

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