

DIE 5. JAHRESZEIT

Bei der Eurogast finden die Grillliebhaber schon jetzt alles, was zum perfekten Start in die Grill-saison gehört – vom richtigen Grillen über köstliches Fleisch bis hin zu Gemüse, Saucen und Salaten. Egal, ob auf Holz, elektrisch oder im Smoker gegrillt wird, neben der Vielfalt der Methoden zählt vor allem die Qualität des Grillguts. Daher setzt die Eurogast auf die eigenen EU-zertifizierten Zerlegebetriebe und die jahrelange Erfahrung ihrer Fleischermeister. Sie sorgen dafür, dass nur die besten Stücke von Rind, Lamm und Co. den Weg auf den Grillrost finden. Für die sogenannte fünfte Jahreszeit haben die Fleischermeister einen besonderen Tipp: die Burger-Patties aus dem „Genuss 360“-Sortiment der Eurogast.



DIE EUROGAST-FLEISCHERMEISTER SORGEN IN DER 5. JAHRESZEIT DAFÜR, DASS NUR DIE BESTEN STÜCKE VON RIND, LAMM & CO. DEN WEG AUF DEN GRILLROST FINDEN Bild: Eurogast

Zum perfekten Grillabend gehört mehr als ein saftiger Burger, ein schönes Stück Fleisch oder klassische Grillwürste. Die regionalen Gemüsespezialitäten aus den Frischeabteilungen der Eurogast machen eine ebenso gute Figur. Besonders gut grillen lassen sich Zucchini, Pilze, Paprika und Maiskolben.

Salate, verfeinert mit Essig und Öl aus dem Eigenmarkensortiment, bilden die ideale Beilage. Abgerundet wird das Grillvergnügen mit einer Auswahl an diversen Saucen und den passenden Getränken. www.eurogast.at



AMERICAN BEEF BRISKET

DER MARKT FÜR EDELFLEISCH WÄCHST

Grillen wird als Lifestyle zelebriert. Wurden früher Nackensteaks und Koteletts auf den Grill geworfen, sind es gegenwärtig unbekanntere Cuts wie Flank- oder Spider-Steak.

Vegan mag zwar ein Hype sein, aber hochwertiges Fleisch ist ein Gegentrend. Die Verbraucher interessieren sich für die Herkunft und Ernährung der Tiere, die später auf ihrem Teller landen. Entsprechend wichtiger wird den Händlern und Gastronomen ein hohes Maß an Transparenz.

vorgang zu beschleunigen. Dann schmilzt das Fett zu schnell und das American Beef Brisket wird trocken und zäh. Der Brisketmuskel ist sehr dicht, so dass Aromen diesen nur sehr langsam durchdringen. Die Gewürzmischung sollte daher durchaus intensiv sein.

Hinweis: Lassen Sie sich durch die aus Rub und Marinade entstandene dunkle Kruste nicht täuschen: Das American Brisket ist so zart, das es beim ersten Gabelstich zerfällt.

AMERICAN BEEF BRISKET

Das Brisket (Brustspitz) ist das klassische Rindfleisch-Stück für den Smoker und auf der Karte eines jeden US-BBQ-Restaurants zu finden. Beim Otto-Gourmet-Produkt handelt es sich um die Full-Packer-Brisket oder Packer-Cut genannte Variante aus mehreren Muskelsträngen, die gleichmäßig vom hellen Fett des American Beefs durchzogen werden.

Zubereitungs-Tipp: Das American Brisket bei ca. 110 °C ungefähr 14 Stunden im Smoker garen, bis eine Kerntemperatur von 93 °C erreicht wird. Niemals die Temperatur erhöhen, um den Gar-



MORGAN RANCH WAGYU CHUCK SHORT RIBS

Chuck Short Ribs stammen aus dem stark mit Fett überwachsenen und durchzogenen Brustkern re-

CHUCK SHORT RIBS

spektive den Brustrippen der Rinder. Das extrem marmorierte Stück ist zum Smoken fast zu schade, aber saftiger geht es nicht. Smokerzeit: sechs bis acht Stunden. Zum Servieren dünn gegen die Faser aufschneiden.

www.otto-gourmet.de

DIE SCHONENDE GLEICHMÄSSIGKEIT

Eine ideale Möglichkeit, Geflügel (z. Bsp. exklusives dry-aged Schwarzfederhuhn von Miéral) schonend auf dem Grill zuzubereiten, ist mithilfe eines Roasters (Hühnchenbräter), beispielsweise von der deutschen Traditions-marke Staub (*erhältlich im Otto Gourmet-Onlineshop*).



DER ROASTER FUNKTIONIERT ÄHNLICH WIE EIN VERTIKALER GRILL. AUF DEN ZENTRALEN KEGEL WERDEN HUHN, PERLUHN, ENTE ODER PUTER AUFGESETZT. DAS GUSS-EISERNE UND EMAILLIERTE MATERIAL SPEICHERT DIE WÄRME UND GIBT SIE GLEICHMÄSSIG WIEDER AB. DADURCH BRÄT DAS GEFLÜGEL GLEICHMÄSSIG DURCH

Bilder: Otto Gourmet