



WINZERHAUS

est. 1925



GRILLKURSE

DIE PERFEKTE ANLEITUNG
FÜR EIN GRILLERLEBNIS
ZU HAUSE.

Direkte/Indirekte Hitze

Wir arbeiten am Grillkurs mit zwei verschiedenen Grills der Firma Weber. Zum einen mit dem Holzkohlen Kugelgrill und zum anderen mit dem Gasgrill. Beide Grills eignen sich sowohl für das direkte wie auch für das indirekte Grillieren.

Direkt



Unter direktem Grillieren versteht man das Braten des Grillgutes direkt über der Wärmequelle (Gasbrenner oder Holzkohleglut).

Indirekt



Das indirekte Grillieren ist eine sehr schonende Methode der Zubereitung und verhindert ein Verbrennen des Grillgutes. Bei der indirekten Methode wird das Grillgut nicht direkt über der Hitzequelle grilliert, sondern mit zirkulierender Heissluft und geschlossenem Deckel. Beim Gasgrill ist der Brenner, der sich unter dem Grillgut befindet, ausgeschaltet. Die Brenner, die sich neben dem Grillgut befinden, sind eingeschaltet. Die Hitze zirkuliert wie im Umluftofen um das Grillgut herum und sorgt für ein einzigartiges Grillerlebnis.



Geräucherte Apérowürstli

Zutaten

Diverse Würste

Zubereitung

- Smoker auf 125° vorheizen
- Würste etwa eine Stunde grillieren

Tipp

Mit den Räucherchips von Weber kann auch im normalen Holzkohlegrill geräuchert werden.



BBQ Knoblauchbrot

Zutaten

1 Baguettebrot
100 g Butter
2–3 Knoblauchzehen
Frische Petersilie
50 g geriebener Parmesan
Etwas getrocknete Chillifäden

Zubereitung

- Brot horizontal halbieren
- Butter mit grob gehackter Petersilie, einer Prise Salz und gepresstem Knoblauch vermengen
- Baguette gleichmässig bestreichen
- Parmesan auf Baguetthälften verteilen
- Indirekt grillieren (Parmesan leicht gebräunt)
- Mit wenig getrockneten Chillifäden bestreuen und servieren

Tipp

Anstelle Baguettebrot ein Ciabatta-Brot verwenden. Dieses im Abstand von 2 cm jeweils zu $\frac{3}{4}$ durchschneiden und füllen.

Vom Winzerhaus-Team vorbereitet im Smoker.

ca. 1 Stunde

Gas

ca. 180°

15 Minuten



Prussiens mit Rohschinken

Zutaten

Blätterteig
100 g Frischkäse
150 g Rohschinken
1 Ei verknüpft

Grillzubehör

· Pizzastein

Zubereitung

- Blätterteig mit Frischkäse bestreichen
- Rohschinken darauf verteilen
- Teig von beiden Längsseiten bis zur Mitte hin aufrollen
- Teig 10 Minuten kühl stellen
- Rolle in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden
- Prussiens auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen
- Mit Ei bestreichen
- 18 Minuten grillieren

Tipp

Variiere mit den Zutaten.

Holzkohle

ca. 180°

18 Minuten



Jakobsmuscheln vom Grill

Zutaten

Jakobsmuscheln (leere Schalen)
Nuss (Muskel)
Frühlingszwiebeln
Olivenöl
Ingwer
Orangen
Peperoncini
Pfeffer

Grillzubehör

· Gitterblech von der Firma Vanoli

Zubereitung

- Nuss in Schale legen
- Marinieren
- Mit Gitterblech in Grill

Tipp

Die Schalen behalten und mehrmals verwenden.

Gas

ca. 220°

ca. 10 Minuten



Lachs im Smoker

Zutaten

Frischlachs
Olivenöl
Limetten
Salz & Pfeffer

Grillzubehör

· Räucherbrett Zedernholz
(Eine Stunde im kalten Wasser eingelegt)

Zubereitung

· Lachs einschneiden in acht Stücke
(Ein Längsschnitt, vier Querschnitte)
· Mit Limetten spicken
· Auf Zedernholz legen
· Würzen und mit Olivenöl bestreichen
· Das Zedernholz im Smoker auf das obere Gitter legen

Tipp

Zedernholz in andere Flüssigkeit einlegen (z.B. Whisky, Wein). Das Zedernholz kann mehrmals verwendet werden.

Smoker

100° bis 120°

ca. 25 Minuten



Forelle im Gitterkorb

Zutaten

Regenbogenforelle
Kräuter
Limetten
Salz und Pfeffer

Grillzubehör

· Drehspieß
· Grillkorb zu Drehspieß

Zubereitung

· Bauch füllen mit Limetten und frischen Kräutern
· Würzen mit Salz und Pfeffer
· In Korb legen
· In vorgeheizten Grill (220°) auf Drehspieß

Tipp

Verschiedene Gewürze in Bauch.

Gas

ca. 220°

ca. 20 Minuten



Ratatouille vom Grill

Zutaten

1 Zwiebel
1 Aubergine
2 Zucchini
Etwas Peperoncini
2 Knoblauchzehen
400g Cherrytomaten am Zweig
2 EL Olivenöl
1 dl Tomatensaft
1 Bund gemischte Kräuter
(Rosmarin, Thymian, Oregano)
Salz
Pfeffer

Zubereitung

- Grill auf 180° vorheizen
- Zwiebel halbieren, Aubergine und Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden
- Topf bei kleiner Hitze auf den Grill stellen und Öl erwärmen
- Gemüse und gut die Hälfte der Kräuter dazugeben und ca. 20 Minuten zugedeckt schmoren
- Tomatensaft begeben und 5 Minuten weiterkochen
- Mit Salz und Pfeffer würzen und mit restlichen Kräutern garnieren

Holzkohle

ca. 180°

25 Minuten



Kalbskotelett

Zutaten

Kalbskotelett 400g
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung

- Fleisch ca. 2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Olivenöl bestreichen
- Kurz vor dem Grillieren mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleisch auf Holzkohlegrill legen (ca. 220°)
- Kurz am Rand des Grills direkt anbraten anschließend in Mitte.
- Ca. 25 Minuten grillieren bis Kerntemperatur 64°.

Tipp

Direkt grillieren ebenfalls ca. 20 – 25 Minuten.

Holzkohle

ca. 220°

ca. 25 Minuten



Lammgigot aus dem Smoker

Zutaten

Lammgigot mit Bein
Knoblauch
Olivenöl
Winzerhaus Grillgewürz
Thymian und Rosmarin

Zubereitung

· Mindestens 5 Stunden im Smoker

Tipp

Indirekt im Grill oder Ofen
bei 80 bis 120 Grad.



Entrecôte

Zutaten

Entrecôte, 400 g

Zubereitung

- Fleisch ca. 2 Stunden vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Olivenöl bestreichen
- Kurz vor dem Grillieren mit Salz und Pfeffer würzen
- Fleisch auf Gasgrill legen (ca. 220°)
- Für Medium Rare dieses 400 g schwere Stück auf jeder Seite 2 Minuten anbraten

Tipp

Indirekt grillieren nach Kerntemperatur,
Medium 52°.

Smoker

100°

mind. 5 Stunden

Elektro

ca. 220°

ca. 6 – 8 Minuten



BBQ-Cerveza-Huhn

Zutaten

1 ganzes Huhn (1,2 kg für 4 Pers.)
Kräuter, nach Wunsch,
z.B. Rosmarinzwieg
Limetten, Grillgewürz, Minze
Bier

Grillzubehör

· Geflügelhalter

Zubereitung

- Geflügelständer mit Bier füllen
- Haut vom Poulet lösen
- Limetten und Minze unter Haut schieben (Bikini Style)
- Das BBQ-Cerveza-Huhn bei indirekter, mittlerer Hitze zubereiten
- Gasgrill auf 180° vorheizen und Geflügelhalter auf den Rost stellen
- Deckel schliessen und bei 180° ca. 75 Minuten grillieren. Bei Arbeit mit dem Temperaturfühler die Kerntemperatur von 80° abwarten

Tipp

Geflügelständer mit Gemüse und Kartoffeln füllen, mit Olivenöl beträufeln und gut würzen. Anstelle Bier andere Flüssigkeiten verwenden.

Gas

indirekt 180°

ca. 60 Minuten



Gefüllte Kartoffel

Zutaten

1 kg festkochende Kartoffeln (gross)
1 Bund Lauchzwiebeln
200 g mageren Speck
3 – 4 EL Frischkäse
100 g geriebener Emmentaler
Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Kartoffeln kochen bis sie fast gar sind (nicht komplett gar)
- Kartoffeln abkühlen und halbieren
- Mit Esslöffel leicht aushöhlen
- Ausgeschabtes Kartoffelmark in eine Schüssel geben
- Speck und Frühlingszwiebeln schneiden und kurz anbraten
- Frischkäse, Speck und Frühlingszwiebeln mit Kartoffelmark vermengen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Kartoffelmasse zurück in die ausgehöhlten Kartoffeln
- Käse darüber streuen

Tipp

Zutaten wechseln oder mit Süsskartoffeln arbeiten.

Gas

ca. 180°

10 Minuten



Gefüllte Paprika

Zutaten

Rote Spitzpaprika
3 EL Kräuter der Provence
400 g Schafskäse
Frühlingszwiebeln
200 g Crème fraîche
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer und Chilipulver

Grillzubehör

- Gitterblech von der Firma Vanoli
- Trenn-Spray

Zubereitung

- Grill für indirekte Hitze (180°) vorbereiten
- Die Paprika längs halbieren und entkernen
- Schafskäse zerbröseln und mit den anderen Zutaten (ausser dem Panko-Mehl) glattrühren
- Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und gleichmässig in den Paprikahälften verteilen
- Grillpfanne mit dem Trenn-Spray besprühen und die Paprika hineinlegen
- Das Panko-Mehl über die Paprika streuen

Gas

indirekt 220°

20 bis 25 Minuten



Kaiserschmarren vom Blech

Zutaten

225 g Weissmehl
3 EL Zucker
¼ TL Salz
2 ½ dl Milch
6 frische Eigelb
6 frische Eiweiss
2 Prisen Salz
1 Apfel (1 cm grosse Würfel)
2 EL Puderzucker

Zubereitung

- Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen
- Milch dazugießen, mit dem Schwingbesen rühren, bis ein glatter Teig entsteht
- Eigelb unter den Teig rühren
- Eiweiss mit dem Salz steif schlagen
- Eisschnee auf den Teig geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen
- Teig auf das vorbereitete Blech geben, Früchte darauf verteilen.
- Ca. 10 Minuten bei 220° im vorgeheizten Grill (indirekt)
- Herausnehmen und mit Puderzucker bestäuben

Tipp

Verschiedene Früchte verwenden.

Gas

indirekt 220°

20 bis 25 Minuten



Hausmetzgerei

Sie können Ihr Fleisch für zu Hause direkt bei uns im Restaurant beziehen. Frische, Nachhaltigkeit und Herkunft sind dabei die wichtigsten Qualitätsmerkmale. Bei uns bekommen Sie qualitativ hochwertige Lebensmittel aus vertrauensvollen Quellen zu fairen Preisen – nicht nur in unserem Restaurant oder als Cateringangebot sondern auch zum Mitnehmen.

Unsere Metzgerei-Preise richten sich nach den Marktpreisen und unser Angebot umfasst nur Fleisch- und Fischarten, welche wir auch im Restaurant anbieten. Bestellen Sie ihr Fleisch ganz einfach auf unserer Webseite, per Telefon oder direkt in unserem Restaurant. Zögern Sie nicht uns zu kontaktieren, sollten Sie Fragen haben.

Winzerhaus

Haslernstrasse 28
8104 Weiningen
Tel. 044 750 40 66
mail@winzerhaus.ch

