

CARSTEN BOTHE
SANDRA THEN (FOTOS)

DIE GANZE WELT DES TRAMONTINA SPIESSGRILLENS



HEEL

INHALT

Vorwort	7
Grußwort	7
Die Geschichte des Spießgrillens	8
Tramontina – Tradition made in Brasil	10

I. WAS MAN ZUM GRILLEN MIT SPIESSEN BRAUCHT

Spieße	12
Messer	18
Pfannenwender	26
Bretter	26
Zangen	26
Thermometer	26
Das richtige Holz	28
Die richtige Holzkohle	30

II. DAS FEUER BÄNDIGEN

Die richtige Gartemperatur ermitteln	32
Das Lagerfeuer	34
Der Holzkohlegrill	40
Der Gasgrill	44

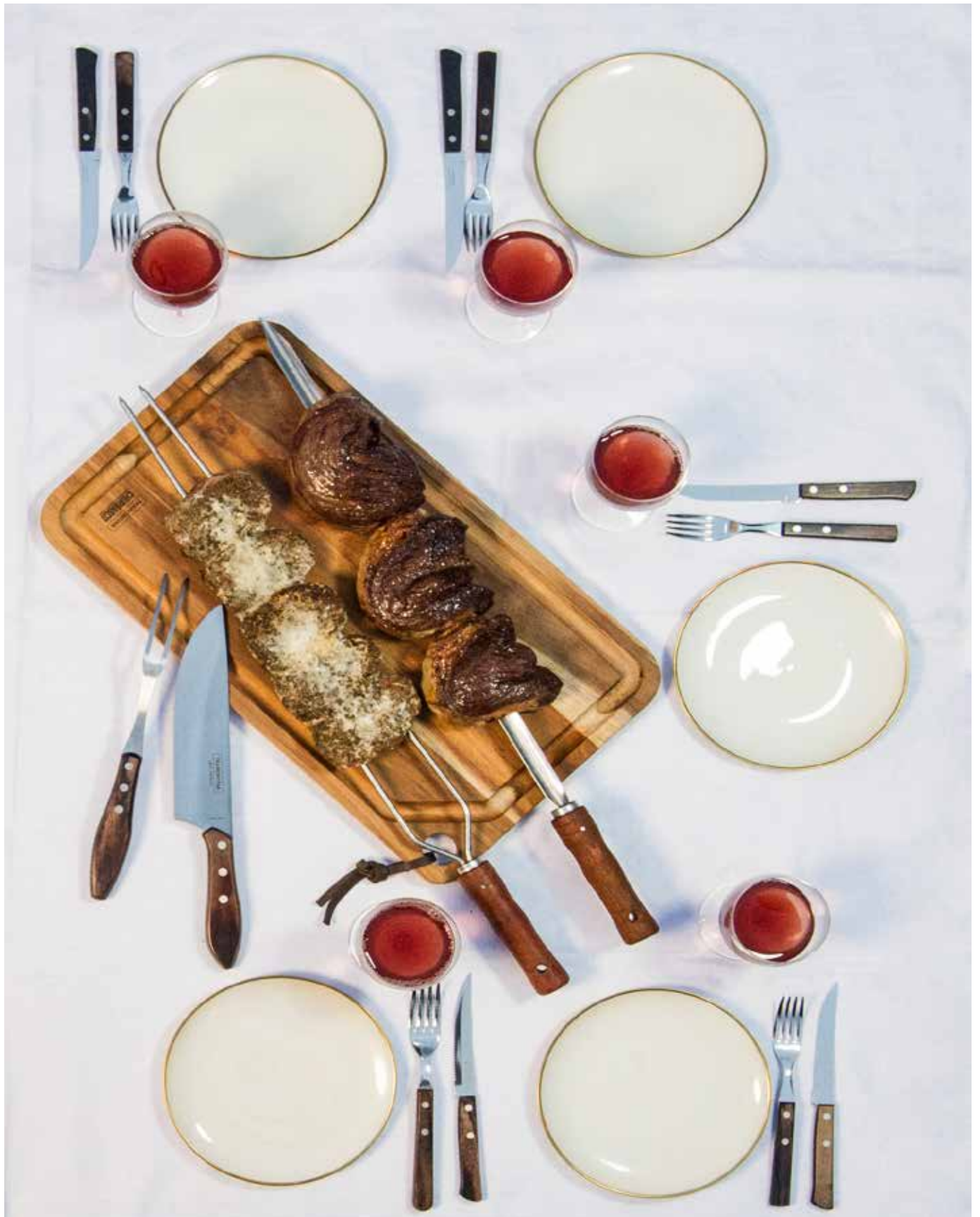
III. WARENKUNDE

Andere Länder, andere Fleischzuschnitte und wie man sie auf einen Spieß bekommt	46
Gewürze aus aller Welt	58

IV. REZEPTE

ASIEN	
Shao Kao mit Fleisch, Gemüse und Pilzen	64
Würziges Pide-Brot vom Spieß	66
Tandoori-Hühnchen	68
Türkische Köfte-Spieße mit Joghurtsauce	70
Hähnchen-Saté-Spieße mit Erdnussauce	72
Naan mit Hähnchenspießen, Hummus und Salat	74

AFRIKA	Marokkanische Fischspieße	76
	Lamm-Sosaties	78
	Hähnchen-Suya mit Jollof-Reis	80
	Boerewors nach Art der Buren	82
NORDAMERIKA	Moinkballs im Baconmantel am Spieß	84
	Chicken Wings am Spieß mit Coleslaw	86
	Gegrillte Lachsspieße mit Curryreis und einer Butter-Zitronen-Sauce	88
	Bacon-Kartoffel-Spieße	90
	Erdbeer-Marshmallow-Spieße mit Whiskey-Buttersauce	92
SÜDAMERIKA	Kalbsbrust Asado-Style	94
	Picanha	96
	Roastbeef mit Grilltomaten	98
	Schweinerücken mit Parmesankruste	100
	Hähnchenherzen mit einer Gemüse-Salsa	102
	Hühnerkeulen vom Spieß mit Tortilla-Chips	104
	Lammkeule mit brasilianischem Kartoffelsalat	106
	Hühnerbrust mit Bacon	108
	Rolle vom Flank Steak	110
	Skirt Steak mit Maiskolben	112
	Ananas vom Spieß	114
EUROPA	„Russenspieße“ mit Essigzwiebeln	116
	Zucchini-Mozzarella-Spieße	118
	Marinierte Champignons vom Spieß	120
	Mutzbraten	122
	Steckerlfisch	124
	Spießbraten	126
	Gyros mit Zaziki	128
	Lammkoteletts mit Kräutern der Provence und bunter Gemüsepfanne	130
	Ente vom Spieß	132
	Bratapfel vom Spieß	134
AUSTRALIEN	Gegrillte Shrimps mit Piri-Piri	136
	Butterfly-Hähnchen	138
	In Bier marinierte Hanging-Tender-Spieße mit Bierbrot	140
	Känguruspieße mit Kartoffeln aus dem Camp Oven	142



VORWORT

Liebe Leser,

als Griller bin ich ja ein Purist – am liebsten grille ich ganz ohne Rost direkt auf der Glut. Aber manchmal bedarf es doch eines Spießes, um das Grillgut leichter handhaben zu können. Daher greife ich schon seit Jahren auf die Marke Tramontina zurück, die als Marktführer in Brasilien wie keine andere für Kompetenz steht.

In Brasilien ist das Rodizio oder Churrasco, wie es auch genannt wird, seit alters her die bevorzugte Art zu grillen. Demzufolge haben sich dort hunderte, wenn nicht tausende Rezepte etabliert, wenn es darum geht, einen gemütlichen Abend mit Freunden und Grillfleisch zu gestalten.

So findet das brasilianische Grillen hier natürlich einen größeren Raum. Aber nicht nur in Brasilien grillt man mit Spießen; auf der ganzen Welt gibt es Gerichte, die Spieße zum Grillen nutzen. Und da Tramontina auf der ganzen Welt gekauft wird, gibt es in diesem Buch auch für jeden Kontinent ein paar Seiten mit Rezepten. Das zeigt zum einen die Vielfalt der Anwendungsmöglichkeiten, zum anderen möchte man als Griller ja auch mal andere Geschmackswelten ausprobieren: Sei es die knoblauchlastige türkische Küche, die süßsaure Küche Asiens oder fleischlastige Spieße, wie sie in den russischen Weiten gegessen werden.

Abgerundet werden die Rezepte mit einigen Anregungen zu Saucen, Dips und Marinaden sowie Beilagen und natürlich auch Desserts.

Herzlichst, Ihr



Carsten Bothe

GRUSSWORT

Liebe Spießgriller
und Tramontina-Freunde,


seit über 100 Jahren steht unser Name für hochwertige Messer und Grillaccessoires. Die Wurzeln unserer Arbeits- und Genusswerkzeuge liegen im brasilianischen Churrasco, der jahrhundertealten Spieß-Grillkultur stolzer Viehhirten, der Gauchos, im Süden Brasiliens.

Das Grillen mit Spießen am Lagerfeuer ist wohl die ursprünglichste Art des Grillens. Wer hat nicht als Kind Stockbrot oder ein Würstchen am Spieß in die Flammen, oder besser, über die Glut, gehalten? Das Grillen am Spieß wird auf allen Kontinenten auf verschiedene Weisen zelebriert und was läge da näher, als mit Deutschlands erfolgreichstem Autor fürs Outdoorkochen ein Buch über die ganze Welt des Spießgrillens zu machen?

Mit dem vorliegenden Buch zeigen wir Ihnen die Vielseitigkeit unserer Grillspieße und erweitern Ihr Repertoire an abwechslungsreichen internationalen Rezepten, egal ob mit Gas- oder Holzkohlegrill oder direkt am Lagerfeuer.

Zudem erhalten Sie wertvolle Tipps zur Einschätzung der richtigen Gartemperatur, dem korrekten Anfeuern eines Lagerfeuers und Step-by-Step-Anleitungen für verschiedene Fleischzuschnitte.

Viel Freude beim Ausprobieren und guten Appetit wünscht



Barny Köpf
(Vertriebsleiter Tramontina)