



So grillt Österreich

Buchvorstellung „So grillt Österreich. Die besten heimischen Rezepte aus neun Bundesländern.“
Verlag Brandstätter, ISBN: 978-3-7106-0474-4, 248 Seiten, € 30,00

Adi Bittermann, Wirt in Göttlesbrunn ist durch zahlreiche Kurse in der Grillszene Österreichs bereits legendär und hat sich mit seiner Grillschule sowie mehreren Büchern zu den Themen Steaks, Grillen und Barbecue einen Namen gemacht. Mit seinem kürzlich im Verlag Brandstätter erschienenen Buch „So grillt Österreich“ begibt sich Bittermann auf eine kulinarische Reise, garniert mit Portraits und Geschichten vieler Hobby-Griller aller österreichischen Bundesländer.

Im Vorspann stellt der Autor die verschiedenen Grillgerätschaften vor, räumt der Warenkunde rund um Fleisch, Gemüse und Gewürze viel Platz ein und zeigt auf, dass beste, regional gut erhältliche Zutaten Basis für gesundes und genussvolles Grillen sind. Beim Durchschmökern des sehr unterhaltsam geschriebenen und ansprechend illustrierten Buchs bekommt der Leser/die Leserin unweigerlich Lust, einige der Rezepte „nachzugrillen“ und in netter Gemeinschaft zu genießen. Die mehr als 150 Rezepte sind durchwegs unkompliziert umzusetzen und geben einen phantasievollen Einblick in die Welt der Grillkunst im privaten Bereich – auch ein ideales Geschenk für jeden Grillfreund! Ein paar Schmankerl aus dem Buch seien hier vorgestellt:

Spinatknödel im Strudelteig

von Anna Oberlechner, Tirol

Zutaten:

80 ml Milch
250 g
Knödel-
brot
1 Zwiebel
Öl zum
Anrösten
200 g passierter Spinat
2 Eier
2 EL Mehl plus Mehl zum Arbeiten
50 g geriebener Bergkäse
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
80 g Gorgonzola
1 Pkg. Strudelteig



Zubereitung:

Die Milch lauwarm erhitzen und mit dem Knödelbrot vermengen, kurz ziehen lassen. Die Zwiebel fein hacken und in etwas Öl goldgelb anschwitzen. Unter die Semmelmasse mengen und mit dem passierten Spinat, den Eiern, Mehl sowie geriebenem Bergkäse zu einer lockeren Masse durchmischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Gorgonzola in kleine Würfel schneiden. Strudelteig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche auflegen und in 20 x 20 cm große Quadrate schneiden. Mit einem Löffel jeweils etwas von der Masse in die Mitte der Strudelteigquadrate setzen. Je ein Stückchen Gorgonzola in die Masse drücken und den Strudelteig gut verschließen. Strudelteigpäckchen am vorgeheizten Grill langsam braten.

Auf dem Holzscheit gebrillte Lachsforelle mit Salbeibutter

von Julia Kiss, Niederösterreich

Zutaten:

1 küchenfertige Lachsforelle ca. 1,2–1,5 kg
Kräutersalz
frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin,
Salbei, (Wild-)Majoran
1 Holzscheit oder Zedernholz Brett
gewässerte Räucherchips
(Apfel- oder Kirschenchips)

Für die Salbeibutter:

½ rote Zwiebel, 125 g Butter, Salbeiblätter

Vorbereitung:

Fisch gründlich abspülen und trockentupfen. Bauchhöhle mit Kräutersalz würzen, mit Kräutern füllen und die Forelle über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung:

Grill vorbereiten. Die Seite des Scheites/Brettes, auf der der Fisch liegen wird, zum Desinfizieren kurz über dem Feuer erhitzen. Fisch mit den Kräutern darauflegen. Glühende Holzkohle auf 2 Kohlekorbe aufteilen und zur Seite schieben. Forelle auf dem Scheit/Brett in den Grill geben, Räucherchips auf die Glut geben, Fisch bei ca. 150 °C indirekt grillen.

Nach ca. 15 Minuten Kerntemperaturfühler hinter dem Kopf einführen, den Fisch bis 52 °C Kerntemperatur grillen. Vom Grill nehmen, auf dem Scheit/Brett ca. 10 Minuten ruhen lassen (die Temperatur steigt dabei bis ca. 57–58 °C).



Währenddessen die Zwiebel feinwürfelig schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, sobald sie leicht braun ist, Zwiebel glasig braten, zum Schluss Salbei dazugeben. Wenn die Kerntemperatur zu sinken beginnt, Forelle filetieren: am Rücken vom Kopf ausgehend in Richtung Schwanzflosse entlangschneiden. Haut hinter den Kiemen Richtung Bauch einschneiden und Richtung Schwanzflosse abziehen. Die so freigelegten Filets mit einem Löffel oder Fischmesser von der Karkasse lösen. Haut mit Kräutersalz bestreuen und am Grill knusprig golden braten.

In kleinere Stücke brechen. Filets auf vorgewärmte Teller legen, mit etwas Kräutersalz würzen, mit Salbeibutter beträufeln, mit Hautchips garnieren und rasch servieren.

Dazu passt gemischter Blattsalat.

Pulled pork vom Mangalitza-Schopf im Grammelpogatscherl-Bun

von Christoph&Dietmar Grabowski, Burgenland

Zutaten:

ca. 1,5 kg Schopfbraten vom Mangalitza-Schwein
Radieschen und Krautsalat oder Paradeiskraut zum Servieren

Für die Gewürzmischung:

1 Zweig Rosmarin
20 g Salz
6 g Pfeffer
10 g brauner Zucker
1 TL Kreuzkümmel
4 TL geräucherter Paprika
1 TL Chilipulver
2 TL Koriandersamen
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Zwiebelpulver

Für die Buns:

120 ml lauwarme Milch
30 g Zucker
8 g Salz
30 g Germ
100 g flüssige Butter
6 g Backmalz
2 Eier
420 g Weizenmehl Type 700
plus Mehl zum Arbeiten
1 Eigelb zum Bestreichen
30 g gehackte Grammeln für den Teig
10 g feingehackte Grammeln

Zum Dämpfen:

300 ml Apfelsaft, 300 ml Rindsuppe, 50 ml Apfelessig

Vorbereitung:

Für die Gewürzmischung die Rosmarinadeln abstreifen, fein hacken und mit den restlichen Gewürzen vermengen. Das zugeputzte Fleisch mit der Gewürzmischung gut einreiben, in Frischhaltefolie einpacken und 24 Stunden kühl ziehen lassen.

Zubereitung:

Am nächsten Tag den Grill zum Smoken vorbereiten. Den marinierten Schopfbraten in den Smoker geben und bei einer Temperatur von 120 °C etwa 10 Stunden auf eine Kerntemperatur von 86 °C smoken.

Währenddessen für die Grammelpogatscherl-Buns die lauwarme Milch mit Zucker, Salz, Germ, flüssiger Butter, Backmalz und Eiern vermischen. Das gesiebte Mehl und die fein gehackten Grammeln untermischen und alles zu einem Teig verarbeiten. Abgedeckt 30 Minuten gehen lassen. Auf einer bemehlten Arbeits-



fläche den Teig zu 4 gleich großen Kugeln formen und mit den Handballen schleifen (bearbeiten). Nochmals gehen lassen. Mit dem versprudelten Eigelb bestreichen, mit den feingehackten Grammeln bestreuen und bei 180 °C etwa 18 Minuten backen.

Gegen Ende der Garzeit des Schopfbratens den Apfelsaft mit Rindsuppe und Apfelessig aufkochen. Das Fleisch einlegen, einpacken und ca. 30 Minuten aufdämpfen lassen, damit es sich dann leichter auseinanderziehen lässt. Die Kerntemperatur steigt dabei auf ca. 90–95 °C. Anschließend das Fleisch wieder herausnehmen und am besten mit zwei Krallen (oder kräftigen Gabeln) auseinanderzupfen. Grammel-Buns halbieren und kurz angrillen. Radieschenscheiben auf die Unterseite legen, Pulled Pork einlegen, mit Krautsalat oder Paradeiskraut belegen und die Buns zusammensetzen.



Carnuntum Sweet Rolls

von Petra Hauptmann, Niederösterreich

Zutaten:

375 g sehr weiches Toastbrot ohne Rinde
250 g kernlose Trauben (oder Obst nach Saison)
150 ml Milch
1 Ei
100 g brauner Zucker
Zimt nach Geschmack

Für die Topfenmasse:

50 g Zucker
50 g weiche Butter
250 g passierter Topfen
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas Zitronensaft und -schale

Für die Rotweinsauce:

250 ml kräftiger Rotwein (in meinem Fall Zweigelt)
1 ½ TL Maisstärke
2–3 EL Zucker
3 EL Orangensirup
½ Zimtstange
3 Gewürznelken
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Für die Rotweinsauce zunächst ca. 50 ml Wein mit der Stärke glatt verrühren und bereitstellen. Restlichen Wein mit allen anderen Saucenzutaten in einen Topf geben und aufkochen. Die angerührte Stärke einrühren, aufkochen und noch mindestens 2 Minuten weiterkochen. Rotweinsauce abseihen und kaltstellen.

Für die Topfenmasse den Zucker mit der weichen Butter schaumig rühren. Topfen untermengen und mit Vanillezucker, einer kleinen Prise Salz sowie etwas Zitronensaft und -schale aromatisieren.

Das entrindete Toastbrot mit dem Nudelwalker flach ausrollen, mit der Topfenmasse bestreichen und eine Reihe geviertelter Weintrauben darauflegen. Zu Röllchen einrollen. Braunen Zucker mit reichlich Zimt vermengen und bereitstellen. Die Milch mit dem Ei versprudeln und die Röllchen zuerst in dem Milch-Ei-Gemisch kurz wenden und danach in Zimtzucker rollen.

Gasgrill auf 180–200 °C vorheizen. Sweet Rolls auf den Rost legen und ca. 1–2 Minuten leicht bräunen. Mit der Rotweinsauce auftragen. ■