundlage zum Erfolg. Es ist ein ungeschriebenes Gesetz, dass nur aus guter Qualität auch ein gutes Ergebnis erzielbar ist.

Lebensmittelskandale gab es in den vergangenen Jahren zuhauf und die Medien haben sicherlich einen wertvollen Beitrag geleistet, die Verbraucher zu sensibilisieren, wie wichtig es ist, dass wir wissen, woher die Tiere kommen, die wir essen und vor allem, wie sie aufgewachsen sind.

Aber nicht nur die Abkehr von der Massentierhaltung mit all ihren negativen, ja katastrophalen Konsequenzen für Mensch und Tier, Natur und Umwelt ist vonnöten, wir müssen auch wieder lernen, dass wir uns aus Gründen der Nachhaltigkeit und dem Respekt vor der Natur darauf besinnen sollten, Gemüse und Obst saisonal zu verbrauchen. Kein Griller braucht deshalb Angst zu haben, dass ein Verzicht auf Importware zu irgendeinem Zeitpunkt im Jahr dazu führen wird, vor einem leeren Grill darben zu müssen. Jede Jahreszeit bringt Produkte hervor, die sich perfekt auf dem Grill zubereiten lassen ... Gerade mit den sogenannten alten Gemüsesorten, wie z. B. Rote Rüben, Pastinaken oder Petersilienwurzel lassen sich im Winter wunderbar aromatische Grillgerichte zaubern.

Beim Grillen sollte man allerdings nicht nur auf die sorgfältige Auswahl der Lebensmittel achten, auch die erforderlichen Hilfsmittel müssen mit Bedacht ausgewählt werden. Ich benutze beispielsweise nur Hartholz aus der Region von Lieferanten, die ich kenne. Bei den Grillbriketts achte ich darauf, dass sie aus Buchenholz hergestellt sind und keine Braunkohle enthalten. Sie sollten mit natürlicher Stärke und nicht mit chemischen Hilfsmitteln gebunden sein. Dass ich keine Importkohle aus Tropenhölzern verwende, versteht sich

von selbst. Auch bei den Anzündhilfen sollten wir auf natürliche Produkte zurückgreifen, damit keine störenden Gerüche an unser Grillgut gelangen.

Ganz wichtig sind natürlich auch die Arbeitsgeräte, auf denen gegrillt wird. Auch hier gilt: Nur mit guter Qualität kann gute Qualität erzeugt werden.



HACKFLEISCH VON DER HIRSCHSCHULTER

KALBSKOTELETT

Wildschweinfilet

Roastbeef

ROASTBEEF

Saibling



sicherheit beim grillen

- ★ Den Grill immer auf festen Untergrund stellen
- ★ Auf sicheren Abstand zu brennbaren Materialien achten
- ★ Den Grill nie unbeaufsichtigt lassen, achten Sie besonders darauf, dass keine Kinder im Grillbereich spielen
- ★ Niemals die Holzkohle mit Spiritus oder Benzin entzünden – Verpuffungsgefahr
- ★ Keine flüssigen Brennstoffe in bereits glimmende Holzkohle nachgießen
- ★ Sich entzündendes Fett nie mit Wasser löschen, sondern Fettbrände (brennender Grill) z. B. mit

einer Löschdecke ersticken oder mit einem
Pulverfeuerlöscher bekämpfen

- ★ Bei Brandverletzungen diese sofort über einen längeren Zeitraum mit Wasser kühlen
- ★ Grillkohle und Asche erst entsorgen, wenn sie völlig erkaltet sind
- ★ Löschdecke und Feuerlöscher müssen immer griffbereit sein
- ★ Festes, geschlossenes Schuhwerk tragen