



# AUSTRIAN BASICS

VOM GASGRILL

**REZEPTE**

## **Käsekrainer**

von der Gussplatte  
mit Zwiebelsenf und Schwarzbrot



## **Schweineschopf**

im Ganzen aus dem Kugelgrill  
mit warmem Speck-Krautsalat

## **Kalbstafelspitz**

im Kräutermantel vom Salzstein mit gratinierten Kartoffeln  
und geschmorten Karotten

## **Forelle**

vom Räucherbrett mit Kräuterbutter, Gemüse der Saison vom Grill  
und Kräuter-Zupfbrot aus der Gussform

## **Rib Eye Steak**

von der Kalbin mit gegrillten weißen und roten Zwiebelringen  
und Rosmarinbutter



## **Kaiserschmarrn**

aus dem Dutch Oven mit Röster der Saison



# REZEPTE

## Käsekrainer

Grillmethode: indirektes Grillen am Gasgrill

Zubehör: Gusseisenplatte, Spießchen  
oder Zahnstocher

Grillraumtemperatur: 160–180 °C

Vorheizen: ja, inkl. Gussplatte am Rost

Grilldauer: ca. 20 Min.

### Zutaten für 4 Personen

4	Stk.	Käsekrainer
100	g	Zwiebeln weiß oder Schalotten
200	g	Estragonsenf
4	Stk.	Schwarzbrotsscheiben

Die Zwiebeln oder Schalotten in feine Würfel schneiden, mit dem Senf vermengen und beiseite stellen.

Die Käsekrainer mit einer Nadel oder einem Zahnstocher mehrmals stupfen und auf die heiße Gusseisenplatte legen.

Nun die Würste stetig wenden, um sie gleichmäßig zu erwärmen, dabei immer wieder den Deckel schließen. Wenn der Käse im Inneren der Wurst flüssig wird, tritt er durch die Löcher aus und bildet eine knusprige Käsekruste.

Nach dem Grillen die Würste in Scheiben schneiden und auf Schwarzbrot mit Zwiebelsenf anrichten.

**Tipp:** Ich empfehle, diese Würste nicht am Grillrost zu grillen, da der Käse den Rost und alles darunter sehr verschmutzt und mitunter auch zu Fettbrand führen kann.

# REZEPTE

## Ganzer Schweineschopf aus dem Kugelgrill mit warmem Speck-Krautsalat

Grillmethode: indirektes Grillen am Kohlegrill

Zubehör: Alu-Tropfzasse, Zahnstocher

Grillraumtemperatur: 160–180 °C

Vorheizen: nein

Anzünden der Grillbrikettes ca. 25 Min.

Grilldauer: bis Kerntemperatur 65 °C,

Rastphase 15 Min., Endtemperatur 68 °C

### Zutaten für 4 – 6 Personen

2-2,5	kg	Schweineschopf
7	Stk.	Schalotten oder Zwiebel
2	EL	Majoran
1	EL	Knoblauch gehackt
½	EL	Kümmel
1	EL	Estragonsenf
		Salz/Pfeffer
14	Stk.	Holzspieße oder Zahnstocher

Den Schweineschopf zuputzen\* und mit dem Senf von allen Seiten gut einreiben. Nun mit den übrigen Gewürzen bestreuen und an einem kühlen Ort 30 Min. ruhen lassen. In dieser Zeit die Kohlebriketts im Anzündkamin anzünden. Wenn bei den Grillbriketts kleine Flammen nach oben schlagen und sie noch nicht weiß sind, ist der richtige Zeitpunkt, sie in die Kohlenkörbe in den Kugelgrill zu leeren und diese darin links und rechts zu positionieren.

In der Mitte stellt man nun eine Alu-Tropfzasse hinein und gibt ca. 500 ml Wasser hinzu. Dies verhindert Fettbrand und sorgt gleichzeitig für eine feuchtere Umgebung, die sich positiv auf die Gardauer und Saftigkeit des Fleisches auswirkt. Nun das Fleisch mittig am Rost positionieren und die halbierten Schalotten darauf mit den Zahnstochern befestigen.

Ein Einstich-Thermometer mittig horizontal in den Schopf stecken und Deckel schließen. Die Lüftungsregler oben wie unten nur ein Drittel öffnen, somit regelt sich der Griller auf eine Temperatur von 160–180 °C selbständig ein. Nach dem Erreichen der Kerntemperatur von 65 °C, das Fleisch entnehmen und bei ca. 60 °C warm stellen. Nach einer Ruhephase von ca. 15 Min. hat es eine Kerntemperatur von 68 °C erreicht und kann aufgeschnitten werden.

**Tipp: Wenn man das Fleisch am Vortag würzt und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lässt, wird der Geschmack gleichmäßiger.**

**Achtung: Das Fleisch zeitgerecht aus dem Kühlschrank entnehmen und auf Raumtemperatur kommen lassen. Das Fleisch nie kalt auf den Grill legen!**

*\*Entfernen von überschüssigem Fett und Sehnen an einem Fleischstück.*

# REZEPTE

## Warmer Speck-Krautsalat

Grillmethode: Dutch Oven  
oder Wok am Seitenbrenner

Dauer: bis der gewünschte Garpunkt  
bzw. Biss erreicht ist

### Zutaten

1	Stk.	Weißkraut
500	ml	Wasser
0,5	EL	Kümmel
1	EL	Zucker
3	EL	Apfelessig
3	EL	Sonnenblumenöl
		Salz/Pfeffer
150	g	roher Räucherspeck

Wasser mit Kümmel im Dutch Oven zum Kochen bringen, Kraut fein schneiden, hinzufügen und Hitze reduzieren. Mit Deckel oder Backpapier abdecken und zum gewünschten Gargrad dünsten. Gegebenenfalls etwas Flüssigkeit entnehmen oder Wasser hinzufügen, je nach Verbrauch. Nun mit den restlichen Gewürzen und Sonnenblumenöl abschmecken. Zuletzt den Speck in einer Gusspfanne im Grill oder am Seitenbrenner scharf anbraten und alles über den Krautsalat gießen.

**Tipp: Übrig gebliebener Krautsalat schmeckt leicht erwärmt auch vorzüglich am nächsten Tag.**



# REZEPTE

## Kalbstafelspitz im Kräutermantel vom Salzstein mit gratinierten Kartoffeln und geschmorten Karotten

Grillmethode: indirektes Grillen am Salzstein

Zubehör: Salzstein plus Metalltasse

Grillraumtemperatur: 160–180 °C

Vorheizen: ja, langsames Erwärmen des Salzsteins,

Dauer ca. 30 Min.

Grilldauer: bis Kerntemperatur 54 °C,

Rastphase ca. 10 Min., Endtemperatur 58 °C

Kräuter vermengen und in zwei Teile teilen, einen Teil mit Klarsichtfolie abdecken. Den Tafelspitz zuputzen und mit dem Olivenöl massieren. Mit dem ersten Teil der Kräuter würzen und auf den heißen Salzstein legen. Kerntemperaturfühler einstecken und Deckel schließen.

Nach ca. 20 Min. Fleisch wenden. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, vom Grill nehmen, in den restlichen Kräutern wälzen, warm stellen und bis zur gewünschten Endtemperatur rasten lassen.

### Zutaten für 4 Personen

1 Stk. Kalbstafelspitz (übliche Größe 0,8–1,2 kg)

40 g Petersilie gehackt

40 g Rosmarin gehackt

40 g Thymian gehackt

1 EL Olivenöl



# REZEPT

## Gratinierte Kartoffeln

Grillmethode: indirektes Garen in der Gussform

Zubehör: Guss- oder Auflaufform

Grillraumtemperatur: 170 °C,  
dann bei 220 °C gratinieren

Vorheizen: nein

Grilldauer: bis Kartoffeln weich sind – Kerntemperatur 93 °C – Stichtest mit Zahnstocher

Kartoffeln schälen und in 5 mm dünne Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und schindelartig in eine Guss- oder Auflaufform schichten. Mit Wasser und etwas Obers übergießen, mit Backpapier abdecken und indirekt am Grill bei 170 °C garen. Wenn die Kartoffeln weich sind, Papier entfernen, gegebenenfalls mit Obers etwas aufgießen, Butterflocken hinzufügen, mit Käse bestreuen und die Hitze im Grill auf 220 °C steigern, um das Ganze zu bräunen.

### Zutaten für 4 Personen

800	g	Kartoffeln festkochend
350	ml	Obers
30	g	Butter
200	ml	Wasser nach Bedarf
120	g	Parmesan gerieben
1	Stk.	Backpapier
		Salz, Pfeffer, Muskat

**Tipp:** Wenn die Kartoffeln gar sind, können Sie sie auch auskühlen lassen, danach mit Käse bestreuen und im Kühlschrank für den nächsten Tag bereitstellen. Somit verkürzen sie am nächsten Tag des Grillens die Gardauer und haben weniger Stress beim Grillen.



# REZEPTE

## Geschmorte Karotten

Grillmethode: indirektes Garen in der Gussform oder auf der Plancha

Zubehör: Gussform oder Gussplatte, Cloche oder Backpapier

Grillraumtemperatur: 170 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis die Karotten den gewünschten

Gargrad erreicht haben

Die Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Öl und Salz vermengen und in die Gussform oder auf der Plancha von allen Seiten anbraten, danach mit etwas Wasser benetzen und kurz mit einer Cloche, einem Deckel oder etwas Backpapier abdecken, damit sich darunter Dampf bilden kann. Man erhält dadurch eine raschere Garung und ein saftigeres Endergebnis.

### Zutaten für 4 Personen

700	g	Karotten
2	EL	Maiskeimöl
etw.		Wasser
		Salz

# REZEPTE

## Forelle vom Räucherbrett mit Kräuterbutter und Gemüse der Saison

Grillmethode: direktes und indirektes Grillen am Kohlegrill oder Gasgrill

Zubehör: Räucherbretter

Grillraumtemperatur: 250 °C, danach 160 °C

Vorheizen: ja, Anzünden der Grillbrikettes ca. 25 Min. oder Vorheizen des Gasgrills

Grilldauer: je nach Größe der Forellen ca. 30 Min., bis sich die Rückenflosse leicht lösen lässt

### Zutaten für 4 Personen

4	Stk.	Forellen
4	Stk.	Räucherbretter
8	Stk.	Bambusspieße à 10–12 cm
2	Stk.	große Kartoffeln
1	Stk.	Zitrone
50	g	Butter
		frische Kräuter gemischt
		Salz

Die Räucherbretter gut wässern, mindestens 1 Std. Kartoffeln halbieren, auf den Räucherbrettern mittig positionieren und jeweils 2 Holzspieße mit den Spitzen nach oben ausgerichtet hintereinander in die Kartoffel stecken. Die Forellen säubern und innen gut salzen. Zitronen halbieren, in Scheiben schneiden und mit Butter und frischen Kräutern vermengen.

Diese Masse nun in die Forellen füllen und die Forellen auf die Spieße stecken. Die Bretter auf dem Grill im direkten Bereich bei großer Hitze positionieren und den Deckel schließen. Nun beginnt der Räucher- und Garvorgang.

Sobald es zu knacksen beginnt und immer lauter wird, zieht man die Bretter vorsichtig in den indirekten Bereich, reduziert die Hitze und gart die Forellen, bis sich die Rückenflosse leicht herausziehen lässt. Am Kohlegrill die Lüftungsklappen oben und unten von offen auf fast geschlossen reduzieren.

**Tipp: Gut gesäubert und in der Sonne getrocknet, lassen sich Räucherbretter, je nach Stärke des Materials, öfters verwenden. Man sollte sie jedoch nicht abwechselnd für Fisch und Fleisch verwenden. Weiters empfiehlt es sich, eine kleine Wassersprühflasche in der Nähe bereitzuhalten, um Kleinbrände bei Räucherbrettern sanft löschen zu können.**



# REZEPTE

## Kräuterbutter

### Zutaten

200	g	Butter
80	g	Kräuter gemischt, gehackt Petersilie, Dille, Thymian, Rosmarin, Currykraut, Zitronenverbene
1	EL	Worcestersauce oder Sojasauce
1	TL	Kurkuma
20	g	Knoblauch, gehackt Salz/Pfeffer

Butter Zimmertemperatur annehmen lassen und cremig aufschlagen, danach die Kräuter und Gewürze einmengen. Nach dem Abschmecken in kleine Schälchen abfüllen und bereitstellen.

**Tipp: Kräuterbutter nie kalt aus dem Kühlschrank servieren. Sie sollte immer weich gereicht werden. Somit kühlt der Fisch oder das Steak daran nicht aus, und man genießt den vollen Geschmack.**



# REZEPT

## Gemüse der Saison vom Grill

Grillmethode:

direktes/indirektes Garen im Grillkorb

Zubehör: Grillkorb

Grillraumtemperatur: 170 °C

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis das Gemüse den gewünschten Gargrad erreicht hat

Gemüse waschen, putzen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach mit Olivenöl und Salz vermengen und im heißen Grillkorb im direkten Bereich anbraten.

Nun in den indirekten Bereich zum Nachziehen stellen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Danach mit Pfeffer abschmecken.

### Zutaten für 4 Personen

100	g	Spargel
1	Stk.	Paprika rot
1	Stk.	Paprika gelb
1	Stk.	Zucchini
1	Stk.	Melanzani
2	Stk.	rote Zwiebel
1	Stk.	Fleischtomate
20	g	Olivenöl
		Salz/Pfeffer

**Tipp:** Sie können auch die angegrillten Gemüsestücke gemeinsam mit gehackten Kräutern und etwas Butter in eine Schüssel geben, mit Deckel oder Alufolie abdecken, kurz durchschütteln und dann darin etwas dampfen lassen, bis der gewünschte Biss erreicht ist.

# REZEPTE

## Kräuter-Zupfbrot aus der Gussform

Grillmethode: indirektes Backen in einer Gussform

Zubehör: Gussform, Gusspfanne oder Dutch Oven

Grillraumtemperatur: 170–180 °C, indirekt  
ca. 35–40 Min.

Vorheizen: ja

Grilldauer: bis zum Erreichen der gewünschten  
Farbe bzw Zupftest anwenden

### Zutaten für 4 Personen

150	g	Milch
14	g	Hefe, frisch
1	Pr.	Zucker
270	g	Mehl
1	TL	Salz
100	g	Butter
50	g	Pecorino oder Parmesan gerieben
15	g	Petersilie, gehackt
15	g	Schnittlauch
1	Stk.	Knoblauchzehe, gehackt
	etw.	Pfeffer aus der Mühle
		Öl für die Form

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und eine Prise Zucker hinzufügen. 10 Min. rasten lassen, Mehl und flüssige Butter dazugeben und kurz durchkneten. Zugedeckt 1 Std. gehen lassen. Salz hinzufügen und nochmals durchkneten. 30 Min. gehen lassen, danach rechteckig 1 cm dick ausrollen. Mit den gehackten Kräutern, dem Knoblauch und dem Pecorino bestreuen und in 5 cm lange Streifen schneiden.

Die Streifen übereinander legen und nochmals alle 5 cm durchschneiden. Die Form mit Öl ausfetten und die Teigstücke stehend hineinschichten. Mit etwas Wasser bepinseln. Nun indirekt bei 170–180 °C ca. 35–40 Min. backen. Danach die Farbe und Konsistenz prüfen und servieren.

**Tipp: Sollten Sie noch etwas Käse übrig haben, können Sie ihn über das fertige Brot streuen oder auch das Ganze nochmals anknuspern.**

# REZEPTE

## Rib Eye Steak von der Kalbin

mit gegrillten weißen und roten Zwiebelringen und Rosmarinbutter

Grillmethode: direktes/indirektes Grillen

Zubehör: Grillthermometer

Grillraumtemperatur: 260 °C

Vorheizen: ja, Dauer ca. 20 Min.

Grilldauer: bis Kerntemperatur 54 °C,

Rastphase ca. 10 Min.,

Endtemperatur 58 °C

### Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Rib Eye Steak von der  
österreichischen Kalbin à ca. 300 g

50 g Butter

2 Stk. Rosmarinzweige

½ Stk. Zwiebel

100 ml Maiskeimöl

Salz, Pfeffer

Die Rib Eye Steaks rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Den heißen Grillrost mit der halben in Öl eingelegten Zwiebel gut einölen und die Steaks auflegen. Gewendet werden die Steaks, wenn sie sich leicht lösen lassen. Nun zweite Seite anbraten und sobald sie sich lösen lassen in den indirekten Bereich ablegen, die Griller-Innenraumtemperatur zwischen 120 und 140 °C runterregeln und einen Kerntemperaturfühler anbringen. Die Steaks auf eine Kerntemperatur von 54 °C kommen lassen, danach entnehmen, warm stellen, salzen und pfeffern, Butterflocke und Rosmarinzweige darüberlegen und rasten lassen. Nach ca. 10 Min. ist die Kerntemperatur auf ca. 58 °C gestiegen und entspricht dem Garzustand Medium.

**Tipp: Wer seine Steaks bleu mag, entnimmt sie natürlich früher bei ca. 51–52 °C. Eine Kerntemperatur von über 60 °C ist nicht zu empfehlen, da das Steak durch und somit hart, trocken und zäh wird.**

*\*Das Rib Eye Steak von der Kalbin ist ein Rostbraten Steak einer geschlechtsreifen Kuh im Alter von 18 Monaten, die noch nicht gekalbt hat.*



# REZEPT

## Geschmorte Zwiebel von der Gussplatte

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Gusseisenplatte

Vorheizen: Ja

Grillraumtemperatur: 180 °C

### Zutaten für 4 Personen

250	g	Zwiebeln rot
250	g	Zwiebeln weiß oder gelb
	etw.	Maiskeimöl
30	g	brauner Zucker
50	g	Butter
		Salz/Pfeffer

Zwiebel putzen und in 1 cm dicke Scheiben oder Spalten schneiden. Mit etwas Öl den Zwiebel auf der Gusseisenplatte bei geschlossenem Deckel schmoren. Immer wieder wenden, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Nun mit braunem Zucker bestreuen, mit Butter aufschäumen und rasch zum Steak servieren.

**Tipp: Zucker karamellisiert ab 160 °C sehr rasch und Butter verbrennt bei 124 °C. Somit muss der letzte Vorgang beim Karamellisieren rasch durchgeführt werden. Der Geschmack spricht aber dafür. Wer mag, kann das Gericht auch mit etwas Balsamicoessig oder anderen guten Fruchtessigen verfeinern.**

# REZEPTE

## Kaiserschmarrn

aus dem Dutch Oven mit Röster der Saison

Grillmethode: indirektes Grillen

Zubehör: Dutch Oven ohne Füße

Vorheizen: Ja, ca. 25 Min.

Grillraumtemperatur: 170–180 °C

### Zutaten für 4 Personen

8	Stk.	Eier Größe L
400	ml	Milch
200	g	Mehl glatt
1	Pk.	Bourbon Vanillezucker oder Vanilleschote
180	g	Staubzucker
50	g	Rosinen
25	g	Rum
200	g	Butterschmalz

Den Dutch Oven ohne Deckel auf den heißen Grill stellen, und den Grillerdeckel schließen. Die Rosinen in Rum einlegen, den Staubzucker mit Vanillezucker oder ausgekratzter Vanilleschote vermengen und beiseite stellen. Eier trennen, Milch, Eidotter und Mehl zu einem glatten flüssigen Teig vermengen. Sollte der Teig zu fest werden, noch etwas Milch hinzufügen. Das Eiklar zu halbsteifem Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben. Sobald der Dutch Oven heiß ist, Butterschmalz hineingeben und warten bis es leicht zu rauchen beginnt. Nun die Masse vorsichtig mittig in den Dutch Oven gießen.

Sofort beginnt die Masse zu souvlieren. Grillerdeckel schließen. Nun einige Minuten zuwarten, bis der Teig am Rand etwas zu bräunen beginnt. Mit einem Pfannenwender den Teig vierteln, wenden und den Grillerdeckel wieder schließen. Dabei läuft auch der noch flüssige Teil des Teiges in die entstandenen Zwischenräume und wird fest. Dies mehrmals wiederholen bis die Masse schön aufgegangen und goldbraun ist.

Nun den Schmarrn mit den Pfannenwendern in mundgerechte Stücke teilen, die Rumrosinen darunter mischen und mit Staubzucker anzuckern.

**Tipp: Man kann zum Abschluss den Röster in eine Mulde in die Mitte des Kaiserschmarrns geben und das Ganze so auf den Tisch mit einer hitzebeständigen Unterlage einstellen. Das sieht nicht nur nett aus, der Dutch Oven hält den Schmarrn auch längere Zeit warm.**

# REZEPTE

## Röster für den Kaiserschmarrn

Grillmethode: indirektes Grillen  
 oder am Seitenbrenner  
 Zubehör: Dutch Oven ohne Füße  
 Vorheizen: Ja, ca. 25 Min.  
 Grillraumtemperatur: 140–150 °C

Alle Zutaten vermengen und in den heißen Dutch Oven leeren, aufkochen lassen, Hitze etwas reduzieren und zur gewünschten Dicke einkochen.

**Tipp:** Den Röster vor dem Schmarrn zubereiten, somit kann er etwas abkühlen, der Griller ist heiß für die Zubereitung des Schmarrns und alles kann gemeinsam warm serviert werden.

### Zutaten für 4 Personen

500	g	Zwetschken, entsteint oder andere Früchte (Marillen, Kirschen oder Beeren)
250	ml	Rotwein
250	ml	Fruchtsaft wie Johannisbeere, Marille etc.
150	g	brauner Zucker
2	Stk.	Gewürznelken, fein zerstoßen
1	Stk.	Vanilleschote, halbiert
1	Stk.	Zimtstange

