

www.grillschule.at

www.adp.at



**ADI MATZEK**

Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister

Prager Strasse 19 • 3580 Horn • Österreich  
Tel.: +43 (0) 29 82 / 26 37 • Fax.: +43 (0) 29 82 / 26 37-4

# „GRILLGENUSS ZU JEDER JAHRESZEIT“



GRILL-  
RACLETTE



PLATTEN-  
GRILLER



GRILL-  
PFANNE



GRILLER-  
CLASSIC



vom Doppel-Grillweltmeister  
empfohlen – [www.grillschule.at](http://www.grillschule.at)

Mit vielen tollen  
Zubereitungstipps



**ADI MATZEK**

Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister

## „GRILLGENUSS ZU JEDER JAHRESZEIT“

Nach wie vor wird „Grillen“ fast ausschließlich als reines Sommervergnügen gesehen. Eigentlich schade, denn Grillen vereint meiner Meinung nach viele positive Aspekte.

Zusätzlich zu den Gesundheitsaspekten wie zum Beispiel fettarme Zubereitung, Erhaltung der natürlichen Inhaltsstoffe, etc. fördert Grillen nämlich sowohl im Outdoor-, als auch im Indoor-Bereich den kommunikativen Zusammenhalt der Menschen. Ein, wie ich meine, wichtiger Aspekt in einer kommunikationsarmen Gesellschaft.

Seit dem Erlangen des Doppel-Grillweltmeistertitels sehe ich meine Aufgabe darin, Konsumenten durch meine Aktivitäten davon zu überzeugen, dass Grillen zu jeder Jahreszeit die bekömmlichste Form der Essenzubereitung für vitale Menschen darstellt.

Das meint Ihr

**Adi Matzek – Doppel-Grillweltmeister & Fleischermeister**

**P.S.:** Also überraschen auch Sie Ihre Familie, Freunde und Gäste immer wieder mit dem Thema „Grillgenuss zu jeder Jahreszeit“. Deren Lob ist Ihnen garantiert.



GRILL-RACLETTE



PLATTEN-GRILLER



GRILL-PFANNE



GRILLER-CLASSIC





## DER WELTMEISTER-CODEX

Bevor ich auf die einzelnen Grillvarianten zu sprechen komme, möchte ich Ihnen noch die Frage beantworten „Welche Kriterien muss eigentlich ein Produkt erfüllen, damit es mit meinem Namen ausgezeichnet wird?“

**1) Die Entwicklung:** Mit viel Erfahrung und handwerklichem Fingerspitzengefühl werden immer wieder neue Rezepturen getestet und so lange verfeinert bis sie meinen Gaumen erfreuen. Im Anschluss erfolgt der Praxistest. Konsumenten unterschiedlicher Herkunft und unterschiedlichen Alters werden eingeladen, ihre Meinung anonym abzugeben. Erst wenn meine kulinarischen Kreationen auch diese Hürde überwunden haben, werden sie dem Handel präsentiert.

**2) Die Zutaten:** Nur bestes heimisches Fleisch wird für unsere, mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichneten Grill-Spezialitäten, verwendet. Weitere Zutaten sind - je nach Rezeptur - erlesene Gewürze,

gartenfrische Kräuter, reinstes Quellwasser und natürlich die Liebe zur Herstellung natürlicher Lebensmittel.

**3) Die Zubereitungsfaktoren:** Ein wesentlicher Aspekt bei der Entwicklung meiner Produkte ist die einfache und schnelle Zubereitung für den Konsumenten. Daher werden alle meine Grillwürstel bei der Produktion bereits durchgebrüht. So muss man bei der Zubereitung nur mehr darauf achten, dass sie eine optimale Bräunung bekommen. Wichtig: Würstel immer quer zu den Rillen legen. So erhalten sie ein schönes Grillmuster.

**4) Die Verzehrpfaktoren:** Natürlich weiß ich, dass der gelernte Konsument, gerne seinen Senf dazugibt. Ich möchte Sie aber einladen, meine Grill-Spezialitäten einmal ohne Senf, Ketchup und Co zu probieren. Sie werden überrascht sein, wie gut diese unverfälscht schmecken.



Also denken Sie daran, wo mein Name draufsteht, ist eine ehrliche Weltmeister-Qualität drin. Darauf können Sie zu 100 % vertrauen.





## GRILL-RACLETTE

Bevor man mit dem Grillen beginnt, muss man unbedingt die Grillfläche leicht mit Öl benetzen, um ein Anbrennen des Grillgutes zu verhindern. Danach steht einem ultimativen Grillvergnügen nichts mehr im Wege. Ultimativ deswegen, da die Zubereitung am Grill-Raclette keine Wünsche offen lässt. Je nach Gusto lassen sich fast alle Fleisch-, Würstel-, Gemüse-, Früchte- und Pilzvarianten perfekt zubereiten. Auch Käse eignet sich sowohl zum Grillen, als auch zum Gratinieren hervorragend. Und das Schöne daran: man hat während der Zubereitung viel Zeit, um zu plaudern. Also, ob in trauter Zweisamkeit, mit der Familie oder mit Freunden, Sie werden sehen, Grill-Raclette bereichert nicht nur kulinarisch Ihre Freizeit.

 **8-10 min**

Feine Grillwürstel finden nach 8-10 Minuten ihre Vollendung. Gilt sowohl für Raclette als auch für Plattengriller.



## PLATTEN-GRILLER

Dieses leicht zu bedienende Grillgerät ist fast in jedem Haushalt ein fixer Bestandteil der Küchenausstattung. Viel zu oft wird er aber nur zum Toasten verwendet. Schade eigentlich, denn sowohl im geschlossenen, als auch im offenen Zustand eignet er sich auch ideal um unsere vorgebrühten Grillwürstel zu vollenden. Beim geschlossenen Griller sollte man aber die Würstel schneller als sonst wenden, da die Unterseite durch den Deckeldruck mehr Bräunung erhält. Probieren Sie auch einmal Bananen oder andere Gemüse- oder Früchtesorten zu grillen. Sie werden überrascht sein, wie gut diese Kombination schmeckt. Natürlich lassen sich auch viele andere Produkte am Platten-Griller grillen.



 **15-17 min**

Geräucherte Grillwürstel oder jene mit Einlagefleisch finden nach 15-17 Minuten ihre Vollendung. Gilt sowohl für Raclette als auch für Plattengriller.





## GRILL-PFANNE

Am besten eine eingeeilte gusseiserne Pfanne verwenden, die Sie bei mittlerer Temperatur erhitzen. Sobald das Öl zu zischen beginnt, wenn Sie das Grillgut einlegen, ist die ideale Hitze erreicht. Bitte kein Öl mehr nachgießen, da ansonsten das Produkt aufreißt. Nur bei Kalbsbratwürstel ist eine aufgerissene Oberfläche aufgrund ihrer Konsistenz ein Qualitätszeichen. Nach ca. 6 bis 8 Minuten sind die Grillwürstel essfertig. Je nach Lust und Laune können Sie entweder ein rustikales Schwarzbrot oder ein knuspriges Baguette mit einem gartenfrischen Salat dazu servieren. So einfach und schnell lassen sich unsere Grill-Spezialitäten zubereiten.



## GRILLER-CLASSIC

Über diese Grillform gibt es bereits eine Unmenge an Fachliteratur. Wichtig ist, dass die Kohle schön weiß ist, bevor Sie das Grillgut auflegen. Die ideale Hitze ist erreicht, wenn Sie die Handfläche ca. 10 Zentimeter über den Grillrost halten und von 21 bis 23 zählen können (ca. 3 Sek.). Anschließend sollten Sie den vorgeglühten Rost mit einer leicht speiseölgetränkten Küchenrolle benetzen. Unsere Grill-Würstel im Naturdarm zunächst in der indirekten Zone erwärmen. Darunter versteht man jene Fläche, in der keine Kohle liegt. Erst dann in die direkte Zone legen.

**Tipp:** Mit Bier bestrichene Würstel werden besonders knusprig. Eines möchte ich noch anmerken: Überraschen Sie doch Ihre Freunde und Bekannte einmal außerhalb der klassischen Garten-Grillsaison mit einer Grill-Party. Silvester wäre zum Beispiel so ein Anlass, der sich dafür perfekt eignen würde.





Und denken Sie daran:

## „GRILLGENUSS ZU JEDER JAHRESZEIT“



wird auch Ihr Leben  
kulinarisch bereichern!

Schreiben Sie uns Ihre Erfahrungen an  
[matzek@grillschule.at](mailto:matzek@grillschule.at)  
oder an Adi Matzek  
Doppelgrillweltmeister & Fleischermeister  
Prager Straße 19  
3580 Horn.  
Alle Einsendungen  
werden auf unserer Website  
[www.grillschule.at](http://www.grillschule.at) veröffentlicht und nehmen  
an einer Verlosung von 6 Grillkursen teil.

Also, mitmachen lohnt sich.

[www.grillschule.at](http://www.grillschule.at)

