Meisterhaft grillen

Ob Anfänger oder erfahrener Hobbygriller: Arne Schunck hat für jede Erfahrungsstufe die richtigen Rezeptideen und Tipps. 700.000 Grillbegeisterte folgen dem passionierten Grillmeister auf Social Media, nun teilt er sein Wissen auch in seinem ersten BBQ-Buch „King of Grill". Fünf spannende Kreationen daraus finden Sie auf den kommenden Seiten.

Rezepte: Arne Schunk **Foodfotos:** EMF / Kehrbild by Bjoern Terhorst **Portraitfoto:** Privat



Arne Schunck hat seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Vor rund einem Jahrzehnt startete der Hamburger mit einem einfachen Grill vom Baumarkt, mittlerweile hat er eine ganze Kollektion von Grillerarten („Eine beeindruckende Sammlung im zweistelligen Bereich!"), an denen er seine kulinarischen Ideen umsetzt und sein Wissen laufend erweitert. Sein persönlicher Liebling ist der Keramikgrill: „Ein wahrer Allrounder!"

Was Könner beim Grillen laut Schunck besser machen als der Durchschnitt? Sie setzen direkte und indirekte Hitze gezielt ein und beherrschen die Kunst der Temperaturregulierung. „Die Temperatur bei den verschiedenen Grilltypen einstellen zu können, ist das A und O für perfekte Ergebnisse." Was beim Gasgrill auf Knopfdruck geht, muss bei Kugel- und Keramikgrill durch die Luftzufuhr geregelt werden. Übung macht hier den Meister, das Experimentieren mit dem eigenen Grill ist unerlässlich. Tipps und Tricks zu dem Thema verrät Schunck auf Instagram und TikTok (@king_of_grill), dort lernen über 700.000 Grillinteressierte von ihm.
Was Schunck ebenfalls wichtig ist: Nur nicht demotivieren lassen, schließlich ist noch kein Grillgott vom Himmel gefallen. Genuss und Geselligkeit sollten beim Barbecue im Vordergrund stehen, der totale Perfektionsanspruch ist dabei nur hinderlich. Warum er neben seinen erfolgreichen Social-Media-Auftritten nun auch ein Grillbuch herausgebracht hat? „Ich liebe neue Herausforderungen und habe viel Zeit, Engagement und Herzblut in das Buch gesteckt. Grillen ist für mich eben mehr als nur Kochen, es ist ein Erlebnis voller Freude, Spaß und Feuer. Dieses Lebensgefühl möchte ich mit dem Buch weitergeben."



GUSTO-Empfehlung

„King of Grill" von Arne Schunck ist eine BBQ-Masterclass in Buchform rund um Techniken, Geräte und Cuts. Plus 80 Rezepte, die vor allem Fleischtiger glücklich machen
EMF Verlag, € 25,70



Der ultimative Steak-Burger

4 Portionen

4 Hüftsteaks vom Rind *(je 200–250 g)*
Salz
1 rote Zwiebel
250 g Bacon *(in Streifen)*
Ahornsirup
4 dunkle Sauerteigbrötchen
Butter

SAUCE
1 Bund Petersilie
1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Chilischote
100 ml Olivenöl

AUSSERDEM
1 Grillpfanne

1 Steaks 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und dezent einsalzen.
2 Die Zutaten für die Sauce ggf. waschen, schälen und klein hacken. Mit dem Olivenöl in ein Glas geben. Tipp: Das Hacken darf auch gerne die Küchenmaschine oder ein Blitzhacker übernehmen. Achten Sie darauf, dass die Mischung nicht zu fein wird.
3 Den Grill auf 250 °C direkte Hitze aufheizen und die Hüftsteaks für ca. 3 Minuten je Seite bei geschlossenem Deckel grillen, einmal wenden. Mögen Sie es eher blutig oder lieber durch? Entscheiden Sie selbst und achten Sie auf die Kerntemperatur. Schunck empfiehlt 51–57 °C, in diesem Bereich bleibt das Fleisch zart und saftig.
4 Nehmen Sie die Steaks vom Grill, legen Sie sie auf ein Brett und lassen Sie sie ruhen. Die Grillpfanne auf dem Grillrost 10 Minuten aufheizen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Bacon und Zwiebeln 5–6 Minuten in der heißen Pfanne anschwitzen. Einen kräftigen Schuss Ahornsirup zugeben und weitere 5 Minuten grillen. Den Deckel offenlassen, halten Sie die die Bacon-Zwiebel-Mischung mit der Grillzange ständig in Bewegung. Die Mischung in eine Schale füllen und beiseitestellen.
5 Die Brötchen aufschneiden, mit etwas Butter bestreichen und die Innenseite in der Grillpfanne oder direkt auf dem Grillrost 30–45 Sekunden anrösten. Steaks dünn anschneiden und die Brötchen mit den Steakstreifen, der Sauce und der Bacon-Zwiebel-Mischung belegen.

Knusprige Bacon Onion Rings mit Knoblauchdip

4 Portionen

4 große Zwiebeln
300 g Bacon *(dünne Scheiben)*
BBQ-Sauce *(nach Belieben)*

GEWÜRZMISCHUNG
2 EL Paprikapulver
1 EL grobes Meersalz
1 EL Pfeffer

KNOBLAUCHDIP
200 g Sauerrahm
100 g Mayonnaise
5 Knoblauchzehen
1 EL Zitronensaft
1 EL gehackte Petersilie

1. Die Zwiebeln schälen und quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Um die einzelnen Ringe zu erhalten, die inneren Schichten der Zwiebel einzeln herauslösen. Jetzt kommt der Bacon ins Spiel! Wickeln Sie die Zwiebelringe mit 1–2 Scheiben Bacon fest ein.
2. Mixen Sie die Zutaten für die Gewürzmischung in einem Glas oder einer Schale und streuen Sie sie sanft und dezent über die Bacon Onion Rings.
3. Jetzt geht's ab auf den Grill! Den Grill auf 120 °C niedrige indirekte Hitze vorheizen und die Bacon Onion Rings 1 ½ Stunden in den indirekten Bereich schieben. Deckel zu! Wer mag, kann die Ringe nach 1 Stunde mit der Lieblings-BBQ-Sauce glasieren.
4. In der Zwischenzeit den deftigen Knoblauchdip vorbereiten. Mischen Sie Sauerrahm und Mayonnaise cremig zusammen. Die Knoblauchzehen klein hacken und alles mit Zitronensaft und Petersilie vermischen. Den Dip bis zum Anrichten im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Die Bacon Onion Rings vom Grill nehmen und mit dem Knoblauchdip genießen.

TIPPS

- Sollten Ihnen Zwiebeln zu scharf sein, legen Sie die Ringe nach dem Schneiden 30 Minuten in kaltes Wasser. So werden sie etwas milder.
- Wenn möglich auf einem Holzkohlegrill oder Smoker grillen: Das verleiht den Ringen eine feine BBQ-Note!





Asiatische Black-Tiger-Garnelen

Garnelen sind schnell gemacht und eignen sich perfekt für den kleinen Hunger, als Starter für die Grillparty oder als Bestandteil eines „Surf n Turf"-Gerichts. Die asiatische Marinade gibt dem milden Eigengeschmack der Garnelen eine hervorragend aromatische Note.

4 Portionen

1 kg Black-Tiger-Garnelen
(alternativ Garnelen nach Wahl)

MARINADE
3 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück frischer Ingwer
100 ml Sesamöl
20 ml helle Sojasauce
2 EL gerösteter Sesam

1. Los geht's mit unseren Hauptdarstellern: den Garnelen! Entfernen Sie die Schale und ggf. den Darm und geben Sie die Garnelen in eine Schüssel.
2. Mit den Knoblauchzehen und dem Ingwer kommen jetzt unsere würzigen Sidekicks ins Spiel. Schälen, klein hacken oder pressen und dann mit den restlichen Zutaten für die Marinade mischen, über die Garnelen geben und verteilen. Lassen Sie die Garnelen für 1–2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Sie haben also ausreichend Zeit, um den Grill anzufeuern.
3. Heizen Sie den Grill auf 200 °C mittlere direkte Hitze ein und grillen Sie die Garnelen bei offenem Deckel für maximal 3–4 Minuten. Mindestens einmal wenden. Vom Grill nehmen, kurz abkühlen lassen und direkt probieren!

TIPP
Grillen Sie die Garnelen nur kurz an, sie werden sonst schnell zäh.

Lammhüfte mit süßer Sesam-Soja-Marinade

4 Portionen

4 Hüftsteaks vom Lamm *(je ca. 200–250 g)*

MARINADE

1 EL Sesam
1 daumengroßes Stück Ingwer
125 ml Sesamöl
125 ml Mirin *(Reiswein)*
125 ml Sojasauce
3 EL Rohrzucker
2 Knoblauchzehen
Saft von 1 Zitrone

ZAZIKI-DIP

1 Salatgurke
Salz
4–5 Knoblauchzehen *(oder nach Geschmack)*
500 g griechisches Joghurt *(Vollfett)*
2 EL Olivenöl
Saft von 1 Zitrone
Pfeffer

1 Erhitzen Sie eine Pfanne ohne Fett und rösten Sie darin den Sesam, bis die Samen zu springen beginnen. Den Ingwer reiben und alle Zutaten für die Marinade in einer Schüssel mischen. Die Lammsteaks hineinlegen und 2–3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

2 Der Dip ruft! Schälen Sie die Gurke, halbieren Sie sie der Länge nach. Die Gurke reiben und ab in ein feines Sieb damit, leicht salzen und für 10 Minuten ziehen lassen. Das zieht Wasser aus der Gurke. Den Knoblauch fein hacken oder pressen. Die Gurke gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Joghurt, Knoblauch, Olivenöl und Zitronensaft zur Gurke hinzufügen. Alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, in dieser Zeit entwickeln sich die köstlichen Aromen.

3 Den Grill auf 250 °C direkte Hitze einregeln und die Steaks bei geschlossenem Deckel für insgesamt 8 Minuten grillen, dabei alle 2 Minuten wenden.

4 Die Steaks vom Grill nehmen, kurz abkühlen lassen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zaziki-Dip genießen.

TIPP

Prüfen Sie zwischendurch die Kerntemperatur der Steaks, da sie unterschiedlich dick oder dünn sein können. Arne Schunck empfiehlt 54–57 °C, so sind sie im Kern rosa und super saftig! Sollte die Kerntemperatur nach 8 Minuten noch zu gering sein, im indirekten Bereich auf die gewünschte Kerntemperatur nachziehen lassen.





Gefülltes Steak mit Wow-Effekt

4 Portionen

1 Flank Steak *(700 g bis 1 kg)*

FÜLLUNG
150 g Cheddar
150 g Serrano-Schinken
1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
4 getrocknete Tomaten *(in Öl)*
1 Handvoll Petersilie
4 EL Olivenöl
1 TL Chiliflocken

GEWÜRZMISCHUNG
1 EL geräuchertes Paprikapulver
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL gemahlene Koriandersamen
1 TL brauner Zucker

AUSSERDEM
Küchengarn
1 Handvoll Holzchips *(nach Belieben)*

1 Schneiden Sie an der langen Seite des Flank Steaks mit einem scharfen, dünnen Messer eine Tasche ins Fleisch hinein – lassen Sie dabei einen 1-cm-Rand.
2 Für die Füllung den Cheddar in kleine Würfel und den Schinken in Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten etwas abtropfen, dann klein schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und ebenfalls klein hacken.
3 Alle Zutaten für die Füllung in einer Schale ordentlich durchmischen. Das Flank Steak damit füllen. Verteilen Sie alles gleichmäßig und lassen Sie an der Öffnung der Tasche etwa 1 cm Platz, damit die Füllung hier nicht herausfällt. Stabilisieren Sie das Flank alle 4–5 cm mit Küchengarn. Ordentlich zubinden und fest zuknoten.
4 Die Zutaten für die Gewürzmischung mischen und das Flank damit von beiden Seiten dezent würzen.
5 Stellen Sie den Grill auf entspannte 100 °C indirekte Hitze ein. Wenn Sie mit Holzkohle arbeiten, können Sie optional noch eine Handvoll Räucherchips in die Glut werfen. Das Flank in der indirekten Zone platzieren und ca. 1 Stunde grillen.
6 Nach der Grillzeit das Flank vom Grill nehmen und auf ein Brett legen.
7 Den Grill auf direkte 250 °C hochheizen und das Flank für 2 Minuten pro Seite anrösten. Den Grilldeckel können Sie dabei offen lassen. Achtung: Halten Sie das Flank beim Wenden ganz fest mit der Grillzange zusammen, da das Küchengarn über der direkten Hitze verbrennt.
8 Das Steak 5 Minuten ruhen lassen, dann der Länge nach gegen die Fasern anschneiden.

TIPP
Die Zutaten für die Füllung können Sie nach Geschmack ergänzen oder verändern.

WIR GRILLEN DIE PREISE!
MEHR GRILLEN FÜRS GELD
HOFER
Da bin ich mir sicher.

BBQ
BRIOCHE BURGER BRÖTCHEN
300 g
per Packung 1,89
6,30/kg

BBQ
SANDWICH-/ BURGERGURKEN
670 g
per Glas 1,79
4,97/kg Abtr.G.

BBQ
AMERICAN BURGERSCHEIBEN
250 g
-7%
per Packung ~~2,59~~ 2,39
0,96/100 g
GÜNSTIGER SEIT 27.03.2024

BBQ
BEEF BURGER
250 g
IM KÜHLREGAL
per Packung 2,79
11,16/kg

BBQ
GRILLZEIT SAUCEN
verschiedene Sorten
300 ml
-15%
per Flasche ~~1,39~~ 1,18
3,93/Liter
GÜNSTIGER SEIT 08.05.2024

HOFER MARKTPLATZ
KARTOFFELN AUS ÖSTERREICH
Klasse I
2 kg
per Netz 2,79
1,40/kg

BBQ
GRILLSPEZIALITÄTEN
verschiedene Sorten
275 g
IM KÜHLREGAL
-10%
per Packung ~~2,99~~ 2,69
0,98/100 g
GÜNSTIGER SEIT 10.04.2024

GOURMET
NORWEGISCHES LACHSFILET
300 g
IM KÜHLREGAL
-6%
per Packung ~~7,49~~ 6,99
23,30/kg
GÜNSTIGER SEIT 16.02.2024

Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Flaschenpfand, sofern nicht ausdrücklich ausgewiesen. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge bzw. Symbolfotos. Die „statt"-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

hofer.at