

Zu Gast bei... den Ertls



Nicht selten sitzen im Garten der Familie Ertl mehr als ein Dutzend Gäste an dem großen, runden Holztisch, um ein mehrgängiges Grillmenü zu degustieren. Und sogar im Winter wird mindestens einmal pro Woche groß aufgegrillt – zu Weihnachten sowieso.

Wenn die Ertls gemeinsam zum Grillen laden, dann ist das wirklich wörtlich zu nehmen. Denn Franz und Beatrix Ertl sind nicht nur seit sechs Jahren Ehepartner, sondern auch am Grill unzertrennlich. Und beide sind natürlich längst Mitglieder des AMA GrillClubs. Was nicht ohne Folgen blieb: Hatten die beiden 2006 noch

ein einziges Grillgerät im liebevoll gestalteten Garten ihres Einfamilienhauses in Stockerau stehen, so entdeckt der kundige Besucher heute auf Anhieb zwei Smoker, drei Holzkohlegrills und drei Gasgriller sowie einen Tandoori-Ofen. Von den diversen weiteren portablen Geräten einmal abgesehen, die im Keller und Schuppen

MOINKBALLS

Lautmalerisch beschreibt „Moink“ die Synergie von „Muh“ und „Oink“, in diesem Fall also von Rindsfaschiertem mit Schweinespeck. Dieses klassische „Fingerfood“ wird gerne im Smoker zubereitet, kann aber ebenso – indirekt – auf jedem Grill mit Haube produziert werden.

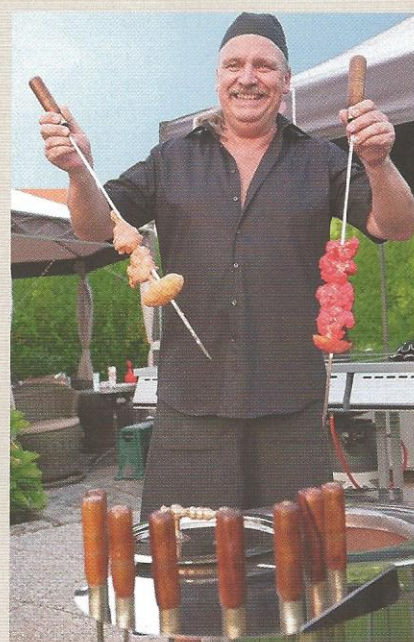
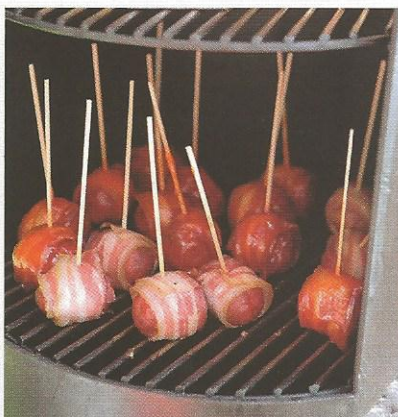
Zutaten für 24 Balls:

1 kg Rindsfaschiertes, 12 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon), 2 Zwiebeln, fein gehackt, 3 Knoblauchzehen, fein gehackt, 2 EL Paprikapulver, edelsüß, 1 EL frischer Pfeffer, schwarz, 2 TL Sellarisalz, ½ TL Chilipulver, Kleine Bambus- oder Holzspieße

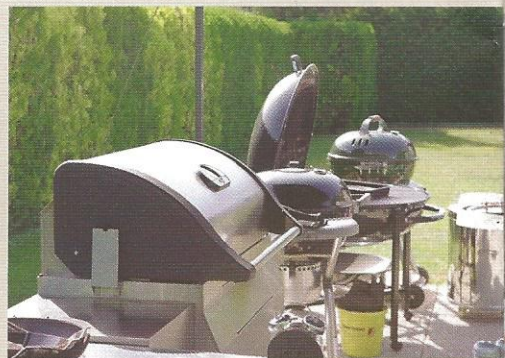
Die Zutaten werden gut vermengt – aber nicht zu stark geknetet, damit die Moink-Balls nicht zu fest werden. 24 gleich große Kugeln daraus formen, jeweils in eine halbe Scheibe Bacon wickeln und mit einem Spieß fixieren. 45 Minuten im Smoker oder auf dem Grill indirekt garen, dann mit der Glace bestreichen und weitere 10 Minuten smoken bzw. grillen.

Zutaten Glace:

5 EL Ketchup, 1 EL Worcestershire-Sauce, 3 EL Honig, 1 TL Tabasco



auf ihren Einsatz warten. Und tatsächlich gibt es bei den Ertls statt der oft üblichen Rollenverteilung „GrillmeisterIn“ und „AssistentIn“ techni-



sche wie kulinarische Emanzipation zu beobachten.

Die gemeinsame Begeisterung für den Grillsport geht sogar so weit, dass beide gleichzeitig die Zertifizierung zum AMA Grilltrainer erworben haben und ihr erworbenes Grillwissen künftig mit Kursteilnehmern teilen wollen (Anfragen dazu unter f.ertl@kabsi.at). Auch die Gründung eines Grillteams zur Teilnahme an den Meisterschaften der Profis ist so gut wie fix.



Gegrillt wird bei den Ertls nahezu täglich, meist sehr vielfältig, und so gut wie immer auch experimentell. Denn es macht den beiden Spaß, neue Rezepte und deren Variationen an einer Schar begeisterter Versuchskaninchen auszuprobieren und zu perfektionieren.

Auch wir kamen diesen Herbst in den Genuss solch eines mehrgängigen Grill-Festivals und haben Ihnen einige Tipps und ausgesuchte Rezepte von diesem denkwürdigen Ereignis mitgebracht:



WÜRZIGE MARILLEN-WINGS

Zutaten:

14 Hühnerflügel, ½ Glas Marillenmarmelade, 1/16 l Worcestershire Sauce, 3 EL brauner Zucker, 2 TL Soja Sauce, 2 TL Dijon Senf, 2 TL Salz, 2 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen, 2 TL Knoblauchpulver, 2 TL Paprika, edelsüß, 1 TL geriebener Ingwer, 1 TL Cayenne Pfeffer

Die Zutaten der Marinade werden in einer Schüssel gut miteinander vermengt, bei Bedarf mit etwas Wasser auf die richtige Konsistenz gebracht. Zusammen mit den Hühnerflügeln in einen großen Gefrierbeutel füllen, die Luft gut aus dem Beutel drücken und verschließen. So werden die Wings im Kühlschrank über mindestens 4 Stunden rundum mariniert – hin und wieder den Beutel zu wenden, schadet natürlich nicht. Vor dem Grillen gut abtropfen lassen.



Auf dem Grill (mit Deckel!) sollten Sie sich zwei Zonen einrichten: eine zum direkten Grillen über der Glut und eine zum indirekten Grillen. Die Temperatur auf dem Deckelthermometer sollte bei 200–240 Grad liegen, wenn Sie die Flügel erst direkt beidseitig anbraten und dann indirekt etwa 30 Minuten fertig garen.

MARSHMALLOWS MIT SÜSSKARTOFFELN

Dieses seltsame, klebrige Gericht aus den Südstaaten der USA ist irgendetwas zwischen Gemüse und Dessert – aber wirklich eine Sensation für jede Grillparty.

Zutaten:

1 Beutel Mini-Marshmallows, 1 kg Süßkartoffeln, 200 ml Bourbon (Whiskey), 60 g Butter, 60 ml Milch, 60 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt, gemahlen



Die Marshmallows werden 20–30 Minuten im Whiskey eingelegt, dabei immer wieder etwas gewendet, währenddessen die Süßkartoffeln weich kochen. Den Grill auf 180 Grad vorheizen und die Süßkartoffeln schälen, mit der Butter pürieren. Den überschüssigen Whiskey in das Püree gießen und mit den restlichen Zutaten verrühren. Diese Masse in eine gebutterte Auflaufform füllen und die Marshmallows oben auflegen. Etwa eine halbe Stunde im geschlossenen Grill indirekt backen und heiß servieren.