

FEUER, SCHNEE UND (F)ROST

Genussvoll grillen im Winter –
mit regionalen Zutaten der Saison.

HEIMAT DER
VIELFALT

Unsere
Bayerischen
Bauern



VORWORT

Grillen macht glücklich - und ist deshalb längst nicht mehr auf den Sommer beschränkt. Warum auch? Schließlich versammelt man sich bei kühlen Temperaturen besonders gerne um den heißen Grill oder ein offenes Feuer. Während Fleisch und Gemüse garen und dabei aromatische Düfte verbreiten, lässt es sich wunderbar über Grilltypen, Raucharomen oder neue Rezepte fachsimpeln.

Ob bei Bilderbuch-Schnee oder klirrendem Frost, ob bei Sonnenschein oder Nieselregen, ob geschützt unterm Vordach oder unter freiem Himmel: Mit den richtigen Ideen und etwas Know-how wird **Wintergrillen** immer zum Erlebnis.

Wie gut, dass unsere bayerischen Bauern mit ihren Erzeugnissen rund ums Jahr dafür sorgen, dass uns das Grillgut

nicht ausgeht. So können wir stets auf eine **Vielzahl an hochwertigen Fleischsorten und Teilstücken zurückgreifen**. Beim Gemüse kommen in den Wintermonaten diverse **Kohlsorten, Karotten, Kürbisse oder Pastinaken** auf den Rost. Und natürlich **Kartoffeln**.

Für alle Zutaten gilt: Je kürzer der Weg, den sie zurückgelegt haben, desto besser. Das **GQB-Siegel** zeigt auf den ersten Blick, was in geprüfter Qualität aus Bayern stammt. Mehr dazu in der Heftmitte.

Einer, der sich am Grill ebenso zuhause fühlt wie am Herd, ist **Koch und GastroCoach Giuseppe Messina** aus dem oberbayerischen Hausham. Für uns hat der kreative Profi winterliche Grillrezepte samt Beilagen entwickelt, die Leib und Seele wärmen. Das Ergebnis finden Sie auf den folgenden Seiten. Dazu servieren wir hilfreiche Infos, Tipps und Tricks für alles, was das Grillen im Winter noch behaglicher, sicherer und schmackhafter macht.

Also: An die Feuerstelle, fertig - los! Lassen Sie es sich schmecken!





KOTELETT MIT BIRNEN-SALTIMBOCCA

Zutaten: Zubereitung:

4 Schweinekoteletts (ca. 2,5 cm dick)

2 Birnen

8 Salbeiblätter

8 Scheiben Speck oder
geräucherter Schinken

Salz, Pfeffer

Koteletts mit der Gewürzmischung würzen, für einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Bis zur gewünschten Kerntemperatur von ca. 70° C grillen.

Gewürzmischung für Schweinefleisch

10 EL Salz, 2 EL Paprika (geräuchert),

1 EL Pfeffer (gemahlen),

2 EL brauner Zucker, 1/4 TL Macis,

1/2 TL Piment (gemahlen),

1/2 TL Fenchelsaat (gemahlen),

1/2 TL Kreuzkümmel,

1 Messerspitze gemahlener Zimt

Für das Birnen-Saltimbocca die Birnen in Spalten schneiden, mit dem geräucherter Schinken und den Salbeiblättern umwickeln und zusammen mit dem Kotelett grillen. Die Birne darf noch Biss haben, der Schinken sollte knusprig sein.

Für das gewisse Extra einige Tropfen Honig auf die Birnen träufeln.

Giuseppes Tipp:

Ich röste die Gewürze vorher etwas an, so werden sie intensiver. Das Paprikapulver aber erst zum Schluss zugeben, sonst wird es bitter. Alle Gewürze im Mörser gut zerstoßen und vermengen. Die Gewürzmischung ist, luftdicht verschlossen, gut haltbar, deswegen kann man sie auch auf Vorrat herstellen.



WINTERGRILLEN – SO WIRD'S EINE RUNDE SACHE!

Das hält warm

- Bis der Grill bereit ist, sind **heiße Getränke** Pflicht. Weißer oder Roter Glühwein mit Zimt, Ingwer oder einem Hauch Chili heizen ein – natürlich auch in der alkoholfreien Variante oder als Tee. Heiße Schokolade ist dagegen fast schon ein Dessert...
- **Feuerschalen** spenden nicht nur Wärme, sondern sind auch schön anzusehen. Am besten gut abgelagertes Holz verwenden, sonst entsteht zu viel Rauch.
- **Heizpilze** sind eine praktische Ergänzung, denn sie wärmen auch von hinten und oben. Entweder – im Hinblick auf noch viele Wintergrill-events – selbst anschaffen oder ausleihen.
- Wenn Sitzplätze angeboten werden, sind **Kissen und warme Decken** hilfreich. Doch Vorsicht: Mit Kunstfasern immer Abstand zum Feuer wahren – sonst wird's brenzlich!

Das ist sicher

- Für alle Fälle einen **Eimer mit Sand** bereitlegen – falls an Feuer und Grill doch mal etwas aus dem Ruder läuft.
- Vorsicht bei **Wind**: Funkenflug ist möglich und gefährlich. Wer einen Kugelgrill besitzt, kann zumindest hier auf Nummer sicher gehen und den Grill schließen.
- Beim **Würstl-Grillen**, besonders mit Kindern: Spieße nicht ins offene Feuer halten, sondern warten, bis sich genügend Glut gebildet hat. Kinder in sicherer Entfernung von Feuer oder Grill halten und lange Spieße verwenden.

Das schmeckt nach mehr

- **Beilagen**: Statt kühlen Blättern gibt's wärmendes Grillgemüse zum Fleisch. Auch Getreidegerichte wie Risotto oder Polenta eignen sich – in einem eigenen Gefäß langsam mitgaren lassen.
- **Dips**: Hier sind der Fantasie kaum Grenzen gesetzt – und die Auswahl an regionalen Zutaten ist auch im Winter groß. Bewährte Kombis: **Birne & Frischkäse, Knoblauch, Kräuter & Schmand, Apfelmus, Zimt & Preiselbeere.**

- **Dessert: Bratäpfel** lassen sich wunderbar auf dem Grill zubereiten. Äpfel nach Geschmack füllen und schön winterlich würzen. Auf einem gewässerten Räucherbrett für etwa 25 Minuten bei indirekter Hitze garen. Wer Gegensätze liebt, serviert die Bratäpfel mit einer Kugel Vanilleeis. Vanillesauce tut's aber auch.



GESCHMORTE SCHWEINEBACKEN MIT WINTERGEMÜSE

Zutaten:

- 8 Bäckchen vom bayerischen Schwein
- 2 Zwiebeln, mittelgroß, geschält und gewürfelt
- 1/4 Knolle Sellerie, geschält und gewürfelt
- 2 Karotten, geschält und gewürfelt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 1 Stück Lauch, in Ringe geschnitten
- 40 ml Portwein
- 350 ml Rotwein
- 250 ml Kalbsfond
- 200 g Champignons, geviertelt
- Salz

Im Gewürzsäckchen:

- 2 Zweige Rosmarin, 1 Zweig Thymian,
- 1 Lorbeerblatt, 6 Wacholderbeeren,
- 6 Körner weißer Pfeffer, zerstoßen,
- 6 Piment, Sternanis

Zubereitung:

Küchenfertige Schweinebacken im Bräter oder der Reine in etwas Rapsöl anbraten. Anschließend das Fleisch wieder herausnehmen und beiseitestellen.

Zwiebel, Sellerie und Karotten anbraten, bis sie Farbe bekommen. Tomatenmark zugeben und kurz anbraten, Zucker zugeben und karamellisieren lassen.

Den Lauch kurz andünsten, mit Portwein ablöschen und reduzieren lassen. Dann Rotwein zugeben und ungefähr

auf 2/3 einkochen. Kalbsfond zugeben und aufkochen. Nun durch ein Sieb abpassieren, das Gemüse beiseitestellen und die Soße wieder zurück in die Form geben.

Gewürzsäckchen und Schweinebäckchen zugeben und mit einem Deckel verschließen.

Dabei sollte das Fleisch mit Flüssigkeit bedeckt sein. Für 2 Stunden bei 140°C im Grill (indirekt) schmoren lassen. Nach 1,5 Stunden kontrollieren, ob das Fleisch zart ist.

Champignons und das restliche Gemüse dazugeben und für weitere 20 Minuten schmoren. Gemüse herausnehmen und warm halten – es kann später direkt zum Fleisch serviert werden.

Jetzt die Backen aus der Reine nehmen und die Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren, bei Bedarf mit Stärke zur gewünschten Sämigkeit abbinden und abschmecken. Alles wieder in die Reine geben und servieren.

Giuseppes Tipp:

Alternativ zu den Bäckchen kann man auch grob gewürfelten Schweinehals verwenden. Die Gar-Dauer fällt dann etwas kürzer aus.





Zutaten:

1 Pute (4,5-6kg) mit Innereien
(klein gewürfelt)
Öl, Schmalz oder Butter zum Anbraten
2 Zwiebeln, grob gewürfelt
1 Pastinake, geschält und grob gewürfelt
2 Karotten, geschält und grob gewürfelt
200g Sellerie, geschält und grob
gewürfelt

250g Pilze, je nach Größe halbiert
oder geviertelt
2 EL Honig
2 EL Tomatenmark
250ml Rotwein
1 kleiner Lauch, in Ringe geschnitten
200ml Wasser oder Brühe
Salz, Pfeffer, Muskat

GANZE PUTE VOM GRILL

Zubereitung:

Die Pute am Vortag waschen, anschließend in einem großen Gefäß mit Wasser bedecken. Pro Liter Wasser 15g Salz hinzugeben. Dann über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Am nächsten Tag die Pute aus dem Salzwasser nehmen, abtrocknen und innen wie außen salzen.

In einem großen Bräter Wurzelgemüse und Pilze in etwas Öl anbraten. Die klein geschnittenen Innereien zugeben und ebenfalls anbraten.

Wenn das Gemüse schön Farbe angenommen hat den Honig und Tomatenmark zugeben und kurz anbraten. Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen. Die Lauchringe dazugeben. Ist der Wein um die Hälfte reduziert, den restlichen Wein und Wasser oder Brühe zugeben.

Nun die Pute auf einem Gitter in den Grill schieben, darunter den Bräter mit dem Gemüse stellen. Bei 95-105°C braucht die Pute etwa 7-7,5 Stunden, dabei immer wieder mit dem Bratensaft aus dem Bräter übergießen.

Wird die Flüssigkeit im Bräter zu wenig, wird wieder Fond (Wasser) aufgegossen. Nach der Garzeit die Pute aus dem Grill nehmen und für etwa 20 Minuten ruhen lassen. Den Grill auf 235°C aufheizen. Die Pute mit Honig und Bratensaft einpinseln und nochmals etwa 15-20 Minuten grillen, damit wir eine schöne Kruste erhalten.

Nun den Bratensaft abpassieren und eine Soße daraus zubereiten.

Die Pute tranchieren und mit dem gebratenen Wurzelgemüse und der Soße anrichten.

Dazu passen geräucherter Blumenkohl (S.15), gegrillte Kartoffeln oder Grünkern-eintopf (S.18).

**Lust auf ein
noch festlicheres
Putengrillrezept
mit Füllung?
Hier entlang:**





Das Logo des Metzgerhandwerks Bayern ist das Erkennungszeichen der Fleischer-Fachgeschäfte. Die Innungsbetriebe stehen für hohe Fachkompetenz, regionales Fleisch, Qualität und Frische sowie eine bestmögliche Beratung der Kunden.

DIE QUALITÄT MACHT DEN GENUSS!

Wenn es um die Fleischqualität geht, wollen wir alle keine Kompromisse machen. Doch wer kennt sich schon so genau mit den verschiedenen Teilstücken, dem richtigen Cut oder der optimalen Gardauer aus? Genau – der Profi aus dem Metzgerei-Fachbetrieb.

Hier eine Auswahl von Experten-Tipps rund ums Wintergrillen mit Schweinefleisch:

- Zum Winter passt besonders gut **Geschmortes**, das man in einem Dutch Oven oder einer Reine, also im geschlossenen Behälter, gart. Perfekt sind hier z.B. das **Schulterblatt** des Schweins, die **Bäckchen** oder die **Haxe**.
- **Steaks & Koteletts** gehen immer. Der Kenner greift auch gerne mal zu einem besonderen Stück, das zwischen Nacken und Rücken liegt, dem so genannten **Secreto**. Es gilt als besonders saftig und aromatisch.

- Für gesellige Runden ist ein **Spießbraten** die ideale Wahl: **Schweinebauch** oder **Nacken** vom Metzger für den Spieß vorbereiten lassen und die Wartezeit am Grill mit Snacks und heißen Getränken überbrücken.
- Alternative für alle, die Geduld mitbringen: **Pulled Pork** aus der **Schweineschulter** oder dem Nacken. Auch gut im **Winter-Grill-Burger**.
- Einen besonderen Genuss verspricht die gegrillte **Blutwurst**: Dazu passen Äpfel und Zwiebeln vom Grill.
- Generell darf im Winter kräftiger gewürzt werden. Wer mag, experimentiert mit winterlichen Aromen wie **Zimt, Vanille, Nelke und Piment**.



Geprüfte Qualität Bayern – das Siegel für heimische Qualität

Das Programm „Geprüfte Qualität – Bayern“ (GQB) verfolgt die Qualitätssicherung regionaler Lebensmittel in der gesamten Lebensmittelkette. Es schreibt Anforderungen an die Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung von zugelassenen, privatwirtschaftlichen Zertifizierungsstellen und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird. **Schweinefleisch**, das dieses Siegel trägt, stammt von Tieren, die zu **100 % durchgängig in Bayern geboren, gehalten, geschlachtet so wie zerlegt und verarbeitet wurden**.



IT'S VEGGIE-TIME!

Wenn es draußen stürmt oder schneit, braucht unser Immunsystem Unterstützung. Die besten Helfer: Gemüse der

Saison. Die sind frisch und gehaltvoll und schmecken immer. Auch auf dem Grill.

GEGRILLTER HOKKAIDO-KÜRBIS

Zutaten:

1 Hokkaido-Kürbis, Öl
1 EL Aprikosen- oder Quittenmarmelade
Weißwein, Salz, Pfeffer
Orangenschale

Zubereitung:

Den Hokkaido-Kürbis halbieren, aushöhlen und in nicht zu dicke Spalten

schneiden. Auf einer Plancha oder im Bräter in etwas Öl braten.

Wenn der Kürbis von beiden Seiten schön Farbe bekommen hat, Salz und 1 EL Aprikosen- oder Quittenmarmelade hinzugeben und mit etwas Weißwein ablöschen.

Salz, Pfeffer und evtl. etwas Orangenschale draufgeben und den Kürbis im Rauch gar ziehen lassen.

ROTE BETE AUS DER FOLIE

Zutaten:

4 Rote Bete
Butter
Brauner Zucker
Salz, Pfeffer
Zimt
Rotwein

Zubereitung:

Die Rote Bete mit Butter und braunem Zucker mit einem Stück Zimt, Salz, Pfeffer und einem Schuss Rotwein vorsichtig, aber straff in Alufolie einwickeln. Indirekt 35-40 Minuten bei 185°C garen.

Rote Bete vorsichtig auspacken und den Saft (Sirup) auf jeden Fall in der Folie aufbewahren. Rote Bete mit Handschuhen schälen, in Spalten schneiden und mit dem Sirup servieren.



GERÄUCHERTER BLUMENKOHLE

Das gibt's im Winterhalbjahr!
QR-Code zum Saisonkalender



Zutaten:

1 Blumenkohl
Butter
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den ganzen Blumenkohl 5 Minuten in Salzwasser blanchieren. Dann 25 Minuten bei 85-90°C räuchern.

Den Blumenkohl mit flüssiger Butter einpinseln, in Röschen schneiden, die Röschen halbieren und auf der Grillplatte (Plancha) grillen, mit Salz und Pfeffer würzen.



SCHWEINELEBER MIT APFEL UND KAREMELLISIERTEN ZWIEBELN

Zutaten:

500g Schweineleber,
in Scheiben geschnitten

Mehl

Butter oder Öl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Schweineleber in Mehl wenden und in etwas Butter oder Öl auf der Plancha bei mäßiger Hitze von beiden Seiten grillen, dabei nicht ganz durchbraten.

Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

GEGRILLTE ÄPFEL

Zutaten:

2 Äpfel

1 EL Honig

1 Zweig Rosmarin

Salz, Pfeffer

Öl oder Butter

Zubereitung:

Die Äpfel in Spalten schneiden und das Kernhaus entfernen.

Auf der Plancha oder in der Pfanne mit dem Rosmarin in etwas Butter langsam anbraten. Dann den Honig zugeben und karamellisieren lassen.

Für die karamellisierten Zwiebeln siehe Seite 21.

GRÜNKERNEINTOPF

Zutaten:

- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 100g Spitzkohl, in Rauten geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- Etwa jeweils 80g gewürfelter Sellerie, Karotte, Kohlrabi, Lauch, Wirsing
- 60ml Weißwein, trocken
- 250g fränkischer Grünkern, gekocht
- 200g Alblinsen, gekocht
- 100ml Gemüsebrühe
- 2 EL Sauerrahm
- 20g Petersilie, gehackt
- 100g Weißlacker, zerbrösel
- Salz, Pfeffer
- 1 EL Zucker

Zubereitung:

In einer Reine oder im Dutch Oven den Spitzkohl in Öl anschwitzen und mit dem Zucker karamellisieren lassen, dann die Zwiebel und den Knoblauch mit anschwitzen.

Restliches Gemüse zugeben und weiter anbraten. Mit Weißwein ablöschen und um ca. 1/3 reduzieren lassen.

Gekochten Grünkern, Linsen und die Gemüsebrühe zugeben, leicht köcheln lassen, den Sauerrahm zusammen mit den Kräutern und dem Weißlacker unterziehen. Würzen und abschmecken.

Giuseppes Tipp:

Ich koche den Grünkern gerne separat, damit sich die am Korn anhaftende Stärke löst und das Gericht so intensiver schmeckt, eine leichtere Textur hat und am Gaumen geschmeidiger ist. Wer möchte, kann auf dem Grill noch etwas Rauch zugeben, Buchenholz passt sehr gut. Im Gasgrill in einer Aluschale vorher gewässerte Holzspäne entzünden, im Holzkohlegrill einfach eingeweichte Holzspäne auf die Glut legen.





EXTRAS UND TOPPINGS

Für einen perfekten Grillgenuss sind Dippes, Toppings und Saucen unverzichtbar. Hochwertige Zutaten aus der Region, Kräuter und Aromen der Jahreszeit, ein gutes Salz und Pfeffer: Fertig ist die individuelle Kreation.

Ketchup „plus“

Einfacher Ketchup lässt sich wunderbar verwandeln oder für Dippes und Saucen aufpeppen. Hier ein paar Vorschläge:

- Mit Honig und Raucharoma/Rauchsalz ergibt sich eine perfekte „Western“-

Sauce zu Pulled Pork oder Nackensteak.

- Vermischt mit gerösteter, gehackter Zwiebel und Knoblauch wird eine würzige Paste daraus, die sich mit fast allen Fleischsorten und Gemüsen verträgt.
- Für etwas „Crunch“ sorgen gehackte und geröstete Walnüsse oder Maroni.
- Schon die Wahl eines besonderen Salzes oder exotischen Pfeffers macht einen Unterschied – einfach mal experimentieren!

Chutneys...

...sind würzige, teils süß-saure, teils auch scharf-pikante Saucen, die aus vielerlei Zutaten hergestellt werden können. Als Grundlage dienen Gemüse und Früchte der Saison, die individuell gewürzt werden. Zwei Beispiele:

- Tomaten-Kürbis-Chutney: gewürfelte Kürbis in Rapsöl anbraten und mit Essig, Tomatenmark, Chili und Zimtstange

15 min. köcheln lassen. Zimtstange entfernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Passt toll zu Geschmortem!

- Rote-Bete-Apfel-Chutney: gewürfelte Rote Bete zusammen mit Apfel, Zwiebeln und Zucker anbraten, mit Apflessig ablöschen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen. Mit Gewürzen und Salz abschmecken.

KARAMELLISIERTE ZWIEBEL

Zutaten:

- 2 mittlere Zwiebeln
- 50ml bayerisches Bier
- 1 Spritzer Essig (Malzessig oder Balsamico)
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und achteln, dann auf der Plancha oder in der Pfanne auf dem Grill anbraten. Den Zucker darüber streuen, anschließend mit Bier und Essig ablöschen und mit einer Grillglocke (Cloche) oder einem

Deckel abdecken, damit die Zwiebeln in dem Dampf weich und schön aromatisch werden.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit ein paar Blättchen Majoran bestreuen.





SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL

Zutaten: Zubereitung:

- 1 Schweinefilet
- 200 g Kalbsfarce oder Leberkäsbrät
- 120 g gekochte Maroni, gewürfelt
- 4 Wirsingblätter, blanchiert und abgeschreckt
- 250 g Speck, in Scheiben

Schweinefilet der Länge nach schneiden, so dass man ein rechteckiges Stück (15 cm x 25 cm und ca. 1 cm dick) erhält.

Den Speck in dieser Länge fächerförmig auf ein Stück Klarsichtfolie legen. Mit etwas Farce bestreichen, dann den Wirsing darauf platzieren und wieder mit etwas Farce bestreichen.

Das Filetstück darauf legen, salzen und pfeffern. Das Filet jetzt mit der restlichen Farce bestreichen, die Maroni darauf verteilen und mit Hilfe der Klarsichtfolie vorsichtig, aber straff einrollen. Folie entfernen und mit einem Faden binden.

Auf dem Grill von allen Seiten anbraten, danach indirekt bis zu einer Kerntemperatur von 72° C weiter garen.

Giuseppes Tipp:

Am liebsten mag ich dazu gegrillten Hokkaido-Kürbis (S. 14) oder Rote Bete aus der Folie (S. 15). Auch der Rest vom Wirsing passt geschmort dazu sowie ein paar gegrillte Kartoffeln.

UNSERE BAYERISCHEN BAUERN – HEIMAT DER VIelfALT

Regionalität boomt – und das ist gut so. Denn nichts geht über Lebensmittel, die frisch und in hoher Qualität auf kurzen Wegen zu uns kommen. Wir haben das Glück, in Bayern auf eine große Vielfalt hochwertiger Erzeugnisse zugreifen zu können: von Apfel bis Melone, von Hafer bis Quinoa, von Pute bis Wasserbüffel. Doch vieles von dem, was unsere Bauern täglich tun, ist wenig bekannt. Hier kommt unser Verein ins Spiel: Seit 2016 informieren, berichten, erklären und inspirieren wir rund um die bayerische Landwirtschaft, ihre Erzeugnisse und ihre Protagonisten. Denn nur, wenn



wir wissen, woher unser Essen kommt und wem wir es verdanken, können wir es wirklich wertschätzen.

Schauen Sie doch doch mal vorbei – auf www.unsere-bauern.de, bei **Facebook**, **Instagram**, **YouTube** und **Pinterest**.

Ihre Eva-Maria Haas



Ein Projekt von Unsere Bayerischen Bauern e. V., gefördert durch:

www.gq-bayern.de

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

