



Austrian Basics Edition 2025

Wels-Zander Duett im Speckmantel mit
Zupfbrot aus dem Dutch Oven & Kräuter-Knoblauchdip

Grillhendl vom Drehspieß mit Grillgemüse

Duroc Schopfbraten auf warmen Speck-Krautsalat

Dry Aged Rib Eye mit Erdäpfelgratin

Wiener Apfelstrudel



Zander im Speckmantel mit Zupfbrot aus dem Dutch Oven & Kräuterdip

Zander im Speckmantel

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direkt
Zubehör: Gusseisenpfanne-oder Platte
Vorheizen: 250 °C
Grilldauer: bis goldbraun

4 Stk. Karpfenfiletstücke port. á 60 gr
4 Stk. Zanderfiletstücke port. á 60 gr
8 Stk. Speckscheiben

Die Filetstücke auf Gräten kontrollieren, säubern und portionieren. Die Filetstücke salzen und im Speck einwickeln

Auf die heiße Gusseisenplatte etwas Öl geben und bei mittlerer Hitze anbraten

Wenn eine goldbraune Farbe erreicht ist, den Fisch wenden.

Zupfbrot

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 180 °C
Grilldauer: bis die gewünscht Backfarbe erreicht ist

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

Germ 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 Parmesan 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.

Nun indirekt bei 170-180 °C ca. 35-40 Min. backen. Danach die Farbe und Konsistenz prüfen und servieren.



Zander im Speckmantel mit Zupfbrot aus dem Dutch Oven & Kräuterdip

Kräuterdip

Zutaten für 4 Personen:

1 Becher	Sauerrahm
1 Becher	Crème fraîche
1 EL	Mayonaise
Kräuter nach Wunsch	
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Sauerrahm, Crème fraîche und Mayonaise in einer kleinen Schüssel glatt rühren.

Die Kräuter waschen und fein hacken und unter die Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer und ggf. mit Paprikapulver abschmecken.



Grillhendl vom Drehspieß mit Grillgemüse

Grillhendl vom Drehspieß

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirektes Grillen
Zubehör: Drehspieß, Küchengarn
Grillraumtemperatur: 160-180°
Grilldauer: ca. 80 Minuten

1 Stk. Huhn ganz
1 EL Öl
Hühnergewürz Rub
Pfeffer aus der Mühle

Das Huhn wird mit kaltem Wasser gesäubert, trockengetupft, eingeölt, innen mit Hühnergewürz Rub und Pfeffer aus der Mühle gewürzt, außen nur mit dem Rub.

Der Hühnergewürz Rub besteht aus Salz, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver. Nun wird das Hendl auf den Drehspieß gesteckt, mit dem Küchengarn werden die Flügel und die Keulen fixiert und los geht's am Grill.

Zuerst die Temperatur des Backburner klein halten und am Ende höher drehen damit es schön knusprig wird.

Grillgemüse

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirektes Grillen
Zubehör: Drehspieß, Küchengarn
Grillraumtemperatur: 160-180°
Grilldauer: ca. 80 Minuten

1 Stk. Huhn ganz
1 EL Öl
Hühnergewürz Rub
Pfeffer aus der Mühle

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.

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.



Duroc Schopfbrechen auf warmem Speck-Krautsalat

Duroc Schopfbrechen

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Vorheizen: 160-180 °C

Grilldauer: bis Kerntemperatur 65 °C

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-Tropftrasse 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

Speck-Kraut Salat

Zutaten für 4 Personen:

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.



Rib Eye Steak von der Kalbin mit Erdäpfelgratin

Rib Eye Steaks

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: direktes/indirektes Grillen
Zubehör: Drehspeiß, Küchengarn
Grillraumtemperatur: Vollgas

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 blau 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.

Erdäpfelgratin

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirektes Grillen
Zubehör: Guss- oder Auflaufform
Grillraumtemperatur: 170-200°

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

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.

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.



Wiener Apfelstrudel

Wiener Apfelstrudel

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Grillzubehör: Pizzastein

Vorheizen: 180 °C

100 g Semmelbrösel
50 g Butter
140 g Zucker
10 g Zimt
170 g Rosinen
10 g Zitronensaft
1.100 g Äpfel, saure, z.B. Boskoop oder
Granny Smith, entkernt und in
Scheiben geschnitten
Etw. Rum
Butter, flüssig, zum Bestreichen
Staubzucker, zum Bestäuben

Butter in der Pfanne erhitzen, die Semmelbrösel beimengen und goldbraun rösten.

Zimt und Zucker vermischen. Butterbrösel, Zimtzucker, Rosinen, Zitronensaft und Äpfel mit einem Schuss Rum gut vermengen.

Anschließend alles in dem Strudelteig rollen mit Ei bestreichen und bei 180° auf einem Pizzastein indirekt ca. 30 bis 35 min goldgelb backen. Mit Vanilleeis und Staubzucker servieren.