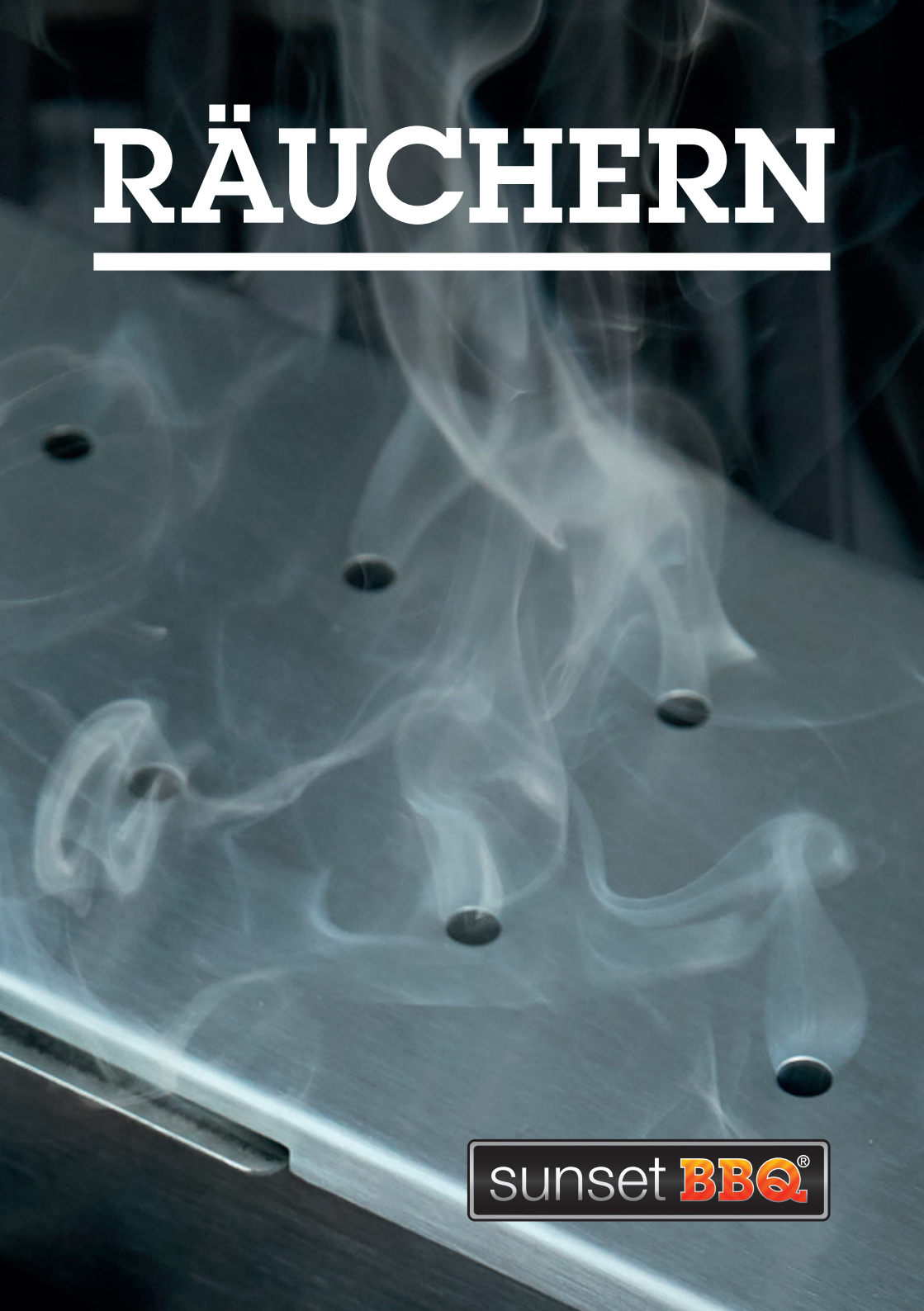
RÄUCHERN



sunset BBQ®

SMOKERCHIPS

SMOKERCHIPS HICKORY

Art.-Nr. 7536.678, CHF 9.90

- Sortenreines Hickory-Holz ohne jegliche Zusatzstoffe
- Grillerlebnis der Extraklasse
- Reicht für 5–6 Anwendungen in der Smokerbox

SMOKERCHIPS WHISKY

Art.-Nr. 7536.752, CHF 12.50

- Mit Whisky aromatisiertes Eichenholz
- Sortenreines Holz ohne jegliche Zusatzstoffe
- Grillerlebnis der Extraklasse
- Reicht für 5–6 Anwendungen in der Smokerbox

Schnell und einfach zum speziellen Geschmackserlebnis

Für das Räuchern mit Smokerchips werden ca. 100 g Holzchips für ca. 30 Minuten in warmes Wasser eingelegt. Um dem Holz eine zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen, kann dem Wasser auch eine aromatische Flüssigkeit wie beispielsweise Wein, Bier oder Spirituose beigemischt werden.
Die abgetropften Holzchips werden anschliessend in die Smokerbox gefüllt und die Box direkt auf den Grillrost platziert. Den Brenner unterhalb der Box sollte auf die höchste Stufe gestellt werden. Das Grillgut wird erst nach ca. 20 Minuten in den Grillraum gelegt, damit die Zubereitung unter effektivstem Räucher-Einfluss erfolgt. Speziell für den Holzkohlegrill: Hier können die feuchten Holzchips (ca. 250 g) direkt über die Holzkohle gestreut werden. Je nach Garzeit alle 10 bis 15 Minuten weitere Chips dazugeben.

TIPP:
Immer mit geschlossenem Grill-Deckel räuchern, so erzielt man ein intensives Räucher-Aroma.

SMOKERBOX

Art.-Nr. 7536.671, CHF 17.90

- Aus Edelstahl
- Passend für alle Gasgrills

RÄUCHERBOX RTC

Art.-Nr. 7536.743, CHF 26.90

- Aus Edelstahl
- Passend speziell für Ready to Cook™-Grills

GRILL-WRAP

Art.-Nr. 7536.748, CHF 17.90

- Einzigartiges Kirschholz-Räucheraroma
- Neuartiges Grillerlebnis
- Sortenreines Holz ohne jegliche Zusatzstoffe
- Für unterschiedliche Fisch- und Fleischarten
- 8 Stück pro Packung

GRILL-WRAPS

Rezept auf Seite 5

Einzigartiger Geschmack mit toller Optik

Grill-Wraps sind dünn gemessertes Holz, welche sich hervorragend zum Grillieren im offenen und geschlossenen Grillsystem eignet. Dabei wird das Gargut in das zuvor in Wasser eingelegte Grillpapier eingewickelt und schonend gegart. Das Grillgut bleibt dabei sehr saftig und das Holz gibt dem Gargut durch die ätherischen Öle einen einzigartigen Geschmack. Fleisch, Fisch, Geflügel sowie Gemüse können gleichermassen zubereitet werden. Grill-Wraps eignen sich übrigens auch für den Backofen. Und die Optik beim Servieren ist einfach genial.

1. Grill-Wrap und Schnur für ca. 20 Min. in warmes Wasser einlegen. Durch Beimischung von Wein, Bier oder Spirituosen kann der Geschmack veredelt werden.
2. Grillgut in die Mitte des Grill-Wraps legen, zusammenrollen und mit der Schnur fixieren.
3. Grill-Wrap auf den Grillrost legen und Deckel schliessen.

TIPP:
Für Räucheraroma über direkter Hitze und/oder für kurze Zeit auf höchster Stufe grillieren. Immer mit geschlossenem Deckel bei ca.180–220 °C räuchern, um ein intensives Aroma zu erhalten.

Adana Kebab Spiesse

Zutaten

für 6 Personen

1 kg	**Hackfleisch vom Rind oder Lamm**
2 Stk.	**rote Zwiebeln**
1 Bund	**glatte Blattpetersilie,**
1 Zehe	**Knoblauchzehe**
2 EL	**Olivenöl**
	Salz & Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken, Kreuzkümmel gemahlen

TIPP: Anstatt Hackfleisch kann auch Lachs oder Forellenfilet verwendet werden.

Zubereitung

Vorbereitung: 15 ' – Grillzeit: 10'

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und in feine Würfel hacken, Petersilie waschen und ebenfalls hacken.
2. Alle Zutaten mit dem Fleisch in einer Schüssel vermengen und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chili und Kreuzkümmel würzen.
3. Nun die Fleischmasse mit nassen Händen um die bereits eingeweichten Kirschholzspiesse modellieren.
4. Auf dem gut vorgeheizten Grill (200° C) die Spiesse von allen Seiten bei direkter Hitze grillieren.

Riesenkrevetten im Grill-Wrap mit Limonen-couscous & Pistaziendip

Zutaten

für 4 Personen

12 Stk.	Riesenkrevetten
4 Stk.	Grill-Wraps
1 Stk.	Grillschale
250 g	Couscous
250 g	Bouillon
1 Stk.	Limone
100 g	Pistazien
200 g	Quark
20 g	Petersilie
2 Zw.	Thymian
	Salz & Pfeffer

TIPP: Kann auch mit Fischfilets vom Lachs oder Thunfisch zubereitet werden.

Zubereitung

Vorbereitung: 15' – Grillzeit: 20'

1. Die Gusseisenplatte einsetzen und auf 250° C vorheizen. Die Grill-Wraps im Wasser einweichen und die Krevetten mit Salz und Pfeffer würzen. Pro Wrap drei Krevetten mit Thymian und Limettenschnitzen einrollen. Auf dem Grill 15 Minuten grillieren, gleichzeitig die Bouillon in einer Aluschale aufkochen.
2. Den Couscous dazugeben und 10 Minuten ziehen lassen. Mit Olivenöl, Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Pistazien, Quark, Petersilie und Olivenöl mit dem Stabmixer mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

BBQ PLANKS

BBQ PLANKS

Art.-Nr. 7536.751, CHF 18.50

- Der Geheimtipp unter Grillprofis
- Aromatisches «Western Red Cedar»-Holz
- Verleiht dem Grillgut ein einzigartiges Aroma
- Sortenreines Holz ohne jegliche Zusatzstoffe
- Geeignet für Holzkohle-, Gas- und Elektrogrill
- Mehrfach verwendbar
- 2 Stück pro Packung

Die BBQ Planks enthalten eine Vielzahl natürlicher Aromen, die Fisch, Geflügel, Fleisch und Gemüse einen frischen rauchigen Geschmack verleihen.

Einzigartiges Aroma

BBQ Planks sind Grillbretter für das besonders schonende Garen mit dem gewissen Etwas an Rauch- und Holzaromen. Mit den BBQ Planks gelingt jedes Grillgericht. Vor der Anwendung einfach für ca. 1 Stunde in Wasser einlegen, anschliessend das Grillgut darauf platzieren und das Brett auf den Grill legen. Die BBQ Planks sind zu 100 % sortenrein. Anwendbar sind sie in offenen und geschlossenen Grillsystemen – ob Holzkohle- oder Gasgrill, bei beiden Varianten wird das Ergebnis köstlich.

So funktioniert's:

1. Planks für mindestens eine Stunde in vorzugsweise warmes Wasser einlegen. Aromaveredelung durch Zugabe von Bier, Wein, Whisky oder Rum.
2. Grill ca. 10 Min. auf auf ca. 180–220 °C vorheizen, anschliessend die BBQ Planks mit dem Grillgut auf den Grillrost legen.
3. Deckel schliessen und bei reduzierter Hitze grillieren.
4. Nach dem vollständigen Abkühlen die BBQ Planks mit heissem Wasser und Bürste beidseitig von Hand reinigen. Anschliessend bei Zimmertemperatur trocknen lassen (kann 3–5 mal verwendet werden).

Fernöstliches Grillerlebnis

Holzspiesse XXL sind Grillspieße zum Aromatisieren des Grillguts. Durch die extra grosse Auflagefläche der Spiesse verzaubern die ätherischen Öle des Holzes das Grillgut in ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Nach dem 20 minütigen Einweichen der Spiesse in Wasser werden diese mit dem Grillgut nach Wahl bestückt und im offenen oder geschlossenen Grillsystem angewandt. Die Holzspiesse XXL bringen Ihnen somit das fernöstliche Grillerlebnis nach traditioneller Art direkt zu Ihnen nach Hause.

Schnell und einfach zum Geschmackserlebnis

1. Holzspiesse für ca. 20 Minuten in warmes Wasser einlegen.
2. Grillieren: Holzspiesse abtropfen und Fleisch aufspiessen oder Fleischmasse um Holz modellieren. Zum Schutz die Enden der Spiesse mit Alufolie umwickeln.
3. Räuchern: Holzspiesse abtropfen und direkt über der Hitzequelle auf den Grillrost legen.

HOLZSPIESSE

Rezept auf Seite 4

HOLZSPIESSE XXL

Art.-Nr. 7535.084, CHF 9.90

- Extra grosse Grillspiesse
- Ideal für Kebab mit Hackfleisch
- Kirschholz für ein feines, mildes Raucharoma
- Passt zu jeder Grillparty
- Einfache Anwendung

Anwendbar in allen Grill- und Räuchergeräten.

SUNSET BBQ®

Qualität

Wir versprechen keine Kompromisse zu machen.

Alle Produkte werden in der Schweiz designt oder entwickelt. Sunset BBQ® setzt alles daran, das Sortiment so bedienerfreundlich und einfach wie möglich zu gestalten. Spass am Grillieren und hervorragende Ergebnisse sind unsere Motivation.

sunset BBQ®

Art.-Nr. 664128800000

7 613345 650767 >

doitgarden.ch

DO IT+GARDEN MIGROS