

Barbecue und Grillen Deluxe

24.02.2010, 12:51 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Otto Gourmet*



T-Bone Steak vom irischen Hereford Rind

Original US-Fleischschnitte und Smokerware von Otto Gourmet

Grillen und Barbecue haben eigentlich nur zwei Dinge gemeinsam: Sie finden meist draußen statt und es hat etwas mit Feuer und Fleisch zu tun. Im deutschen Sprachgebrauch werden die beiden Begriffe gerne als Synonyme benutzt. Tatsächlich bezeichnen sie doch zwei völlig verschiedene Methoden, Fleisch essbar zu machen. Als Experten in allen Fleischbelangen gelten in der Spitzengastronomie und unter privaten Gourmets Stephan, Michael und Wolfgang Otto. Alle drei Brüder sind Inhaber von Otto Gourmet, einem Versandhandel für exklusives Fleisch.

Als Alternative zum klassischen Würstchen stellt Otto Gourmet für die kommende Grillsaison spezielle US-Steakschnitte, Würstchen vom Wagyu Rind (bekannt aus der Region Kobe als Koberind) und original US-Smokerware vor. Die Ware kommt innerhalb von 24 Stunden sicher und hygienisch verpackt per UPS bis an die Haustür. Wichtig für die Ferienzeit: Natürlich können auch alternative Lieferadressen angegeben werden, zum Beispiel die Adresse des Ferienhauses in Spanien.

Grillen Deluxe

Grillen ist eine in Deutschland vor allem im Sommer gerne genutzte Art, Fleisch direkt über der Glut bei 200 bis 300 Grad in einem relativ kurzen Zeitraum zuzubereiten. Dafür eignen sich besonders kleine und eher magere Stücke wie Steaks, Hamburger oder Würstchen. Hier hält Otto Gourmet ein exklusives Sortiment an gängigen Schnitten bereit: Filet (Tenderloin), Rump-steak/Roastbeef (Striploin), Entrecote/Hohe Rippe (Ribeye), T-Bone, Porterhouse und Hüft-steak (Sirloin), z.B. vom Wagyu Rind, original American Beef, nordamerikanischem Bison oder irischem Hereford Rind.

Amerikanische Schlachthäuser zerlegen ein Rind in bestimmten Bereichen in andere Stücke als es in Deutschland üblich ist. Diese Special Cuts gibt es teilweise exklusiv nur bei Otto Gourmet:

Flank Steak (Hose oder Rinderlappen)

Als eines der klassischen Grillstücke in den USA wird es in der Flanke aus dem unteren Rip-penbereich geschnitten. Fans lieben es, weil es sehr geschmacksintensiv ist. Es wird auch als Rinderlappen, Hose oder Bavette Flanchet bezeichnet. Etwas fester im Biss zeichnet es sich durch seinen geringen Fettanteil aus. Oft wird es vor dem Grillen mariniert, um es noch zarter zu machen.

Hanging Tender (Nierenzapfen)

Das „zarte Hängende“ ist als Onglet sehr bekannt in der französischen Küche und ist eins der wenigen Fleischstücke, die es nur einmal pro Tier gibt. Der in Deutschland kaum bekannte „Nierenzapfen“ durfte in früheren Zeiten nur bei auf die Verarbeitung und den Verkauf von Innereien spezialisierten Metzgern verkauft werden. Auch dieses Stück ist sehr geschmacksintensiv.

Skirt Steak (Saumfleisch)

Es gehört zum Muskelfleisch und ist der dünnere Teil des Zwerchfells vom Rind. Die Fettmarmorierung ist etwas höher als z.B. beim Flank Steak, daher ist das Fleisch sehr saftig. Dieses geschmackvolle Stück ist in der mittelamerikanischen Küche und im Südwesten der USA sehr beliebt und wird oft für Fajitas genommen.

Flap Steak

Das Top Butt Flap hat keine deutsche Bezeichnung. Es wird wie das Flank Steak aus der Flanke geschnitten. In Frankreich wird es als Bavette Aloyau bezeichnet. Es handelt sich um ein flaches, stark marmoriertes, sehr saftiges Stück.

Tri Tip Steak (Bürgermeisterstück)

Der in Deutschland unter dem Namen Bürgermeister- oder Pastorenstück bekannte Schnitt stammt aus der Nische zwischen Hüfte und Kugel. Die Form eines gut parierten (= geschnittenen) Tri Tips erinnert an eine Haifischflosse. Der Name stammt noch aus einer Zeit, als der Metzger dieses sehr zarte und saftige Stück für den Pastor oder Bürgermeister reservierte. In den USA war es anfangs eine rein lokale Spezialität in Santa Maria, Kalifornien, die sich aber seit den 1950er Jahren immer weiter verbreitet hat.

Currywurst aus Wagyu Kobe Beef – Kultwurst im Luxusmantel

Seit August 2009 hat sie sogar ein eigenes Museum in Berlin: Die Currywurst. Einst als Imbiss für die einfachen Leute gestartet, gibt es mittlerweile Imbissbuden, die nur diese eine Wurst in verschiedensten Varianten verkaufen. Hier ist die sicherlich edelste Variante: feinste Wurst aus Wagyu Kobe Style Rindfleisch, ummantelt mit verschiedenen Currypulvern des Gewürzpabstes Ingo Holland und Stokes' Real Tomate Ketchup.

Original US-Barbecue: Smoken

Im Gegensatz zum Grillen werden beim Barbecue meist große Fleischstücke über einen langen Zeitraum (bis zu 24

Stunden) bei geringer Temperatur von 100 bis 130 Grad gegart. Diese Art der Zubereitung ist vor allem in den Südstaaten der USA verbreitet. Traditionell wird das Fleisch dafür in eine mit Steinen und Holz ausgelegte Grube gelegt. Einfacher und mittlerweile eher üblich ist die Zubereitung in einem Barbecue-Smoker.

Ein Smoker hat eine vom Garraum getrennte Feuerbox, so dass nur indirekte Hitze und der vom Holz aromatisierte Rauch an das Fleisch kommt. Damit das Fleisch während des langen Garvorgangs nicht austrocknet, muss es über ausreichend Fett und Bindegewebe verfügen. Vorab und während des Smokens werden die Fleischteile mit einem kräftigen Rub (Gewürzmischung) eingerieben. Die für das Smoken zuständige Person heißt „Pitboss“.

Wer selber einen Smoker besitzt, sollte sich folgende Produkte nicht entgehen lassen:

Ibérico Porc Ribs

Rippchen vom spanischen Schwarzfußschwein. Mariniert und 3 bis 5 Stunden im Smoker sind sie bestens geeignet für die Nominierung „Beste Rippchen meines Lebens“.

American Chuck Short Rib (Flache Rippe)

Das Short Rib ist ein extrem marmoriertes Rindfleischstück das auch nach dem Smoken noch extrem saftig ist.

Brisket

Der Brustspitz ist das klassische Smoker-Stück und auf der Karte jedes US-BBQ-Restaurants zu finden. Allerdings stellt seine Zubereitung von bis zu 16 Stunden auch eine extrem hohe Anforderung an jeden Pitboss.

Wem der Aufwand des Selbersmokens zu hoch, für den gibt es auch bereits vorbereitete Convenience-Produkte. Diese werden einfach nur im Wasserbad, Ofen oder in Mikrowelle aufgetaut.

Brisket Smoked

Berkshire Pork Smoked (Schweineschulter)

Dieses feinfasrige, saftige Stück Fleisch gehört zu den klassischen BBQ-Gerichten im Südwesten der USA. Es wird im heißen Zustand mit den Händen in seinen saftigen Zustand zerpflügt und nennt sich dann „Pulled Pork“.

BBQ Pulled Pork Paket

Alles komplett für einen außergewöhnlichen Burger: leckeres Pulled Pork, handgemachte Burgerbrötchen und eine klassische US-BBQ-Soße.

Alle Produkte sind erhältlich bei Otto Gourmet, Tel. +49 (0) 24 52 / 97 62 60 oder im Online-Shop unter www.otto-gourmet.de.

Wer beim Lesen auf den Geschmack gekommen ist, bisher aber eher zu den Grill-Laien gehörte, für den bietet das Unternehmen auch BBQ-Events an. Weitere Informationen und Anmeldung ebenfalls unter Tel. +49 (0) 24 52 / 97 62 60 oder info@otto-gourmet.de.

Portrait

Otto Gourmet wurde von den Brüdern Stephan, Michael und Wolfgang Otto mit dem Ziel gegründet, beste Fleischprodukte der Spitzengastronomie und dem Privatkunden zugänglich zu machen. Mit den Marken Joselito Ibérico,

Mieral Geflügel und Morgan Ranch Beef vertreibt Otto Gourmet zum Teil exklusiv Produkte in Deutschland, die Weltruf genießen. Die Vertriebswege Versandhandelsgeschäft und stationärer Verkauf über Shop-in-Shop ermöglichen es dem interessierten Gourmet, entsprechend seinem präferierten Einkaufsverhalten hochwertigste Produkte erwerben zu können, zu denen er bisher keinen Zugang hatte. Weitere Informationen über das Unternehmen und Produkte finden Sie auf der Website www.otto-gourmet.de.

News-ID: 401371 • Views: 2640 (Stand: 29.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/401371/Barbecue-und-Grillen-Deluxe.html>