

H'AUSSLER

# NATÜRLICH

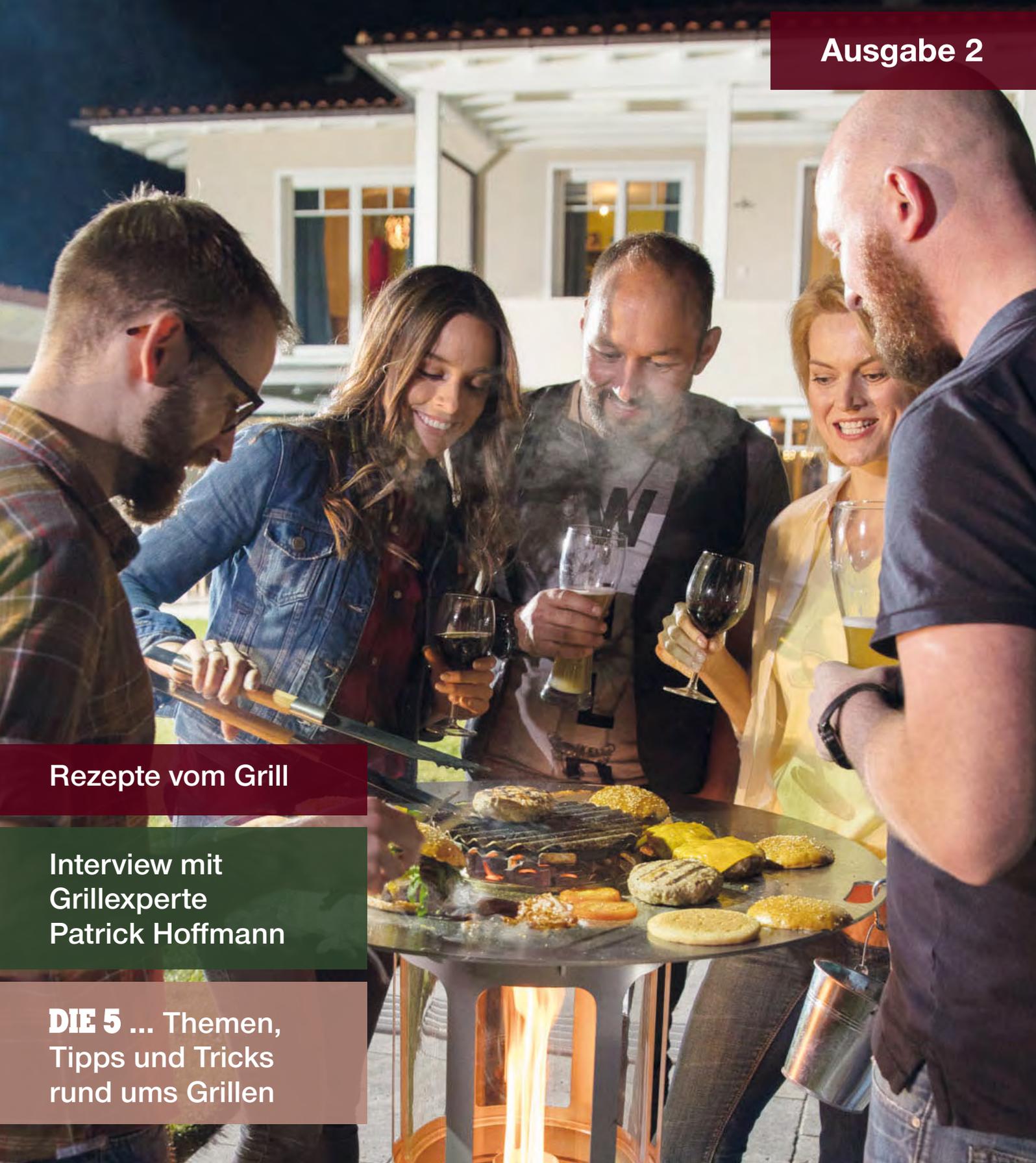
## Grillen und Genießen

Ausgabe 2

Rezepte vom Grill

Interview mit  
Grillexperte  
Patrick Hoffmann

**DIE 5** ... Themen,  
Tipps und Tricks  
rund ums Grillen



# VORWORT

Zum Grillen gehört richtiges Feuer – mit schönen und gut sichtbaren Flammen. Vor etwa 1,5 Millionen Jahren begann der Mensch das Feuer zu beherrschen. Das Grillen, also die Essenzubereitung über dem offenen Feuer, ist ein archaisches Grundprinzip und gehört zu den ältesten Kulturtechniken überhaupt. Dies erklärt die Faszination, die dahinter steckt. Grillen regt die Sinne an. Grillen gehört zu unserer DNA.

Aber ehrlich gefragt, welches Grillgerät bietet heute ein richtiges Feuer? Mit Gas oder Strom betriebene Geräte scheiden da schon aus. Geräte, die mit Holzkohle betrieben werden, kommen diesem Anspruch schon näher, verlangen aber etwas Geduld und Knowhow, um die perfekte Glut zu erreichen.

Wie wär's mit einem Gerät, das alle Vorteile in sich vereint? Das die schönsten Flammen bietet, denkbar einfach zu bedienen ist und in kürzester Zeit startklar zum Grillen bereit steht. Die Temperatur muss natürlich regelbar sein und Rauch- und Rußentwicklung ist Schnee von gestern. Hier kommt nur ein Gerät in Frage: Der Pelletgrill von Häussler.

- **Einfache Handhabung**
- **Beste Qualität**
- **Leichte Reinigung**
- **Leichtes Befüllen**
- **Keine Rauchentwicklung**
- **Präzise regelbar über einen großen Temperaturbereich**
- **Hochwertige Materialien**
- **Als Ambientelicht nutzbar**

Und einzigartig: Das Gerät lässt sich zusätzlich auch als Ambientelicht betreiben. Hierbei wird der Grillaufsatz abgenommen und die schöne Flamme als elegante Lichtsäule genutzt. Für eine gemütliche Atmosphäre auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten.

Mehr Vorteile in einem Gerät sind fast nirgends zu finden – Das Grillen wurde neu erfunden.

Auf folgenden Seiten haben wir Rezepte, Tipps und Tricks von Spezialisten, sowie Übersichten über unseren Pelletgrill für Sie zusammengestellt.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen, Stöbern und Informieren. Feuer frei für's große Grillvergnügen.

Ihr Häussler-Team



## INHALT:

Porchetta vom  
Fleischspieß

Interview  
P. Hoffmann

Fleisch vom Grill  
Tipps & Tricks

Rezept Wildburger

Saucen &  
Chutneys

Rezept Rehrücken  
im Brotmantel

Fisch vom Grill  
Tipps & Tricks

Wok-Gemüse  
Variationen

Fortsetzung  
Interview

Rezept  
Geplankter Lachs

Pelletgeräte  
im Überblick

# PORCHETTA VOM FLEISCHSPIESS

## Zutaten:

2,5 kg Schweinebauch

Rub nach Wahl, zum Beispiel:

100 g Meersalz

100 g brauner Zucker

120 g Paprika scharf

20 g Paprika geräuchert

80 g Zwiebelpulver

80 g Pfeffer grob gemahlen

40 g Knoblauch

40 g Senfkörner  
grob gemahlen

Füllung beliebig mit Schinken, Käse, Bärlauch, Frühlingszwiebeln etc.

▶ Das Video dazu finden Sie auf unserem Youtube-Kanal.

## Zubereitung:

Den Schweinebauch ohne Knochen und Knorpel mittig in der Fettschicht einschneiden, damit er sich aufklappen lässt. Den aufgeklappten Schweinebauch auf der Innenseite würzen. Verwenden Sie dazu einen Rub Ihrer Wahl.

Den Schweinebauch anschließend nach Geschmack mit z.B. Schinken, Käse, Bärlauch, Frühlingszwiebeln etc. füllen. Den Schweinebauch, mit der Schwarte nach außen, fest aufrollen.

Die Porchetta anschließend mit einem Bratenfaden, fixieren indem Sie den zusammengerollten und gefüllten Schweinebauch fest zusammenbinden.

Pelletgrill mit 9 kg Pellets befüllen und mit dem Grillaufsatz, Flammteiler, Pizzastein (in Alufolie eingewickelt), Zwischenring (mit der Öffnung nach vorne), Grillspieß und dem Grilldeckel zusammenbauen.

Die Porchetta wird nun in einen Edelstahlbräter gelegt, der mit etwa 2 cm Salzwasser befüllt sein sollte. Den Pelletgrill auf etwa 180° C erhitzen. Verwenden Sie dafür ein Steckthermometer. Die Porchetta nun eine Stunde im Salzwasser köcheln lassen. Dabei hin und wieder drehen, damit die Schwarte von allen Seiten etwas vorgart.

Stecken Sie die Porchetta anschließend auf den Grillspieß und garen Sie diese für ca. 2,5 Stunden, bis die Kerntemperatur bei 75° C liegt. Die letzten 35-45 Minuten den Pelletgrill auf volle Luftzufuhr stellen damit die Schwarte schön aufplatzt. Zum Schluss aufschneiden und genießen!



# INTERVIEW MIT GRILLEXPERTE PATRICK HOFFMANN

Patrick Hoffmann, vom Team Pfalzglut ist erfahrener Griller. Seit vielen Jahren unterstützt er im Backdorf bei Seminaren und Hausmessen. Seine tollen Gerichte und Grilltipps sind überall gerne gesehen. Wir haben ein Interview mit ihm geführt und die spannendsten Erzählungen zusammengefasst.

## Wie lange grillst du schon und wie kamst du dazu?

Angefangen habe ich mit einem kleinen Holzbackofen im Jahre 2005. Aus diesem kleinen Ofen heraus, entwickelte sich dann die Liebe zu gutem Essen und da gehört natürlich das vollumfängliche Selbermachen dazu. Ein Seminar in einem Kloster inspirierte mich Essen wert zu schätzen, zu hinterfragen – mit dem Ziel den Inhalt meiner Gerichte zu kennen.

Ich fing an mit Pizza, Flammkuchen und arbeitete mich über Kleingebäcke, Brot bis hin zu Fleischgerichten und schließlich zu kompletten Menüs vor. Es wurde mir recht schnell bewusst, dass der Holzbackofen für meine kulinarischen Experimente nicht ausreichte und die Anzahl der Gäste sprengte die Kapazität des Ofens. So folgten dann 2007 der erste Gasgrill und der nächst größere Holzbackofen. Die Grills vermehrten sich über die Jahre rasch. Die Events wurden immer mehr und zum heutigen Zeitpunkt arbeite ich mit diversen Gas-, Holz-, Kohle- sowie Pelletgrills.

## Wie lange hast du schon Kontakt zum Backdorf? Wie kam es dazu?

Daran erinnere ich mich noch gut und gerne. Im Sommer 2008 kam ich zum ersten Mal ins Backdorf nach Heiligkreuztal. Ich war auf der Suche nach einem feststehenden Holzbackofen, der unseren Garten schmücken sollte. Wir gestalteten einen Familienausflug daraus und verbrachten einen ganzen Tag im Backdorf. Eine großartige Entscheidung!

Ein Holzbackofen Bausatz hatte es mir angetan und dieser Gedanke ließ mich dann über Monate nicht mehr los, sodass ich mir 2009 mein Backhäuschen im Garten errichtete. Natürlich folgten dann noch weitere Gerätschaften, aber das ist ja normal, wenn einen die Leidenschaft packt und man Backdorf-Fan ist.

Diese Leidenschaft führte mich dann später wieder zu Häussler. Im Jahr 2012 übernahmen wir (meine Frau und ich) zum ersten Mal eine Vorführstation an den Häussler Steinofentagen. Bis heute kommen wir immer wieder gerne zu den Hausmessen. Seit sieben Jahren darf ich die Grillkurse bei Häussler gestalten.

## Was ist das Besondere am Backdorf?

Das Besondere ist das Wohlgefühl, welches man sofort spürt, wenn man ins Backdorf kommt. Als wäre man in einer eigenen Welt, in einer Traumwelt. Man kann gar nicht anders, als sich in dieses Dorf mit all seinen Wohlgefühl-Details zu verlieben. Der Mensch sucht nach Ausgleich zum Alltag und schwelgt gerne in einer Welt, wo man sich wieder erden kann. Dabei kann ein Besuch im Backdorf durchaus beitragen. Liest sich jetzt vermutlich wie Werbung – ist es auch, aber dies mit voller Überzeugung und gutem Gewissen eines überzeugten Kunden.

PFALZ  GLUT



## Du grillst schon seit Jahren mit dem Häussler Pelletgrill. Was gefällt dir besonders?

Als ich 2014 den ersten Prototypen von Häussler zum Test nach Hause bekam, meinte meine Frau, dass das der schönste Grill sei, den ich hätte. Sie hatte nur noch Augen für diesen Grill – Der Griller (also ich) verblasste daneben.

Aber wir wissen ja alle: Schönheit ist nur die halbe Miete. Deshalb folgte damals ein ausgiebiger Test. Hierbei wurde wie bei allen Neuheiten – na sagen wir mal „Verbesserungspotential“ entdeckt, aber auch die Stärken und Chancen die dieser Grill hatte, traten recht schnell hervor.

Was uns total faszinierte, war die Vereinigung aus einem Feuerspiel (Ambientelicht) und eines Grills in ein und demselben Produkt. Geniale Idee! Feuer hat den Menschen schon immer fasziniert. Das Design ist ohne Zweifel einzigartig und für mich als großgewachsener Mensch stellt die Arbeitshöhe einen klaren Vorteil dar. Wenn das dann noch mit einem nachhaltigen Brennstoff betrieben wird – wie in diesem Fall mit Pellets – dann ist das schon eine tolle Sache.

Das Zubehör ist beinahe perfekt. Die wichtigsten Teile sind platziert, aber schließlich braucht man ja auch noch Ideen zur Weiterentwicklung – und die gibt es meines Erachtens. Was mich an den Teilen immer wieder begeistert, ist die Qualität. Hier bleibt Häussler ihrer Linie treu und das ist gut so. Ein Grill mit solch einem hohen Anspruch und hochwertiger Ausstattung kann nicht mit billigem Zubehör ausgestattet werden.

## Gibt es einen Grundsatz beim Grillen? Was sollte immer beachtet werden?

Einen Grundsatz? Was gut werden soll, braucht Zeit. Heute umso wichtiger denn je, denn Zeit hat man ja nie und schon gar nicht zum Essen. Ein gutes Grillgericht benötigt eben Zeit. Auch für die Vorbereitung. Es bringt nichts, in Eile an den Grill zu treten und dann teuer eingekaufte Lebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes zu vernichten.

Natürlich spielt Qualität eine große Rolle. Für den einen ist Qualität, seine Lebensmittel beim Discounter zu kaufen, für den anderen muss es Dry Aged Fleisch und exotische Früchte vom anderen Ende der Welt sein und das am besten an 365 Tagen im Jahr.

Ich persönlich kaufe mein Fleisch beim regionalen Metzger und das teilweise in Bio-Qualität. Den Weg übers Internet versuche ich zu meiden, aber in meinen Grillkursen ist das nicht immer möglich. Gemüse und sonstige Beilagen kaufe ich am Liebsten auf dem Wochenmarkt, da es mich inspiriert und für mich regelrecht ein Genuss ist, die Ware zu sehen, zu fühlen, zu hinterfragen und letztendlich zu kosten.

Der größte Fehler, der einem Griller passieren kann? Wenn er nicht zufrieden ist. Spätestens dann kommt man ins Grübeln – hinterfragt, verbessert und experimentiert.

Zum Thema Fleisch grillen: Auf der nächsten Seite gibt es 5 spannende Tipps und Tricks.

Fortsetzung Interview  
gibt es auf Seite 22

# FLEISCH VOM GRILL



## 5 TIPPS & TRICKS

1

### Einkauf

Dort kaufen, wo gerne und mit Überzeugung eingekauft wird und nicht da, wo man es erwartet. Vergleichen! Dabei auch mal zu Stücken greifen, die man nicht kennt oder schon immer einmal ausprobiert werden wollten. Es gibt auch noch andere Fleischschnitte als Tomahawk, Rib-Eye und Co.

2

### Würzen

Fleisch unbedingt vor dem Grillen würzen. Bei großen Fleischstücken gerne auch von innen mittels Spritze marinieren und dann über Nacht einziehen lassen. Empfindliche Gewürze oder gar frische Kräuter nicht über die direkte Hitze geben. Der gute Geschmack wandelt sich in Bitterstoffe um, die keiner mag.

3

### Weniger ist mehr

Dies trifft für die Marinade zu. Lasst dem Fleisch noch Raum um seinen eigenen Geschmack zu zeigen und verwendet, wenn erforderlich ein hitzebeständiges neutrales Öl (z.B. Rapsöl) in geringen Mengen. Olivenöl verwende ich ausschließlich für kalte Speisen oder nach dem Grillen zur geschmacklichen Unterstützung. Gewürze sollten dabei so natürlich wie möglich sein – Glutamat hat in der Marinade nichts zu suchen. Eigene Kräuter sind immer ein willkommener Gast.

4

### Akklimatisierung

Das Fleisch 1-2 Stunden vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen. Eiskaltes Fleisch entzieht dem Grill nur unnötige Wärme

5

### In der Ruhe liegt die Kraft

Nicht nur während des Grillen sollte Hektik tabu sein. Auch nachdem man das Fleisch vom Grill genommen hat, noch etwas ruhen lassen. Dann steht einem genussvollen Anschnitt mit jeder Menge Spannung nichts mehr im Weg.

# WILDBURGER

Rezept für ca. 20 Stück

## Zutaten Brötchen:

1000 g Weizenmehl 550  
2 Eier  
70 g Zucker  
20 g Salz  
30 g Hefe  
475 ml Milch  
150 g Butter (nach und nach zugeben)

1.845 g Gesamtteig



Im Holzbackofen:  
Bei 220° C einschießen  
Backzeit: 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 230° C  
Unterhitze 170° C  
Backzeit: 15 Minuten  
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 210° C einschießen  
Backzeit: 15 Minuten

## Zubereitung Brötchen:

Die Zutaten für etwa 10 Minuten in der Teigmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen dann 20-30 Minuten ruhen lassen.

### Knetzeiten

1-Gang Maschine: 10 Minuten  
2-Gang Maschine: 6 Minuten langsam  
4 Minuten schnell  
NOVA: 6 Minuten, Stufe 2  
6 Minuten, Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend den Teig in 90 g schwere Portionen abwägen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche entstehen.

Die Teiglinge auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen und etwas flach drücken. Die Teiglinge noch ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Vor dem Backen die Brötchen mit einer Mischung aus Ei und Milch abstreichen und mit Sesam bestreuen.

## Zwiebel-Marmelade:

40 g Öl zum Anbraten  
2 kg rote Zwiebeln (etwa 6 mittelgroße Zwiebeln)  
80 g brauner Zucker  
ca. 150 g dunkler Balsamico Essig  
300 g Rotwein  
Salz, Pfeffer zum abschmecken

Tipp: Zwiebelmarmelade sollte leichte Säure haben

## Preiselbeer-Mayonnaise:

300 g Preiselbeeren  
400 g Mayonnaise

Vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten Burger:

3 kg Wildhackfleisch Reh oder Wildschwein (nicht zu mager)  
4 Camembert  
200 g Rucola  
300 g Pilze

## Zwiebel-Marmelade

Zwiebeln längs halbieren und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln in heißem Öl anbraten und mit dem braunen Zucker karamellisieren, mit Balsamico ablöschen, nach kurzer Zeit mit Rotwein ablöschen und bei niedriger Hitze reduzieren bis sich eine Art Marmelade bildet. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Preiselbeer-Mayonnaise:

Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer abschmecken.

## Zusammensetzung des Burgers

Das verwendete Wildhackfleisch sollte nicht zu mager sein. Nach Bedarf kann auch Schweinefleisch untergemischt werden. Das Hackfleisch zu Patties formen und mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl auf die Feuerplatte geben und scharf von beiden Seiten grillen. Käse nach Wunsch auf dem Fleisch schmelzen lassen. Dazu mit der Cloche abdecken. Pilze in Walnussöl und frisch gehackter Petersilie anbraten.

Brötchen aufschneiden und Innenseiten leicht angrillen. Brötchenboden mit Preiselbeer-Mayonnaise und Rucola belegen. Hackfleischpatty und Pilze daraufgeben. Brötchendeckel mit Zwiebel-Marmelade bestreichen und den Burger zusammensetzen.



### Produkt-Tipp

Cloche mit großem Griff zum Abdecken von Burgerpatties:  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)



# 5 SAUCEN & CHUTNEY'S

1

## Paprika-Chutney

Hierzu einfach eine ganze Paprika im Holzbackofen oder auf dem Grill garen, bis sie gut schwarz ist. Kurz abkühlen lassen, die Schale mit einem Messer entfernen und entkernen. Die Paprika in feine Würfel schneiden, in einer Schale mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen und gut vermengen – Zum Schluss zu verschiedenstem Grillgut genießen!



2

## Chimichurri

Eine grüne, scharfe Paste, die ihren Ursprung in Argentinien hat. Aus köstlichen Zutaten: Petersilie, Limette, Schalotten, Knoblauchzehen, Chili / Chilipulver, grobes Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl, getrockneter Thymian, getrocknetes Oregano, Lorbeerblätter. Ausprobieren und Genießen.



3

## White bean Dip

Aus weißen Bohnen, Zitronensaft, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl lässt sich ganz einfach ein veganer Dip zubereiten. Hierzu einfach alle Zutaten zu einer geschmeidigen Masse pürieren.



4

## Erdnuss-Sauce

Geflügel, Schweinefleisch und Fisch sowie Nudeln, Reis und Gemüse aus der Pfanne erhalten durch eine Erdnuss-Sauce einen exotischen Geschmack. Erdnüsse, Chilischote, Zitronengras, Rohrzucker, Kokosmilch, Sojasauce, 1 TL Koriander, Salz, Pfeffer. Die Erdnüsse anrösten und mit den anderen Zutaten vermengen.



5

## Guacamole

Der typisch nussige Geschmack reifer Avocado, kombiniert mit frischer Limettennote und saftigen Tomatenwürfeln sorgen für gute Laune und mexikanische Stimmung.



CHUTNEY  
SAUCEN  
GEWÜRZE  
DIPS DIPS  
GEWÜRZ  
PASTE  
CHUTNEY  
SAUCEN  
GEWÜRZE  
DIPS DIPS  
GEWÜRZ  
PASTE  
SAUCEN  
GEWÜRZE



# REHRÜCKEN

## an Rahm-Gnocchi und Zucchini

### Zutaten für 4 Personen:

#### Fleisch:

- 1 kg Rehrücken ausgelöst
- 5 Scheiben Tramezzini Brot
- Salz, Pfeffer-Mix,

#### Pesto:

- 100 g Mangold
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g geriebener Käse
- 30 ml Olivenöl  
(bei Bedarf mehr)
- 2 EL Pinienkerne oder  
Walnüsse
- Salz & Pfeffer

#### Gnocchi:

- 500 g mehlig kochende  
Kartoffeln
- 70 g Mehl
- 70 g Hartweizengrieß
- sowie etwas Mehl zum arbeiten
- 1-2 Eier (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 1 EL Petersilie

Topf mit Wasser und etwas Salz

- 100 ml Sahne
- 100 g Crème fraîche
- Salz, Pfeffer, Muskat

Für alle Nudelmaschinen-Besitzer:  
Die Gnocchi-Matrize gibt es unter:  
[www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

#### Zucchini Involtni:

- 1 Zucchini
- 1 Karotte
- 1 Bio Orange  
(Schale essbar)
- 1 EL Butter flüssig,  
Salz und Zucker

### Zubereitung:

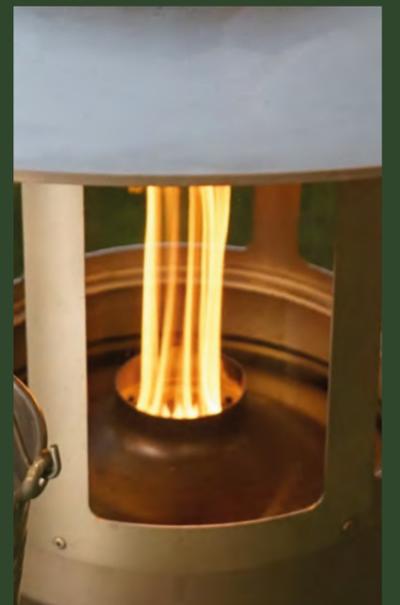
Zuerst den Grill mit der Feuerplatte und Grillrost vorbereiten. Für das Pesto Mangold von den Stielen trennen, die Blätter blanchieren, abtropfen lassen und grob zerschneiden. Dann die Kerne in der Pfanne rösten. Alle anderen Zutaten pürieren, Käse unterheben und alles verrühren.

Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen, in Wasser abkochen, schälen, grob zerteilen, auskühlen lassen und durch die Presse drücken. Die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zu 2 cm dicken Strängen formen (gegebenenfalls Mehl verwenden). Die Gnocchi (ca. 2 cm lang) abstechen, mit den Zinken einer Gabeln verschönern und im Wasser garen (bis sie nach oben steigen). Währenddessen Sahne, Crème fraîche und Gewürze miteinander vermengen. Darin die lauwarmen Gnocchi marinieren und auf die Feuerplatte legen.

Das Reh-Filet mit Salz würzen und ringsum scharf auf dem Rost grillen. Danach den Pfeffer auftragen und in der Ruhezone ziehen lassen (bei 53° C vom Grill nehmen). Die Brotscheiben mit einem Wellholz dünn ausrollen, gegebenenfalls nebeneinander überlappend legen und mit Pesto bestreichen. Das Filet im Brot „stramm“ einwickeln und nochmals ringsum auf mittlerer Hitze kross grillen.

Die Zucchini in dünne Streifen schneiden. Karotte schälen und ebenfalls in dünne Sticks schneiden (ca. 20). Die Zucchini-Streifen mit Öl und Salz einstreichen und beidseitig auf dem Rost grillen. Die Karotten-Sticks in der Marinade (Saft und Abrieb der Orange, Zucker und der Butter) schwenken und grillen (sollten noch Biss haben). Einzelne Karotten-Sticks (ca. 5) in die Zucchini-Streifen einwickeln und mit etwas Bergkäse bestreuen.

Zum Anrichten die eingewickelten Filets in Tranchen schneiden, auffächern und seitlich die Gnocchi, sowie die Zucchini platzieren. Zum Schluss mit Käse und Petersilie bestreuen und servieren!





# FISCH VOM GRILL



## 5 TIPPS & TRICKS

1

Zum Einlegen eignen sich flüssige Marinaden auf Basis von Öl oder Sojasauce. Je nach Geschmack können Ingwer, Senf, Zitronen- oder Limettenschale, Knoblauch oder Frühlingszwiebeln mit von der Partie sein. In dieser Würzflüssigkeit werden die Fische oder Fischfilets 2 bis 3 Stunden eingelegt und sollten dabei mehrmals gewendet werden.

2

Die marinierten Fische dann nicht direkt auf den Grill geben! Das Öl tropft in die Glut und fängt an zu brennen. Dabei entstehen schädliche Stoffe, die am Fisch haften bleiben. Deshalb: Marinade vor dem Grillen mit Küchenpapier abtupfen.

3

Die Haut ist auch beim Garen ein wirksamer Schutzmantel. Fischfilets am besten immer auf der geschuppten Haut grillen, oder bei größeren Fischen ein Steak mit Haut und Mittelgräte auf den Rost legen. So bekommt das empfindliche Fischfleisch etwas mehr Halt und es bleibt beim Garen saftiger. Außerdem ist eine schön kross gegrillte Haut doch ein köstlicher Nebeneffekt.

4

Empfindliche Filets, die leicht zerfallen, sind in einem geschlossenen Stück Alufolie gut aufgehoben. Damit es besonders saftig bleibt, kann das Päckchen mit Wein oder beliebigem Fischfond gefüllt werden. Auch Kräuterzweige, Knoblauch oder Gemüsestückchen können direkt mit eingewickelt werden. Wichtig bei dieser Verpackungskunst: Die Folie muss von innen gut gefettet sein.

5

Eine Zitrone quer halbieren und mit der Schnittfläche auf den Grillrost legen. Die Frucht gart, wobei der enthaltene Zucker an der Schnittfläche karamellisiert. Zitrone über dem gegrillten Fisch auspressen – macht jede Grillsauce überflüssig.

# WOK-GEMÜSE

## mit Fleisch, Fisch oder Vegetarisch

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Paprika rot, gelb
- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 400 g gekochte Nudeln (Muschel)
- 200 g Kokosmilch
- 20 g Sesamöl
- Frische Kräuter
- Salz, Pfeffer, Zucker, Sojasauce, Curry, Paprika, Senfkörner, Tomatenmark, Balsamico Essig

### Mit Garnelen:

- 10 Black Tiger Garnelen
- Olivenöl
- Petersilie frisch
- 1 kleine Chili
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone

### Optional mit Fleisch:

- 300 g Hähnchenbrust oder Putenfleisch
- 20 g Walnussöl
- Frische Petersilie, Thymian, Rosmarin
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und würzen. Im Wok in Öl anbraten und mit Kokosmilch ablöschen. Die gekochten Nudeln dazugeben, abschmecken und mit frischen Kräutern verfeinern.

#### Mit Garnelen:

Knoblauch, Chili und Kräuter fein hacken, mit Olivenöl vermischen. Die Zitrone auspressen und etwas vom Zitronenabrieb dazugeben. Garnelen hinzugeben und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Garnelen auf der Feuerplatte angrillen und salzen. Achtung: Nicht zu lange auf dem Grill lassen, da sie sonst trocken werden.

Optional kann das Grillgemüse auch mit Hähnchen- oder Putenbruststreifen zubereitet werden. Hierzu einfach Fleisch fein schneiden, Kräuter fein hacken und mit Öl vermischen. Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Vor dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen. Dann kurz auf der Feuerplatte angrillen.



# FORTSETZUNG INTERVIEW

Interview Teil 1: Seite 6

## Hast du ein Lieblingsrezept?

... Schwere Frage. Da ich alles esse und gerne, ist dies wohl die schwierigste Frage dieses Interviews. Eigentlich müsste ich als Pfälzer die Pfälzer Dreifaltigkeit (Bratwurst, Scheibe Saumagen und Leberknödel) mit Grumbeerbrei (Kartoffelpüree) sowie Sauerkraut wählen, aber ich denke dies wäre zu „heimatverbunden“.

„Geplankte Pollo Fino an Pilzrisotto und Salat-schiffchen“ oder einen „Rehrücken im Brotmantel“ beides zubereitet auf dem Häussler Pelletgrill: Sollte man unbedingt ausprobieren. Das zweite Rezept finden die Leser/innen auf S. 14. Generell gilt: Die Produkte sind die Stars. Daher mit wenigen Zutaten, dafür aber regional und frisch, fein abgeschmeckt und mit Liebe auf den Teller gebracht. Das hat in den meisten Fällen das Zeug zum Lieblings-Gericht/Rezept.

## Was war dein kulinarisch abenteuerlichstes Erlebnis?

Das war wohl die Deutsche Grillmeisterschaft im Jahre 2017. Hier traf das Streben nach Perfektion, Organisation und Teamgeist aufeinander. Wir waren begeistert, wie viele Menschen mit einer solchen Akribie ihre Gerichte auf den Grills zubereiteten. Alles musste stimmen, vom Einkauf, über die Zubereitung bis hin zur Präsentation und dem Wichtigsten „dem Geschmack“.

Es war mir gegönnt mit einem Team von acht motivierten Grillern an diesem Event teilzunehmen. An unserer Seite die Firma Häussler mit dem Häussler Grill. Das Schönste für mich, meine komplette Familie mit dabei zu haben. Eine außergewöhnliche und abenteuerliche Erfahrung, wofür ich heute noch dankbar bin.

## Elektro-Grill, Gasgrill, Pelletgrill – Das Angebot an Grills ist heutzutage so vielfältig. Was benutzt du am meisten? Was ist deine Meinung dazu?

Die Auswahl an Grillgeräten wird immer größer und vielfältiger. Beim Zubehör verliert man schnell mal den Überblick. Ich persönlich liebe es mit offenem Feuer zu grillen, da ich es natürlich und herausfordernd liebe.

Mein Gasgrill kommt dann zum Einsatz, wenn ich zu bequem bin, einen Kohle-, Pellet- oder Holzgrill anzuwerfen. Sagen wir mal, die moderne Variante des Grillens. Ähnlich wie mit einem Küchenherd – den kann man über die Temperaturregelung wunderbar steuern und es stellt keine große Herausforderung mehr dar. Immer mehr findet die Digitalisierung und Automatisierung Einzug in die Grill- und BBQ Welt. Ich betrachte das teilweise schon etwas skeptisch, aber jeder wie er es möchte.

In meinen Grillkursen hingegen versuche ich die Gasvariante zu meiden, da ich der Meinung bin, das braucht man nicht groß zu zeigen. Bei einem Grill (wie z.B. Holzkohlegrill) der sich nicht so einfach auf eine Wunschttemperatur einregeln lässt, wird es da schon spannender. Da bin ich gerne mit von der Partie.

Einen Elektro-Grill habe ich bis heute noch nicht in meinem Repertoire. Ich weiß, dass dies nachhaltig wäre – aber irgendwie zieht's mich noch nicht in diese Richtung.

„Grillen mit Pellet“, da bin ich jedoch voll dabei und finde dies eine tolle Sache. So grille ich häufig mit einem Pellet Smoker und natürlich auch mit dem Häussler Pelletgrill – Flamme und Feuer eben.

Letztendlich muss jeder seine Vorliebe hier ausleben, abhängig vom verfügbaren Budget, vom Bedarf und Anspruch sowie auch Platzangebot zuhause.

Mein Tipp: Grillkurs besuchen, ein Grillgerät ausleihen, probieren und sich selbst hinterfragen, bevor man sich einen Grill zulegt. Ach ja und unbedingt vorher mit dem Partner/in abstimmen, sonst kann das ziemlich daneben gehen.

## Gibt es etwas, das du allen Grillern da draußen sagen möchtest?

Ganz egal was ihr grillt und womit, es muss euch schmecken, dann schmeckt es in der Regel auch euren Gästen. Verabschiedet euch davon, dass ihr es allen Gästen recht macht. Nehmt euch Zeit, nicht nur für die perfekte Garstufe, sondern auch für den Geschmack und für die Details bei der Zubereitung. Ohne Geschmack, ohne dass das Gericht am Gaumen nachwirkt und regelrecht Glücksgefühle auslöst, ist es brutzeln und nicht grillen.

Glaubt nicht immer was ihr lest oder seht – seid kritisch, kreativ und probiert aus. Genießt mit Freunden und der Familie, denn in der Gesellschaft schmeckt es mindestens doppelt so gut.

Aber was sage ich da, die meisten Griller/innen wissen das und zeigen das in vielen Foren, sozialen Netzwerken und auf Messen. Fantastisch! Ansonsten habt Spaß an diesem außergewöhnlichen Hobby. Denn ohne Spaß ist es auch kein Erlebnis.



# GEPLANKTER LACHS

## auf Kartoffelrösti und Salatgarnitur

### Zutaten für 4 Personen:

#### Lachs:

- 800 g Lachsfilet mit Haut
- grobes Meersalz
- 1 EL Dijon Senf körnig
- 1 EL Honig
- Holzplanke

#### Kartoffelrösti:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Petersilie
- 2 Eier
- 1-2 TL Mehl
- 250 g Hartkäse (Bergkäse)
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Rapsöl

#### Salatgarnitur:

- 200 g Rucola Salat
- 12 Kirsch-/Cocktail-Tomaten
- 30 g Walnusskerne
- Balsamico-Essig,
- Olivenöl, Salz und Pfeffer
- etwas Balsamico-Creme

### Zubereitung:

Den Grill mit dem Grillaufsatz und Deckel vorbereiten.

Für den Lachs zuerst Senf und Honig miteinander verrühren und beiseite stellen. Den Lachs nach Gräten untersuchen und gegebenenfalls entfernen. Dann das Filet in 4 Tranchen schneiden und mit Meersalz würzen.

Die Holzplanke 2 Stunden vorher wässern und danach für ca. 5-10 Minuten auf die Grillplatte bei geschlossenem Deckel legen. Die Planke umdrehen und die Lachstranchen darauf legen. Diese für ca. 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Sobald das Eiweiß aus dem Lachs zu sehen ist, ist der Fisch fertig.

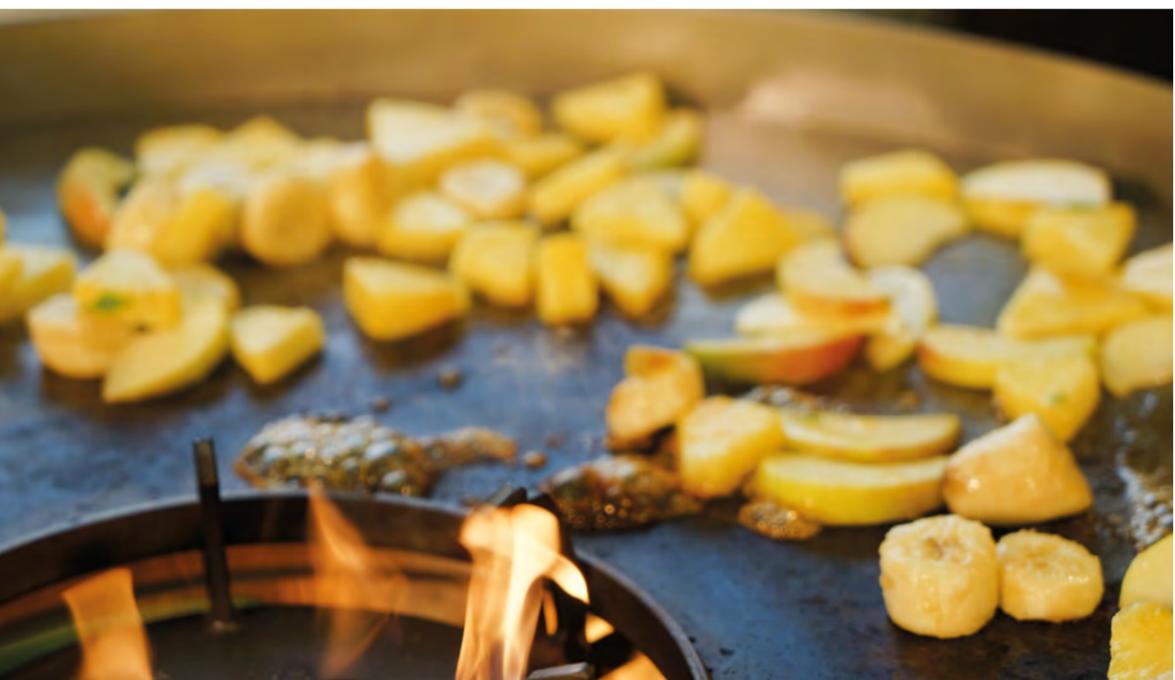
Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen, reiben und mit einem Geschirrtuch gut auspressen. Dabei die Stärke auffangen. Die Kartoffelmasse, Zwiebeln, Käse, Gewürze, Ei, Petersilie, Mehl und die Kartoffelstärke vermengen. Überschüssige Flüssigkeit vor der Zubereitung gut ausdrücken.

Nun auf der Feuerplatte (rings um die Holzplanke) grillen, immer wieder die Platte ölen. Dann einmal wenden und Deckel schließen.

Den Salat waschen & putzen. Tomaten je nach Größe und Wunsch halbieren bzw. vierteln. Die Walnusskerne direkt auf der Platte anrösten und danach klein hacken. Den Salat mit Essig, Öl und den Gewürzen marinieren.

Nun die Rösti vom Grill nehmen, seitlich auffächern und die Lachstranche darüber legen. Anschließend mit der Honig-Senf-Soße beträufeln. Die Salatgarnitur platzieren und mit den gerösteten Nüssen garnieren.





**GRILLEN**



**FEUER UND**

**GENIESSEN**



**FLAMME**





# DAS ANFEUERN

## So einfach geht's

Technisch perfekt, verbindet der Häussler Grill kulinarischen Genuss mit reiner Freude. Das patentierte Gerät wird mit Holzpellets befeuert, die praktisch rückstandsfrei und ohne störenden Geruch brennen. Der nachwachsende Rohstoff ist klimaneutral. Häussler hat durch die Pelletbacköfen viel Knowhow in der Pelletfeuerung. Profitieren Sie auch beim Grillen davon. Die Flamme tritt durch eine Lochabdeckung aus und steigt nach oben. Die Brenndauer wird vor dem Anfeuern bestimmt, indem man den Grill wahlweise mit 3, 6 oder 9 kg Holzpellets befüllt. Die Intensität der Flamme lässt sich über einen Schieberegler präzise steuern. Damit kann man die Temperatur für perfektes Grillen über einen großen Bereich beeinflussen.

Im Grunde werden alle Vorteile vereint:

- Schnelligkeit wie beim Gasgrill
- Aroma wie beim Holzkohlegrill
- Regulierung wie beim Elektrogrill

# DAS AMBIENTELICHT

## Ein Schmuckstück in Profiqualität

Draußen sein, die Natur genießen und die Abende schön gestalten – darum geht es beim Ambientelicht. Das gemütliche Feuer bietet ein wunderschönes Flammenbild, spendet Wärme und hebt die Stimmung. Erleben Sie eine neue Atmosphäre auf Ihrer Terrasse, Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten. Ohne Rauch, ohne Ruß und ohne Stress. Die Brennkammer wird mit Holzpellets befüllt. Sie können zwischen 3 kg, 6 kg oder 9 kg wählen, je nachdem wie lange die Flamme brennen soll. In kürzester Zeit ist das Feuer entfacht und Sie genießen das behagliche Licht für bis zu 4,5 Stunden. Ideal auch für Biergärten und gewerbliche Einsätze. Erhältlich mit dem Standardglas oder als XL-Variante mit dem hohen Glas. Mit dem Grillaufsatz auch zum Pelletgrill erweiterbar.



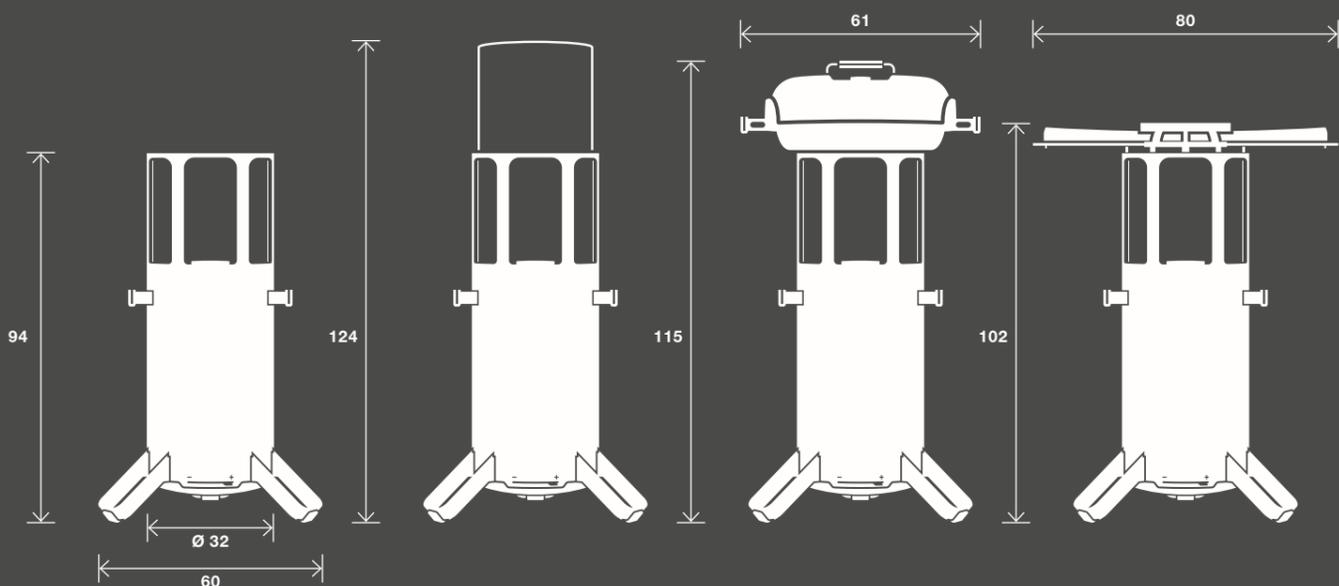
Einfüllen

Übergießen

Anzünden

Ambientelicht

Pelletgrill



### Ambientelicht

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Gewicht	29 kg

### Ambientelicht XL

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas XL
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Gewicht	33 kg

### Glas XL (als Zubehör erhältlich)

Außenmaße Glas	30 x 60 cm
Gewicht	10,3 kg

### Glas Standard (als Zubehör erhältlich)

Außenmaße Glas	30 x 30 cm
Gewicht	5,6 kg

### Halterung für Glas

Außenmaße	30 x 30 cm
Gewicht	10,3 kg



# PELLETGRILL

## mit Grillaufsatz und Deckel

### Ein Schmuckstück in Profiqualität

Starke Technik auf komfortabler Arbeitshöhe. Der Platz am Pelletgrill wird schnell zum Lieblingsplatz! Ausgereifte Elemente aus besten Werkstoffen machen das Grillen zur Passion. Der Pelletgrill arbeitet mit einer starken Flamme, die schnell die benötigte Hitze bringt und über einen großen Temperaturbereich präzise regelbar ist. Je nach Füllmenge und Betriebsart brennt die Flamme bis zu 4,5 Stunden. Der Pelletgrill lässt sich auch als Ambientelicht betreiben.

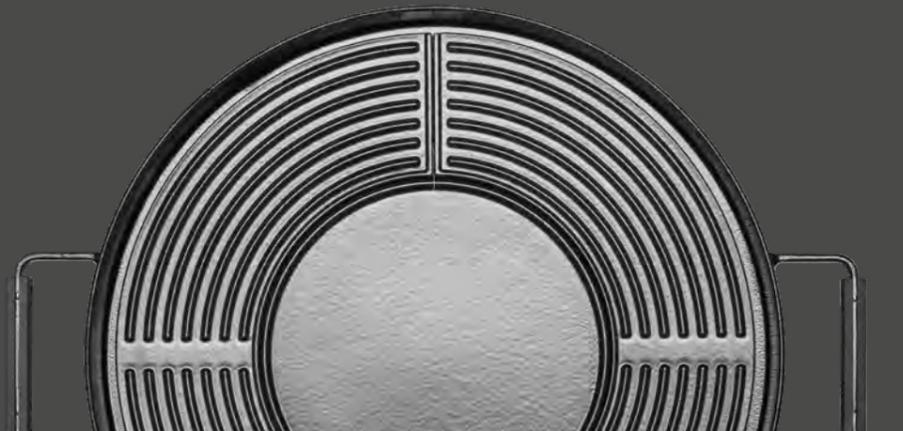
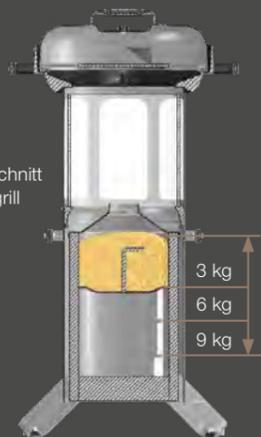
Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard Flammteiler Grillaufsatz mit 3 Gussplatten Grilldeckel
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Gewicht	39 kg
Außenmaße Grillaufsatz	13 x 59 cm
Material Grillplatte	Gusseisen
Grillplatte	Ø 44 cm

### Empfohlenes Zubehör:

- Ablagetisch
  - Glas XL
  - Wok
  - Abdeckhaube
- Weiteres Zubehör auf den folgenden Seiten.



Querschnitt  
Pelletgrill



# PELLETGRILL

## mit Feuerplatte

### Das ultimative Grillgerät

In der Grillszene sind zwei große Trends auszumachen: Die nachhaltige und saubere Feuerung mit Holzpellets sowie das Grillen auf einer großen, planen Stahlplatte – oft als Plancha-Grill bezeichnet. Mit der Feuerplatte und dem original Pelletgrill vereinen wir beide Innovationen in einem Gerät. Grillen neu gedacht und neu erfunden. Die massive Platte aus einer speziellen Edelstahllegierung bietet Platz für größere Mengen Grillgut und lässt sich von allen Seiten gleichermaßen gut bedienen. Es können viele Personen gleichzeitig am Grill arbeiten oder zuschauen. Die Feuerplatte nimmt die Hitze der Flamme auf, leitet sie nach außen und bietet unterschiedliche Temperaturzonen – im Zentrum heiß, nach außen abnehmend kühler. Scharf Grillen, Garen, Rösten oder nur Warmhalten – alles lässt sich perfekt auf einer Ebene organisieren. In der Mitte kann wahlweise mit Grillrost, Grillplatte oder dem Wok gearbeitet werden.

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard Feuerplatte Ø 80 cm Grillrost Randleiste
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Gewicht	52 kg
Material Feuerplatte	Edelstahllegierung
Grillplatte	Ø 80 cm, 5 mm stark

### Empfohlenes Zubehör:

- Ablagetisch
  - Glas XL
  - Wok
  - Wandhalterung
- Weiteres Zubehör auf den folgenden Seiten.



# DIE WELT DES ZUBEHÖRS



Für den Häussler Grill gibt es umfangreiches Zubehör. So können Sie nach Bedarf die Funktionen Ihres Grills erweitern und entsprechend Ihr Wunsch-equipment zusammenstellen.

## Abdeckhaube Grill

Hält Ihrem Häussler Grill stürmisches Wetter vom Leib. Und sorgt so – praktisch ohne Arbeitsaufwand – für lange Lebensdauer.

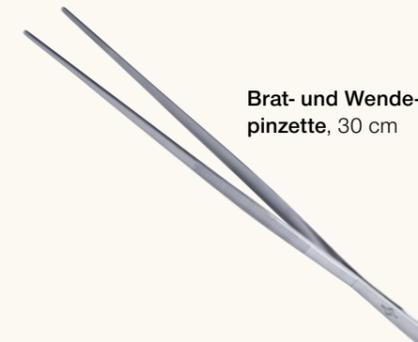
Abdeckhaube Grill	
Außenmaße B x H	68 x 125 cm
Abdeckhaube Ambientelicht	
Außenmaße B x H	35 x 95 cm



**Bratenwender**  
Winkelpalette Gourmet, 12 cm



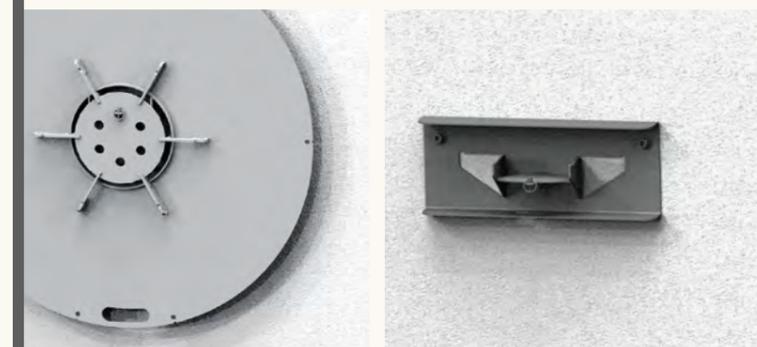
**Cloche für Burger**  
Ø 14 cm



**Brat- und Wendepinzette**, 30 cm

## Wandhalterung für Feuerplatte

Zur Lagerung der Feuerplatte samt Halterung. (Lieferung ohne Feuerplatte)



## Häussler Pelletstarter

Aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen. Paraffinfrei. Verbrennt ruß- und rückstands-frei. Ohne Duft- und Farbstoffe. Inhalt 800 ml.

## Häussler Edelstahl-Pflegespray

Für die Reinigung, Pflege und Schutz von matten und polierten Edelstahlflächen im Innen- und Außenbereich. Wirkt antistatisch. Entfernt und verhindert Fingerabdrücke und Schmierfilme. Hinterlässt einen lange anhaftenden Schutzfilm, der Wasser abperlen lässt. Inhalt 50 ml.

## Transparentes Mehrzweckfett

Zum Einfetten des Aluminiumaufsatzes. Für leichteres Aufsetzen – auch bei hohen Temperaturen. Schützt und pflegt das Material. Einsatzbereich: - 20° C bis + 150° C. Inhalt: 100 ml.



# EINLADUNG INS BACKDORF

Schauen  
Sie vorbei.  
Wir freuen  
uns auf Sie!

Vorfüh-  
rungen



## Holzbackofen, Pelletgrill und die ganze Häussler-Welt live erleben

Der Besuch im Häussler Backdorf ist ein Muss für alle, die sich für das Backen, Nudelmachen, Genießen und Wohlfühlen interessieren. Nehmen Sie sich Zeit, kommen Sie vorbei und erfreuen sich am herrlich frischen Backduft, an der Gastfreundschaft, an den schönen Produkten und an der wohligen Atmosphäre.

## Treffen Sie besondere Menschen

Wer seine Nahrungsmittel selbst herstellt, der denkt und tickt anders. Der übernimmt für sich und seine Familie Verantwortung, beschäftigt sich mit den Rohstoffen, der Verarbeitung und den Techniken. Legen Sie Wert auf Genuss, auf Unabhängigkeit und Eigenständigkeit? Häussler Kunden sind besondere Menschen und gerade deshalb finden Sie auch im Backdorf eine besondere Atmosphäre vor. Selbst die Hände in den Teig zu tauchen, kräftig hinzulangen und sein eigenes Brot zu formen – es gibt nur wenige Dinge, die so viel Freude bereiten.

## Verbinden Sie Ihre Besuche mit Ausflügen oder Urlaubsfahrten

Das Häussler Backdorf liegt im oberschwäbischen Heiligkreuztal – einem idyllischen Ort mit nicht mal 300 Einwohnern, dafür aber einem sehenswerten ehemaligen Zisterzienserinnenkloster aus dem 13. Jahrhundert. In 3 km Entfernung fließt die Donau vorbei und nach der nächsten Ortschaft geht's hoch auf die Schwäbische Alb. Wir liegen landschaftlich sehr schön, aber verkehrstechnisch nicht gerade am Nabel der Welt. Ein Besuch im Backdorf ist für sich immer eine Reise wert, Sie können ihn aber auch gut mit tollen Ausflugszielen in der Nähe verbinden. Der Bodensee ist gerade mal 1 Stunde Fahrtzeit entfernt. Oder Sie planen für Ihre Hin- oder Rückfahrt in den Urlaub einen Stopp in Heiligkreuztal ein. Bei uns stehen Wohnmobilstellplätze zur Verfügung und es gibt reizvolle Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe. Das Backdorf ist durchgehend – ohne Betriebsferien – geöffnet. Gerne können Sie vorab einen Beratungs- und Vorführungstermin vereinbaren. Das freundliche Backdorf-Team freut sich auf Sie.

Nutzen  
Sie diesen  
**SOMMER**  
für den Besuch  
im Backdorf



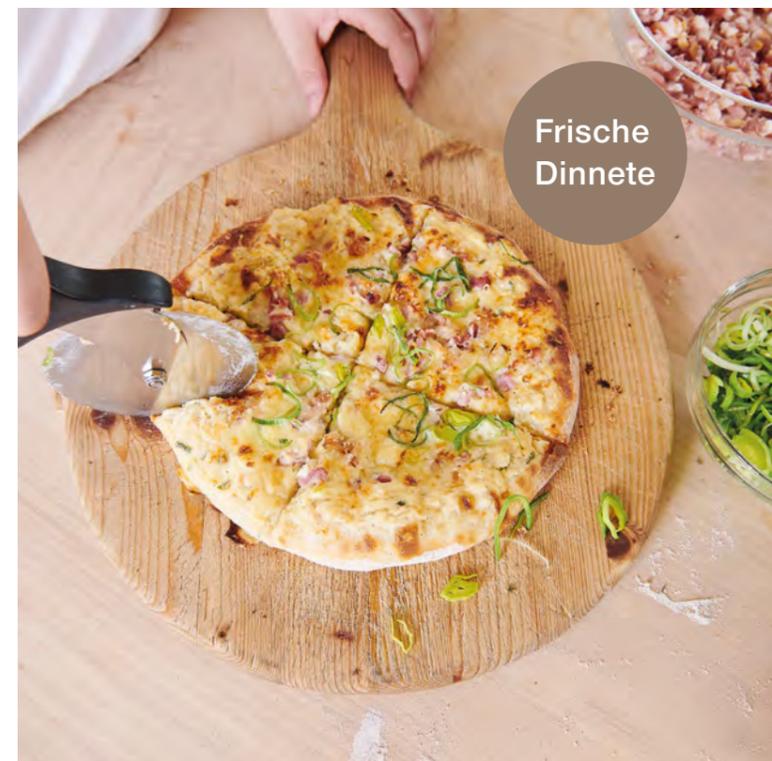
## Reservieren Sie Ihr Wunschgerät

In der Regel haben wir alle Geräte vorrätig. Dennoch empfehlen wir die telefonische Reservierung vorab – damit Ihr Gerät garantiert zur Mitnahme bereitsteht.

Das Backdorf liegt im schönen Oberschwaben – zwischen Bodensee und Schwäbischer Alb

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 8-18 Uhr  
Sa 8-13 Uhr

Frische  
Dinnete



Mehle +  
Gewürze



Back-  
zubehör



Nudel-  
machen



Backöfen  
+ Geräte



**HÄUSSLER**



Karl-Heinz Häussler GmbH  
Nussbaumweg 1  
88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71 / 93 77-0  
info@backdorf.de  
www.backdorf.de