

GRILLIDEEN

BBQ-Rubs · Saucen · Chutneys & Mehr



WIENER
ZUCKER®


das süße Gold
GELBZUCKER



Gelbzucker ist aus Zuckerrüben gewonnene Saccharose, der noch Reste von Sirup anhaften. Dadurch erhält diese Zuckerart ihren gelblichen Farbton und einen charakteristischen Geschmack. Wegen seines speziellen Aromas wird er bevorzugt für braune Backwaren, Grillmarinanden oder zum Karamellisieren verwendet.

Ziehzeit: über Nacht

Menge: für 2 kg Fleisch

Espresso WET-RUB

Zutaten:

50 g Wiener Gelbzucker, 50 g grobes Meersalz,
30 g frisch gemahlener Kaffee, 20 g Paprikapulver (geräuchert),
6 Knoblauchzehen (gepresst), 2 EL Ingwerpulver,
2 EL Piment (gemahlen),
ca. 100ml Olivenöl

Zubereitung:

Im Gegensatz zu den meisten anderen Rubs ist es nicht empfehlenswert, diese Gewürzmischung auf Vorrat zu produzieren, da sich die Aromen des frisch gemahlene Kaffees bald verflüchtigen.

Die hier angegebene Menge reicht daher gerade für ein rund 2 kg schweres Bratenstück wie z.B. die Rindergab (Hinteres Ausgelöstes).

Die Zutaten gut miteinander verrühren und gerade so viel Olivenöl dazu geben, dass eine zähflüssige Paste entsteht. Möglichst sofort verwenden.

Rezept für
die gesmakte
Rindergab:
[wiener-zucker.at/
rezepte](http://wiener-zucker.at/rezepte)



Weiters
braucht ihr
einen Holzkohlegrill,
Feinmaschiger
Grillrost,
Weichholzkohle



Chicken YAKITORI

Zutaten:

4 Hühnerbrüste, 250 g Hühnerherzen,
250 g Hühnermägen, 1 Suppengrün, 1 Zwiebel

Für die Yakitori Sauce:

120 ml japanische Sojasauce, 130 ml Sake (bzw. Sherry),
100 g Wiener Gelbzucker

Beilagen:

1 Bund Frühlingszwiebel, 1 Bio Zitrone,
1 Stück (2-3cm) frischer Ingwer, 4 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Für die Sauce die Sojasauce, Sake und Gelbzucker verrühren und in einem kleinen Topf 10 Minuten reduzieren und dann überkühlen lassen. Den Knoblauch pressen, den Ingwer reiben, ebenso die Schale einer halben Zitrone, und alles in die Sauce rühren. Ein Teil der Sauce wird als Dip aufgehoben, der andere dient als „Glaze“, also zum Bestreichen vom Fleisch. Die Hühnerherzen und -mägen mit Suppengrün, einer halben Zwiebel, Salz und einigen Pfefferkörnern weichkochen (die Mägen brauchen deutlich länger - also früher zustellen) und dann in der Suppe erkalten lassen, anschließend passend zu putzen. Die enthäuteten Hühnerfilets in gleichmäßige Happen schneiden. Bambusspießchen für ein, zwei Stunden in Wasser einlegen (damit sie am Grill nicht verbrennen) und dann das Hühnerfleisch bzw. die Innereien auffädeln.

Die bestückten Spießchen mit etwas Öl einpinseln und kurz rundum grillen. Die Sauce wird erst jetzt auf die Spießchen gepinselt und dann auf dem Grill karamellisiert. Bei Bedarf wiederholen, bis sich die gewünschte „Beschichtung“ einstellt. Allzu lange sollte das zarte Brustfleisch nicht gegart werden, da es sonst trocken wird. Serviert werden die Spießchen als Fingerfood mit Gemüsesticks (Jungzwiebel, Staudensellerie, Rüben) und Reis oder geröstetem Weißbrot.

Heiß geräucherte LACHSFORELLE

Zutaten:

2 Lachsforellenfilets, 100 g Wiener Gelbzucker, 50 g Meersalz grob
1 EL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen, 1 Pink Grapefruit
Ruccola Pesto

Weiters
braucht ihr einen
Kugel- oder Gasgrill,
4 Handvoll Erlenholz-
Chips, oder andere
milde Holzsorten.



Zubereitung:

Dieses Rezept eignet sich sehr gut für alle Fische mit höherem Fettgehalt - wie Lachs und Forelle - die besonders von den Raucharomen profitieren. Man kann die Fischfilets zwar gleich und unbehandelt räuchern, wesentlich delikater werden sie aber durch eine klassische Pökellung.

Diese ist sehr einfach herzustellen und birgt auch kaum ein Risiko für „Überpökellung“. In jedem Fall erfordert das natürlich etwas Planung, denn der frische Fisch wird erst etliche Stunden gepökelt und dann über Nacht im Kühlschrank getrocknet, bevor es ans Räuchern geht.

Vorbereitung:

Grill bei indirekter Hitze auf 120° C einstellen. Die Holzchips mind. 30 Minuten wässern und abtropfen lassen. Den Gelbzucker mit dem Salz und dem Pfeffer mischen - ein bis zwei Esslöffel dieser Zuckermischung für die Grapefruitfilets aufheben. Die Lachsforellenfilets mit der Haut nach unten in einen Bräter legen und großzügig mit der Gelbzucker-Mischung auf der Fleischseite bestreuen. Mit Lebensmittelfolie verschließen und im Kühlschrank für 3-4 Stunden trocken pökeln lassen. Dabei tritt einiges an Saft heraus, also ist es vorteilhaft, wenn das Filet auf einem Rost und nicht direkt am Boden des Bräters liegt. Nach dem Pökeln gut unter fließendem, kalten Wasser abschwemmen und wieder auf den Rost und in den ausgeschwemmten Bräter legen. Nun kommt das Filet erneut in den Kühlschrank - allerdings nicht zugedeckt - wo es über Nacht eine etwas ledrige Oberflächenkonsistenz bekommt, wie man sie von Räucherfisch kennt.

Weiterverarbeitung am Grill:

Das Filet mit der Haut nach unten auf einem Räucherbrett in der indirekten Zone des Grillrostes platzieren und die eingeweichten Holzchips auf die glühende Holzkohle streuen. Den Deckel des Grills schließen und den Fisch etwa 20 Minuten bei ca. 120° C räuchern. Die Rauchentwicklung lässt zwar schon nach einigen Minuten nach, reicht aber vollkommen, um dem Fischfleisch einen delikaten, jedoch nicht aufdringlichen Rauchgeschmack zu verleihen. Die geräucherten Filets können sowohl sofort warm, als auch kalt serviert werden. Beispielsweise mit Ruccola-Pesto (Rezept wiener-zucker.at), dassich auch auf Crostini und Tomaten sehr gut macht.

Zwetschken BBQ-SAUCE

Zutaten:

- 1 kg Zwetschken, entsteint, 250 g Wiener Gelbzucker,
- 2 EL Worcestershire-Sauce, 3 EL Apfelessig,
- 5 Kardamom-Kapseln, 1 EL Sojasauce, 1 TL Selleriesalz,
- 1 TL Salz, ½ TL Cayennepfeffer, 2 Stück Sternanis,
- 2 Gewürznelken, 1 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen),
- 1 TL Zwiebelgranulat, 1 TL Senfpulver (Colmanns),
- 1 TL Koriandersamen (fein gemörsert)

Zubereitung:

Die Zwetschken mit dem Gelbzucker und dem Apfelessig langsam am Herd erhitzen. So tritt allmählich der Saft aus und es ist nicht notwendig, mit Wasser aufzugießen. Wenn die Früchte im eigenen Saft kochen, alle weiteren Gewürze dazu geben und auf kleiner Flamme 40 bis 60 Minuten köcheln lassen.


Wenn die Sauce Glanz bekommen hat und dickflüssig geworden ist, etwas mit dem Pürierstab durchmischen, dann noch mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf mit etwas Apfelessig abschmecken. Noch heiß in Gläser füllen.



Viele weitere Rezepte finden Sie in unserem neuen Buch "Einkochen" unter wiener-zucker.at/shop.



Für die Sauce kann man auch tiefgekühlte Zwetschken verwenden - oder ein fertiges Kompott.



Das Rezept für die
Schweinsfledermaus
finden Sie unter
wiener-zucker.at/rezpte.

Apfel-Chili-Kürbis CHUTNEY

Zutaten:

- 500g Kürbisfleisch (Hokkaido)
- 300 g Äpfel, geschält und entkernt
- ¼ L Apfelsaft
- ¼ L Apfelessig
- 250 g Wiener Gelbzucker
- 3 TL Salz
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- ½ Zimtstange
- 6 Gewürznelken
- 25g geschälter Ingwer, frisch gerieben
- 1 TL Piment gemahlen
- 1 TL Macis-Blüten (Muskatblüte) oder geriebene Muskatnuss
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Zubereitung:

Das Kürbisfleisch würfelig schneiden, die geschälten und entkernten Äpfel ebenso. In einem Emaille Topf den Apfelsaft und den Essig erhitzen, erst den geschnittenen Kürbis köcheln lassen. Nach 15 Minuten die geschnittenen Äpfel und sämtliche Zutaten dazugeben. Auf kleiner Flamme ohne Deckel etwa eine Stunde köcheln lassen, bis das Chutney eingedickt ist. Wird es zu dickflüssig, kann man mit etwas Apfelsaft oder -essig aufmischen. Mit Salz abschmecken und abkühlen lassen.

*Tipp: Das Chutney passt hervorragend zu Schweinefleisch,
wie z.B. zur Schweinsfledermaus.*

Backzeit: ca. 35 Minuten

Menge: 1 Pfannenform

Pfirsich TARTE TATIN

Zutaten Mürbteig:

300 g glattes Mehl, 200 g weiche Butter, 100 g Wiener Staubzucker, 1 Ei, Salz

Zutaten Belag:

60 g Wiener Gelbzucker, 50 g Butter, 4 EL Butter, 5 feste Weinbergpfirsiche (oder ca. 10 Marillen), 1 EL getrocknete Lavendelblüten, Saft einer halben Zitrone, 1 EL Wiener Staubzucker

Zubereitung:

Für den Teig die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in eine große Rührschüssel geben. In der Küchenmaschine oder von Hand zu einem glatten Teig verkneten und eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend etwa 5 mm hoch rund ausrollen. Der Kreis sollte mindestens so groß wie die Pfanne sein, in der die Tarte bäckt. Grill auf 190°-200° C vorheizen.

Pfirsiche schälen, halbieren, entkernen und in schmale Spalten schneiden. Die Hälfte der Butter auf kleiner Flamme schmelzen lassen und die Lavendelblüten, sowie den Staubzucker und den Zitronensaft einrühren. Vom Feuer nehmen und eine Viertelstunde ziehen lassen.

Inzwischen die restliche Butter und den Gelbzucker in eine unbeschichtete, hitzebeständige Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam zu hellbraunem Karamell schmelzen. Vom Herd nehmen, die Pfirsichspalten einschichten, mit der Lavendelbutter angießen und mit dem runden Mürbteig abschließen. Dafür den Mürbteig über die Pfanne legen und am Pfannenrand einschlagen oder abschneiden. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im geschlossenen Grill ca 30-35 Min. backen, bis der Mürbteig goldbraun ist - danach überkühlen lassen. Den überschüssigen Saft vorsichtig abgießen und die Tarte verkehrt auf die Tarte in der Pfanne drücken und miteinander schnell umdrehen. Noch warm servieren.



Schmeckt
besonders gut
mit einer Kugel
Vanilleeis und
etwas Minze.



WIENER
ZUCKER®


www.wiener-zucker.at



Fotos: grillzeit.at