



GUT GRILLEN



Geschmack & Technologie

GUT GRILLEN RIND



UND LAMM



★ DAS SOLLTEN SIE WISSEN ★

1

Fleisch vor dem Grillen ca. eine halbe Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Ein Steak sollte immer auf Zimmertemperatur erwärmt sein, bevor es auf den Grill kommt. Ist es beim Grillen zu kühl, benötigt es länger, um im Innern auf die optimale Temperatur zu kommen. Somit ist die Gefahr viel größer, dass es außen zu trocken wird.

2

Fleisch spätestens eine halbe Stunde vor dem Grillen würzen oder marinieren.

Marinieren oder würzen Sie das Steak mit einer AVO-Marinade oder AVO-Trockenwürzung mit Liq-Würz Gourmet Marina frühzeitig. Im besten Falle 12 bis 24 Stunden bevor Sie das Fleisch auf den Grill legen, denn so dringt die Würzung optimal ins Fleisch ein und macht die Struktur zarter. Sobald nun das Steak den heißen Rost berührt, verbinden sich Zucker und Proteine aus der Flüssigkeit mit dem Salz und den weiteren Gewürzen und Kräutern. Eine geschmacksintensive Kruste entsteht.

3

Steaks mit direkter und sehr starker Hitze solange grillen bis sie richtig dunkel sind.

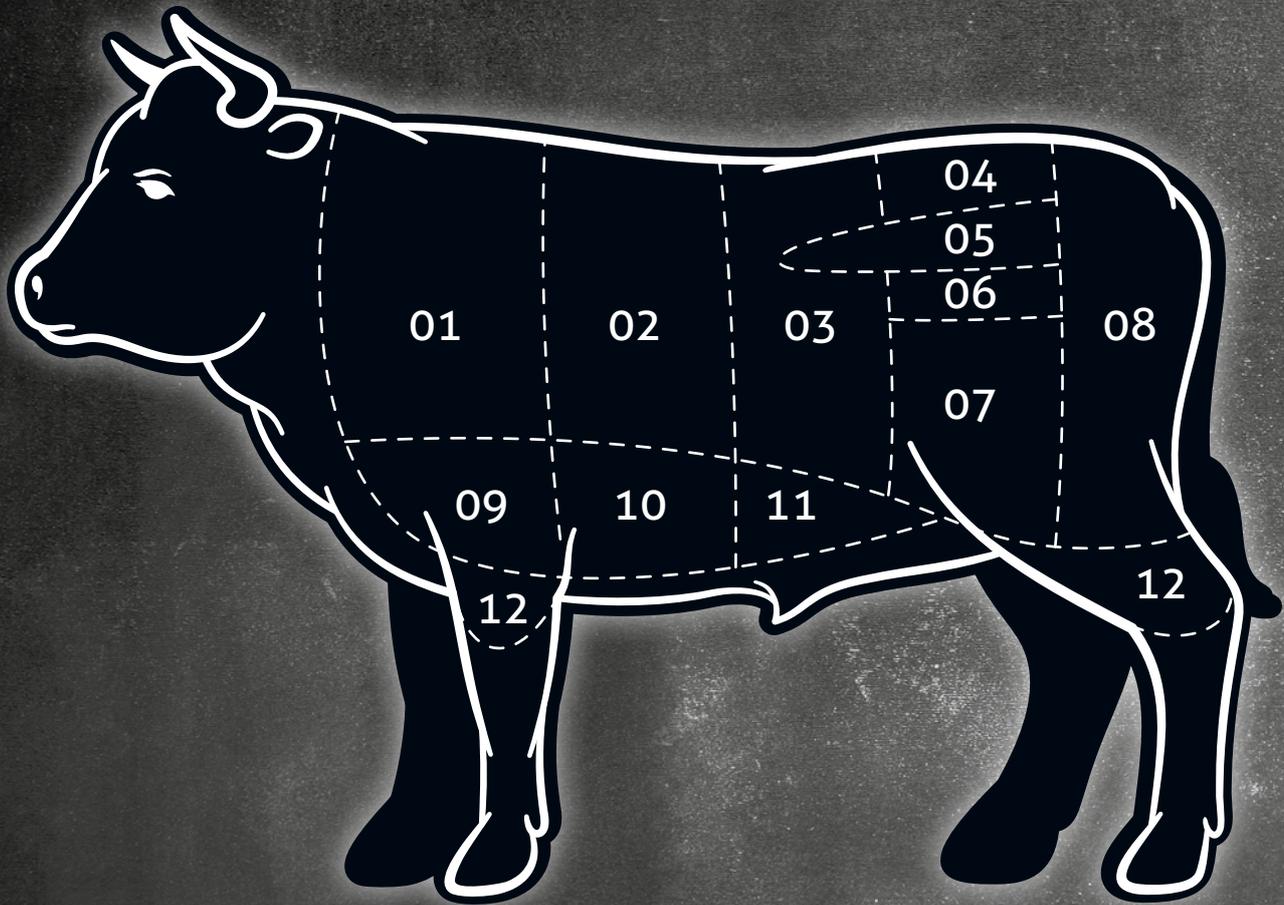
Da das Stück Fleisch keine Haut hat, hat es auch keine Poren, die sich möglicherweise schließen können – das ist ein Ammenmärchen! Allerdings bringt scharfes Anbraten die Aromen an der Oberfläche zur Entfaltung. Sie sollten nur vermeiden, dass das Fleisch in Berührung mit Flammen kommt. Ist es schön dunkel gebräunt, kann es bei schwächerer indirekter Hitze weiter garen, wenn dies aufgrund der Dicke notwendig sein sollte.

4

Behalten Sie Ihr Steak unter allen Umständen immer im Auge und reagieren Sie schnell.

Das Zeitfenster, in dem ein Steak von „medium rare“ zu „well done“ gart, beträgt im Durchschnitt vier Minuten. Am wichtigsten für den perfekten Garpunkt ist es daher, das Steak rechtzeitig vom Grill zu nehmen. In der Ruhezeit gart es auch nach dem Grillen noch weiter, und die Kerntemperatur erhöht sich sogar noch leicht. Reicht der Gargrad dann noch nicht aus, kann man es problemlos weitergrillen – allerdings ist es unmöglich, ein zu trockenes Steak wieder saftig zu machen!

★ AMERICAN BEEF CUTS ★



US-Teilstücke des Rindes:

In den USA werden Rinder ganz anders zerlegt als bei uns in Deutschland oder auch in anderen Ländern, wie z.B. Großbritannien. Die Bezeichnungen der Teilstücke lassen sich teilweise so ohne weiteres gar nicht ins Deutsche übersetzen. Aus diesen Teilstücken werden die in den USA, aber auch zunehmend hier gefragten, Kurzbratstücke – also Steaks jeder Art – zugeschnitten.

01 _ Chuck / Nacken

02 _ Prime Rib / Rippe

03 _ Short Loin / Roastbeef

04 _ Sirloin / Rumpsteak

05 _ Tenderloin / Filet

06 _ Top Sirloin / Kugel

07 _ Bottom Sirloin / Ober-, Unterschale

08 _ Round / Hüfte

09 _ Brisket / Brust

10 _ Plate / Querrippe

11 _ Flank / Flanke

12 _ Shank / Bein



★ GRILLZEITEN ★

Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf den Gargrad „medium“. Die Angaben sind nur Richtwerte und hängen stark von den Gegebenheiten, z.B. der tatsächlichen Hitze, ab!

Größere Teilstücke und dickere Steaks sollen nach dem Grillen 5-10 Minuten ruhen.

Teilstück	Dicke / Gewicht	Zeit
Steaks, wie z.B. Porterhouse, T-Bone, Bone In Strip, Tenderloin, Sirloin, Rib Eye, Huftsteak	2 cm	6-8 Minuten (direkte starke Hitze)
	2,5 cm	7-10 Minuten (6-8 Minuten direkte starke Hitze, 3-4 Minuten indirekte starke Hitze)
	3 cm	10-12 Minuten (8 Minuten direkte starke Hitze, 4-6 Minuten indirekte starke Hitze)
	3,5 cm	12-16 Minuten (8-10 Minuten direkte starke Hitze, 6-8 Minuten indirekte starke Hitze)
	5 cm	16-20 Minuten (8-10 Minuten direkte starke Hitze, 10-12 Minuten indirekte starke Hitze)
Flank-Steak	0,7-1 kg / 2 cm	10-12 Minuten (direkte starke Hitze, vorher und nachher bei Raumtemperatur ruhen lassen)
Back Ribs	3,5 kg	3-3,5 Stunden (20-30 Minuten direkte mittlere Hitze, 2,5-3 Stunden indirekte niedrige Hitze)
Prime Rib	1,5 cm	7-10 Minuten (6-8 Minuten direkte starke Hitze, 3-5 Minuten indirekte starke Hitze)
Brisket	1 kg	4-5 Stunden bei 110°C räuchern. In Alu-Folie bis zur Kerntemperatur von 90 °C 2-3 Stunden garen. Dann vom Grill nehmen und eine Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

★ CUTS WITH BONE ★

Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



PORTERHOUSE STEAK

geschnitten aus: Rücken

Relativ zartes Steak mit großem Filetanteil, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Steakhouse Pfeffer Mix Rio Art. 869401



T-BONE STEAK

geschnitten aus: Rücken

Relativ zartes Steak mit kleinem Filetanteil, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
Bonanza Grillgewürzsatz free Art. 483900



BONE IN STRIP STEAK

geschnitten aus: Rücken

Roastbeef mit Knochen ohne Filet, relativ zart, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300
MIRAKEL Red Fire Roast free Art. 484100



PRIME RIB VOM KALB

geschnitten aus: Rücken

Cowboy Steak: Relativ zartes Steak vom vorderen Roastbeef mit Knochen, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen.



Lafiness Trüffel Premium Art. 820150



TOMAHAWK STEAK

geschnitten aus: Rücken

Großes Steak geschnitten aus dem vorderen Rücken, Ribeye Steak mit langem Rippenbogen.



Lafiness Black Aged Pepper Premium Art. 1931050



BACK RIBS

geschnitten aus: Rippe

Rippenbraten; eher zäheres Teilstück, optimal geeignet für indirektes Grillen oder zum Schmoren.



Lafiness Rodizio Art. 876750

★ STEAKS ★

Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



TENDERLOIN STEAK

geschnitten aus: Filet

Zartes Steak, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



Lafiness 4 Pfeffer Premium Art. 807850



CHATEAUBRIAND

geschnitten aus: Filet

Chateaubriand oder Doppellendensteak ist ein doppeltes Steak aus dem Kopf oder der Mitte des Rinderfilets.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300

Amarillo Steakpfeffer Art. 053200



RIB-EYE STEAK

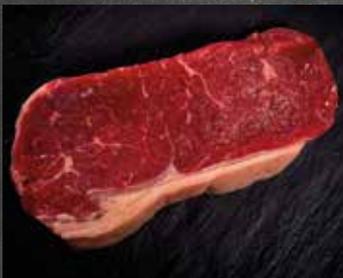
geschnitten aus: Rücken

Relativ zartes Steak, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300

Steakhouse Pfeffer Mix Rio Art. 869401



SIRLOIN STEAK

geschnitten aus: Rücken

Festeres Teilstück, optimal geeignet für kurzes Grillen oder zum Braten.



Lafiness Chimichurri Art. 871850



TERES MAJOR

geschnitten aus: Schulter

Vom hinteren Teil der Schulter, dem dicken Bugstück geschnitten



Lafiness Aphrodite Art. 2382300



FLAT IRON

geschnitten aus: Schulter

Wird auch als Top Blade Roast bezeichnet, aus dem oberen Teil der Rinderschulter geschnitten, bei dem die innen liegende Sehnen entfernt wurden.



Lafiness Japan Art. 1693700

★ STEAKS ★

Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



SKIRT STEAK

geschnitten aus: Zwerchfell

Zwerchfell des Rindes, grobfaserig, sehr geschmacksintensiv. Liegt zwischen Bauch und Brust.



FLANK STEAK

geschnitten aus: Flanke

Eher festeres Teilstück, optimal geeignet für direktes Grillen.



HANGING TENDER

geschnitten aus: Rücken

Nierenzapfen, französisch Onglet. Intensiver Eigengeschmack, grobfaserig mit starker Marmorierung.



PICANHA STEAK

geschnitten aus: Hüfte

Geschnitten aus dem Tafelspitz mit charakteristischem Fettdeckel, Bezeichnung stammt von brasilianischer Herkunft des Cuts. Wird für Churrasco verwendet.



HUFTSTEAK

geschnitten aus: Hüfte

Zartes Steak aus der Rinderhüfte, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



BEEF STEAK

geschnitten aus: Oberschale (Kluft)

Altdeutsche Schnittführung, große Fleischscheibe, meistens in der Mitte einmal durchgeschnitten. Ideal von der Färsche.



★ SMOKER + SOUS VIDE ★

Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



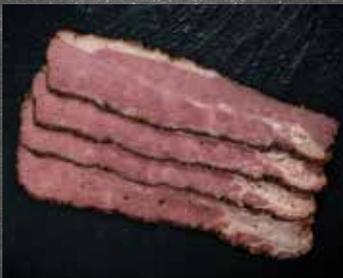
BEEF BRISKET

geschnitten aus: Brust

Bratenstück von der Rinderbrust unterhalb der Schulter. Langfaseriges Fleisch besonders geeignet zum Smoken.



Basis Rub Art. 1127100



PASTRAMI

geschnitten aus: Brust

Rinderbrust gepökelt und geräuchert.



Pastrami New York Style Art. 1642200



ROUND ROAST

geschnitten aus: Hüfte

Hüfte ohne Hüftfilet, geeignet zum Smoken.



Hot Smokey Rub Art. 1829400



STANDING RIBEYE ROAST

geschnitten aus: Rücken

Bratenstück aus dem Kernstück der Hohen Rippe, mit Rippenknochen (ohne Rücken- und Federnknochen).



BBQ Rub Art. 1127200



BEEF CHEEKS

geschnitten aus: Bäckchen

Rinderbäckchen perfekt zum Schmoren. Saftig marmoriertes Fleisch.



Lafiness Zwiebel-Rotwein Art. 847950



SHANK

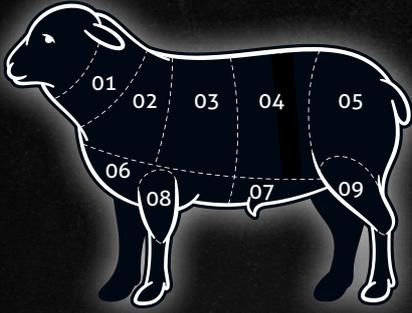
geschnitten aus: Beinscheibe

Wadenfleisch oder Schmorfleisch. Lange Garzeit, da hoher Bindegewebsanteil.



Lafiness Black Garlic Premium Art. 1642800

★ LAMB CUTS ★



Lammfleisch sollte hellrot und feinfaserig sein, das Fett weiß und auf keinen Fall gelblich. Beim Grillen sollte man die Fettauflagen sorgfältig entfernen, um Flammenbildung zu vermeiden. Da Lämmer meist noch jünger sind als ein Jahr, wenn sie geschlachtet werden, sind nahezu alle Teile des Lamms zart genug zum Grillen.

Teilstücke des Lamms

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 01 _ Neck / Nacken | 06 _ Breast / Brust |
| 02 _ Shoulder / Schulter | 07 _ Flank / Bauch |
| 03 _ Rib / Karree | 08 _ Foreshank / Vorderhand |
| 04 _ Shortloin / Rücken | 09 _ Hindshank / Hinterhand |
| 05 _ Leg / Keule | |



Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf den Gargrad „medium“. Die Angaben sind nur Richtwerte und hängen stark von den Gegebenheiten, z.B. der tatsächlichen Hitze, ab!

★ GRILLZEITEN ★

Größere Teilstücke und dickere Steaks sollen nach dem Grillen 5-10 Minuten ruhen.

Teilstück	Dicke / Gewicht	Zeit
Chops, Filet, Lachs	2-3,5 cm	10-14 Minuten (direkte mittlere Hitze)
Lammkeule	1,25-1,75 kg	50-90 Minuten (20-30 Minuten direkte mittlere Hitze, 30-60 Minuten indirekte mittlere Hitze)
Lammhüfte	200-300 g	20-30 Minuten (5-10 Minuten direkte mittlere Hitze, 15-20 Minuten indirekte mittlere Hitze)
Lammkarree	450-650 g	20-25 Minuten (5 Minuten direkte mittlere Hitze, 15-20 Minuten indirekte mittlere Hitze)



Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



LAMMKARREE

geschnitten aus: Rücken

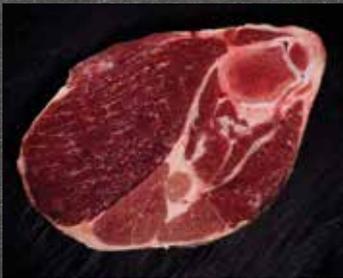
Größeres Teilstück, optimal geeignet zum Anbraten und anschließendem indirekten Grillen.



KOTELETT

geschnitten aus: Rücken

Festeres Teilstück, optimal geeignet für direktes Grillen.



KEULE (IN SCHEIBEN)

geschnitten aus: Keule

Festeres Teilstück, optimal geeignet für direktes Grillen.



FILET

geschnitten aus: Rücken

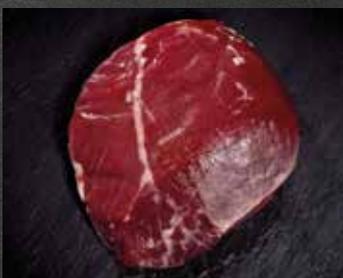
Zartes Teilstück, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



LACHS

geschnitten aus: Rücken

Zartes Teilstück, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



HÜFTE

geschnitten aus: Hüfte

Eher festeres Teilstück, optimal geeignet für indirektes Grillen oder zum Schmoren.



★ DAS SOLLTEN SIE WISSEN ★

1

Schweinesteaks und Koteletts sind zart genug zum kurzen Grillen.

Im Gegensatz zum Rindfleisch kommen Schweine hierzulande so jung auf den Markt, dass ihr Fleisch erst wenig Zeit hatte, Kollagen und Bindegewebe einzulagern. Beides Faktoren, die für Festigkeit sorgen – beim Schweinefleisch nennen wir es ruhig beim Namen: für Zähigkeit. Deswegen sind die typischen Steak- und Kotelettzuschnitte vom Schwein durchweg gut zum kurzen direkten Grillen geeignet.

2

Schweinefleisch frühzeitig würzen oder marinieren.

Wie bereits angedeutet, hat das jung geschlachtete Schwein noch nicht viel Fett angesetzt. Heutzutage ist Schweinefleisch sogar genau so mager wie Huhn! Das kann dazu führen, dass das Fleisch beim Garprozess sehr schnell trocken wird. Marinieren oder würzen Sie das Steak mit einer AVO-Marinade oder AVO-Trockenwürzung mit Liq-Würz Gourmet Marina frühzeitig. Im besten Falle 12 bis 24 Stunden vor dem Grillen. Das Fleisch bleibt dadurch saftig und geschmackvoll.

3

Von oben bis unten gleich gut durch.

Im Gegensatz zum Rind- oder Lammfleisch sollten Sie Schweinesteaks oder Koteletts nicht so scharf anbraten, dass sie außen sofort richtig dunkel werden. Hier ist eine gleichmäßige und sanfte Hitze gefragt, die das Fleisch schonend durchgart, ohne dass es außen zu trocken wird.

4

Es gibt nur einen korrekten Gargrad bei Schweinefleisch: Altrosa muss es sein.

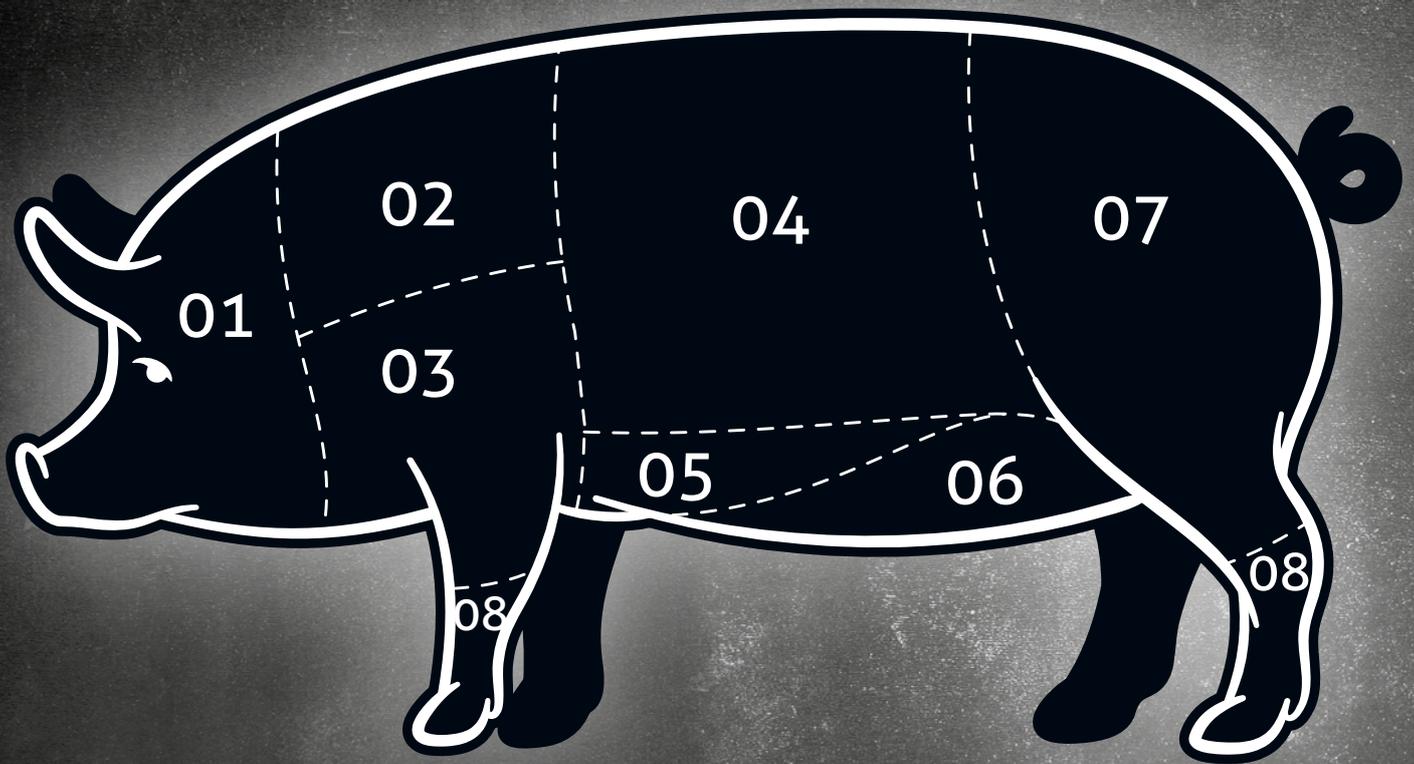
Am Anfang ist das Schweinefleisch noch kräftig rosarot – Rindfleisch wäre zu diesem Zeitpunkt bereits perfekt zum Verzehren. Allerdings sollte man beim Schweinefleisch solange warten, bis es im Innern ein helles Altrosa angenommen hat. Auf keinen Fall aber länger – dann färbt es sich grau und wird dementsprechend zäh und fad. Ideal ist eine Kerntemperatur von 65-70 °C.





SCHWEIN GUT GRILLEN

★ PORK CUTS ★



Teilstücke des Schweins:

Schweine werden ebenfalls in den USA anders zerlegt, als es bei uns in Deutschland der Fall ist, allerdings unterscheiden sich die Teilstücke nicht allzu sehr und auch die Steak-Zuschnitte daraus sind bei uns geläufig. Im Gegensatz zu uns essen die US-Amerikaner das Schweinefleisch allerdings im Kern noch rosa. Das ist natürlich Geschmacksache und für uns ein wenig gewöhnungsbedürftig. Allerdings sollte es auf keinen Fall im Kern noch roh sein. Eine Kerntemperatur von 65-70 °C ist daher ideal.

01 _ Head / Kopf

02 _ Blade Shoulder / Nacken

03 _ Arm Shoulder / Schulter, Bug

04 _ Loin / Rücken

05 _ Spare Rib / Rippen

06 _ Side / Bauch

07 _ Leg / Hüfte, Keule

08 _ Hock / Bein



★ GRILLZEITEN ★

Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf eine Kerntemperatur von ca. 65-70 °C. Die Angaben sind nur Richtwerte und hängen stark von den Gegebenheiten, z.B. der tatsächlichen Hitze, ab!

Braten, dickere Teilstücke und dickere Koteletts sollen nach dem Grillen 5-10 Minuten ruhen.

Teilstück	Dicke / Gewicht	Zeit
Koteletts und Steaks, mit oder ohne Knochen	1 cm	5-7 Minuten (direkte starke Hitze)
	2 cm	6-8 Minuten (direkte starke Hitze)
	2,5 cm	8-10 Minuten (direkte mittlere Hitze)
	3-3,5 cm	10-12 Minuten (6 Minuten direkte starke Hitze, 4-6 Minuten indirekte starke Hitze)
Filet am Stück	450-500 g	15-20 Minuten (direkte mittlere Hitze)
Baby Back Ribs (Kotelettrippchen)	1 kg	3-4 Stunden (indirekte niedrige Hitze)
Spare Ribs (Schälrippchen)	1,25-1,5 kg	3-4 Stunden (indirekte niedrige Hitze)

★ MIT KNOCHEN ★

Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



FLINTSTONE STEAK

geschnitten aus: Keule

Festeres Steak, optimal geeignet für direktes Grillen.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300

Gaucha Grillgewürzsatz Art. 881900



HOLZFÄLLERSCHEIBE

geschnitten aus: Schulter

Festeres Steak, optimal geeignet für direktes Grillen.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300

Bonanza Grillgewürzsatz free Art. 483900



TOMAHAWK

geschnitten aus: Rücken

Schweinekotelett mit ausgeprägtem Rückenspeck und Rippenbogen



Lafiness Trüffel Premium Art. 820150



KOTELETT

geschnitten aus: Rücken

Relativ zartes Teilstück, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



Liq-Würz Gourmet Marina Art. 514300

Steakhouse Pfeffer Mix Rio Art. 869401



NACKENKOTELETT

geschnitten aus: Nacken

Festeres Teilstück, optimal geeignet für direktes Grillen.



Lafiness Roasted Jalapeno Premium Art. 808050



SPARE RIBS

geschnitten aus: Rippen

Zähere Teilstücke, optimal geeignet für indirektes Grillen.



Marinade Honey-BBQ Art. 462250

★ OHNE KNOCHEN ★

Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



FILET

geschnitten aus: Lende

Zartes Teilstück, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



Lafiness 4 Pfeffer Premium Art. 807850



HÜFTSTEAK (MIT SCHWARTE)

geschnitten aus: Hüfte

Festeres Teilstück, optimal geeignet für direktes Grillen.



Lafiness Chimichurri Art. 871850



MINUTENSTEAK (SCHWEINELACHS)

geschnitten aus: Rücken

Zartes Teilstück, optimal geeignet für kurzes direktes Grillen oder zum Braten.



Lafiness Alabama free Art. 482050



NACKENSTEAK

geschnitten aus: Nacken

Eher festeres Teilstück, optimal geeignet für direktes Grillen oder zum Braten.



Würz Topping Schwarzbier Art. 1072800



HOLZFÄLLERSTEAK

geschnitten aus: Schulter

Festeres Steak, optimal geeignet für direktes Grillen oder Braten.



Würz Topping Weizenbier Art. 1072900



SPIDER STEAK (KACHELFLEISCH)

geschnitten aus: Keule / Schinken

Magerfleisch oberhalb des Schlossknochens vom Hinterschinken.



Lafiness Grill-Roll-Spießbraten Classic Art. 1245200

★ OHNE KNOCHEN + SMOKER ★

Beliebte Zuschnitte aus den Teilstücken:



AVO BBQ-Club  Würztipp:



PRESA STEAK

geschnitten aus: Nacken

Nackenkern, Verlängerung des Rückenmuskels im Nacken. Besonders zart und gut marmoriert.



Lafiness Goldbrenner Gin Art. 2128900



SECRETO

geschnitten aus: Nacken

Magerfleisch geschnitten vom Nackenspeck.



Lafiness Aphrodite Art. 2382300



CUSCINO

geschnitten aus: Schulter

Schaufeldeckel. Eignet sich zum Grillen oder Sous Vide garen.



Lafiness Sweet Bacon Art. 2323900



BAUCHSCHEIBE

geschnitten aus: Bauch

Scheibe vom Schweinebauch. Geeignet für direktes Grillen oder Schmoren.



Lafiness Rodizio Art. 876750



BOSTON BUTT

geschnitten aus: Schulter

Schweineschulter mit Knochen, Fett und Schwarte sowie anhaftendem Nacken ohne Knochen. Ideal auch für Pulled Pork vom Smoker.



MIRAKEL Mama Africa Rub Art. 1453700



PULLED PORK

geschnitten aus: Nacken oder Schulter

Saftiges Stück vom Schweinenacken, alternativ von der Schweineschulter. Ideal für Low & Slow Garen im Smoker.



Basis Rub Art. 1127100





VERY WELL DONE _ 80 °C

WELL DONE _ 60 °C

MEDIUM _ 54-56 °C

MEDIUM RARE _ 50-54 °C

RARE _ 50 °C

VERY RARE | ENGLISH _ 45 °C



Geschmack & Technologie

AVO-Werke August Beisse GmbH • Industriestraße 7 • 49191 Belm
Telefon 05406 5080 • Fax 05406 4126 • info@avo.de • www.avo.de

AVO BBQ-Club 2015 Art.-Nr. 9806680