Grillauftakt mit Doppelweltmeistern

Rudolf Menzl lud im Namen der niederösterreichischen Fleischer zum Grillauftakt in die St. Pöltener Seedose.

Mit gleich zwei Doppelweltmeistern eröffneten Niederösterreichs Fleischer die Grillsaison. Denn nebst dem interessierten Publikum war der Einladung von Innungsmeister Rudolf Menzl auch Doppelgrillweltmeister Adi Matzek nachgekommen, der natürlich zeigte, was am heißen Rost so alles möglich ist. Mit dabei war auch Michaela Dorfmeister, ebenso Doppelweltmeisterin – zwar nicht am Grill, aber dafür auf Skiern. Als Grill-Unterstützung waren auch Vize-Innungsmeister

Wolfgang Seidl und Fleischermeister Franz Stögermayer ausgerückt.

Auf dem Programm standen neben einem spannenden Drei-Gänge-Menü auch viele Tipps vom Profi. Die Teilnehmer zeigten sich dabei überrascht, was sich alles auf dem Grill zubereiten lässt. Denn nicht nur die Hühnerflügerln für die Vorspeise, das Fledermauserl und das zart rosa Spanferkelfilet für die Hauptspeise schmurgelten über Kohlen. Auch die Cherrytomaten für den Salat und das Apfelsoufflé kamen unter die Blechhaube. Wobei natürlich keine echte Fledermaus am Grill landete. Dies bezeichnet vielmehr ein handtellergroßes Stück Fleisch aus dem Schweineschlögel, das sich hervorragend zu Grillen eignet. Dabei ist für die Zubereitung am Grill jede Art von Fleisch geeignet. Adi Matzek rät dabei dem interessierten Publikum: „Achten Sie auf die Fleischqualität!" Gutes Rindfleisch zum Beispiel weist eine intensive Rotfärbung auf. Schweinefleisch soll kräftig rosarot, Kalbfleisch zart rosa sein. „Nehmen Sie die Beratung Ihres Fleischers in Anspruch und lassen Sie sich die Stücke fachgerecht zuschneiden. Wenn das Fleisch falsch oder zu dünn geschnitten ist, trocknet es rasch aus", so Matzek weiter.

Wie immer in der guten Küche, empfiehlt es sich auch fürs Grillen, frische Kräuter und frisch gemahlenen Pfeffer zu verwenden. Gesalzen sollte erst kurz vor dem Auflegen werden und sofort nach dem Wenden. „Wenn Sie doch getrocknete Kräuter nehmen, legen Sie sie vor dem Bestreuen des Grillguts in Wasser oder Wein, um ein schnelles Verbrennen zu verhindern", verrät Matzek. Um sogenannte Gewürzinseln zu vermeiden, immer in einem Abstand von 15 cm zum Grillgut würzen. Um dem aufsteigenden Rauch ein besonders feines Aroma zu verleihen, Zweige von Thymian, Rosmarin etc. in Alufolie wickeln, mehrmals einstechen und in die Glutlegen.

Red/WKN

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at