

## Zubereitungsempfehlungen Grill-Spezialitäten

Sollte das Wetter es nicht erlauben, können Sie auch Pfanne und Ofen nutzen.

### **Rinderrippe für 2 Personen, sous vide gegart, in einer Marinade mit Sauce (ca. 1.400g)**

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 5 Minuten bei 90°C im Wasserbad ziehen lassen, Beutel aufschneiden, Sauce in Topf gießen und reduzieren lassen, Fleisch auf den Grill legen und 15 Minuten bei 180°C garen.

*Zutaten: Rinderrippen, Tomatenmark, Speisesalz, Zuckersirup, Gewürze, Zucker, Stärke, Rindfleischextrakt, Branntweinessig, Knoblauch, Rapsöl*

### **Spanferkelrollbraten, fein würzig, sous vide gegart (4 Pers.) (1,650 g)**

Aufgetaut im Vakuumbbeutel 5 Minuten bei 85°C im Wasserbad ziehen lassen, Beutel aufschneiden  
Fleisch auf den Grill legen und 25 Minuten bei 225°C garen.

Tipp: Am Ende die krosse Schwarte dünn mit Honig einpinseln

*Zutaten: Schweinefleisch, flüssig gewürzt mit Speisesalz, Gewürze, Rapsöl*

### **T-Bone Steak vom Rind, Irland (ca. 400 g)**

Steak im Beutel auftauen lassen. Nach dem Auftauen die Folie entfernen und umgehend auf dem Grill nach Belieben zubereiten.

*Zutaten: Rindfleisch mit Knochen*

### **Kalbsspareribs, mariniert und gegart (ca. 350 g)**

Kalbsrippen im Beutel auftauen lassen. Nach dem Auftauen die Folie entfernen und auf dem Grill 10-15 Minuten bei 180°C garen.

*Zutaten: Kalbsrippen Senf, Honig, Tomatenmark, Speisesalz, Zucker, Glukosesirup, Branntweinessig, Stärke, Gewürze*

### **Lammcarré, rosa gebraten, sous vide gegart (350 g)**

Lammcarré im Beutel auftauen lassen. Nach dem Auftauen die Folie entfernen und auf dem Grill ca. 13 Minuten bei 165°C garen, anschließend 8 Min. warm legen.

*Zutaten: Lammcarré, Speisesalz, weißer Pfeffer*

### **Entenbrust, sous vide gegart, leicht angebraten (180 g)**

Entenbrust im Beutel auftauen lassen. Nach dem Auftauen die Folie entfernen und auf dem Grill 8-10 Minuten bei 160°C garen.

*Zutaten: Entenbrust, Speisesalz, weißer Pfeffer*

### **Rinderfilet Steak (180 g)**

Steak im Beutel auftauen lassen. Nach dem Auftauen die Folie entfernen und umgehend auf dem Grill nach Belieben zubereiten.

*Zutaten: Rindfleisch*

### **Mini-Paprika in Kräuteröl, sous vide gegart (120 g)**

Paprika im Beutel auftauen lassen. Nach dem Auftauen die Folie entfernen und auf dem Grill (ohne Würzsauce) 10 Minuten bei 180°C garen.

*Zutaten: Paprika (rot und gelb), Olivenöl, Speisesalz, Knoblauch, Zitronensaft, Kräuter, Zucker, Rapsöl, Gewürze*

*Spuren von folgenden Allergenen können nicht ausgeschlossen werden:*

*Ei, Fisch, Krebstiere, Milch (einschl. Laktose), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Sojabohnen*