

Grill-, Brat- und Backhinweise zu Turbo Grill BGT und Rotinio

Allgemeines

Die Verwendung der Hängekörbe ist für folgende Artikel zu empfehlen:

- Poulets, Pouletschenkel und Pouletflügel
- Alle Bratenstücke
- Gefüllte Schweins- oder Kalbsbrust
- Roastbeef
- Gigot
- Fleischkäse usw.

Die Verwendung der Doppelspiesse ist für folgende Artikel zu empfehlen:

- Poulets und Pouletschenkel
- Bratspeck und Gewürzbratspeck
- Schweinsbrustspitzli
- Kalbsbrustbraten usw.

Grillieren von Poulets

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 200°C vorwärmen.
2. Poulets gewürzt (frisch oder aufgetaut) gut geformt auf die Doppelspiesse stecken oder in die Hängekörbe legen.
3. Bratvorgang auf 180 - 200°C beginnen, je nach Belastung des Apparates kann die Temperatur nach Erreichen der gewünschten Pouletfarbe auf 160°C zurückgestellt werden.
Bei voller Belastung bis zum Schluss des Bratprozesses auf 180 - 200°C durchbraten.
4. Grillzeit, je nach Grösse, ca. 45 - 70 Minuten.

Grillieren von Pouletschenkeln

1. Die Pouletschenkel werden auf die Doppelspiesse aufgesteckt oder in die Hängekörbe gelegt und wie ein Poulet grilliert.
2. Grillzeit, je nach Grösse, ca. 25 - 35 Minuten.

Braten von Fleischkäse

1. Kundenseitige Beleuchtung ausschalten.
2. Apparat während ca. 10 Minuten auf 100°C vorwärmen.
3. Fleischkäseformen in die Hängekörbe stellen.
4. Bratvorgang auf ca. 100°C beginnen, bis eine Kerntemperatur von 68°C erreicht ist (ca. 3 – 3 ½ Std., Kontrolle mit Kerntemperaturthermometer).
5. Für eine perfekte Bräunung empfehlen wir, den Fleischkäse in rohem Zustand mit einer Mischung aus Milchpulver und Wasser, welches zu einem sämigen Brei angerührt wurde, zu überstreichen!

Grillieren von Braten

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
2. Braten gewürzt in die Körbe legen.
3. Bratvorgang auf 180°C beginnen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist. Nachher die Braten in den Körben wenden. Nach gleichmässiger Bräunung der Bratenstücke auf ca. 120°C zurückschalten und ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist. Bei Carréebraten 68°C, bei Kasselerbraten 64°C (Kontrolle mit Kerntemperaturthermometer).

Grillieren von Roastbeef

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 200°C vorheizen.
2. Roastbeef nach Möglichkeit 2 - 3 Stunden bei Raumtemperatur lagern; dann würzen und in die Hängekörbe legen.
3. Brattemperatur 200°C während ca. 20 Minuten; dann Roastbeefs in den Körben wenden und fertig braten bis zu einer Kerntemperatur von 45 - 48°C (Kontrolle mit Kerntemperaturthermometer). Für Kalt-Verkauf anschliessend mit Alu-Folie abdecken und ziehen lassen.

Grillieren von Kalbsbrustbraten

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
2. Die Kalbsbrust fein gewürzt auf den Doppelspiess stecken.
3. Ca. 1 Stunde auf 180°C braten, dann auf 120°C weitere 15 - 30 Minuten fertigbraten.

Grillieren von gefüllter Kalbs- oder Schweinsbrust

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
2. Bratgut gewürzt in den Korb legen.
3. Brattemperatur 180°C, bis die Brust leicht angebraten ist. Brust im Korb wenden. Nach gleichmässiger Bräunung des Bratenstückes, Beleuchtung kundenseitig ausschalten und Brattemperatur auf ca. 100°C zurückschalten, bis eine Kerntemperatur von 68°C erreicht ist (Kontrolle mit Kerntemperaturthermometer).
4. **Empfehlung: Kalbsbrust mit Oel ein- bis zweimal mit einem Pinsel bestreichen.**

Grillieren von Bratspeck und Schweinsbrustspitzli

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
2. Brustspitzli (Costini) oder eine Seite ungesalzener Speck ohne Schwarte werden fein gewürzt auf die Doppelspieße gesteckt.
3. Temperatur 180°C bis Bratgut angebraten ist, dann auf 120°C zurückschalten und ziehen lassen. Bratzeit ca. 75 – 90 Minuten.

Grillieren von Gewürzbratspeck

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
2. Eine mild gesalzene Seite Speck wird vom Knorpel befreit und die Schwarte im Kreuz eingeschnitten und auf den Doppelspiess gesteckt.
3. Mit einer Mischung aus fein gehacktem Knoblauch und fein gehacktem oder gebrochenem Kümmel beidseitig einreiben.
Pro Speckseite:
 - ca. 1 gestrichener Esslöffel Kümmel und
 - ca. 1 gehäufte Esslöffel fein gehackter Knoblauch
4. Temperatur 180°C bis der Speck angebraten ist, dann auf 120°C zurückschalten und ziehen lassen. Bratzeit ca. 75 – 90 Minuten.

Rezept Beer-Glasur für Schweinshaxen und Bratspeck

500 g Honig oder Zucker gebrannt
500 g Senf, mittelscharf
2 dl Öl
3 dl Bouillon, stark
(ca. 100 g Konzentrat auf 2 dl Wasser)

Abschmecken mit ca.:

100 g Aromat
40 g Paprika
20 g Pfeffer gemahlen
8 g Nelken gemahlen

Grillieren von Bratspeck mit Senf-Honig-Glasur

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
2. Dem geräuchten und gekochten Speck wird die Schwarte abgezogen. Schwartenseite mit der Glasur einstreichen.
3. Speck in den Hängekorb legen und auf 160°C goldbraun glasieren (ca. 15 - 20 Minuten).

Grillieren von Schweinshaxen oder Brustspitzli mit Senf-Honig-Glasur

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
2. Hintere, gesalzene Schweinshaxen mit oder ohne Schwarte, sowie Brustspitzli werden zuerst wie ein Gnagi knapp weichgekocht. Im Sud erkalten lassen.
3. Mit der Glasur einstreichen und in die Körbe legen oder auf die Doppelspiesse stecken.
4. Auf 180°C goldbraun glasieren (ca. 20 – 30 Minuten). Im Korb nach halber Bratzeit wenden.

Backen von Schinken im Brotteig

1. 2 Backplatten quer über die schrägen Bodenbleche legen.
2. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorheizen.
3. Schinken auf Kuchenblech legen. Das Kuchenblech wird auf die vorgeheizten Backplatten gestellt.
4. Bei ca. 150 - 160°C backen, bis eine gleichmässige Bräunung erreicht ist. Nachher den Schinken mit einer Alu-Folie abdecken und fertig backen bis zu einer Kerntemperatur von ca. 62°C (Kontrolle mit Kerntemperaturthermometer).
Bei vorgekochtem Schinken genügt eine Kerntemperatur von 55°C.

Empfehlung für eine perfekte Farbe der Blätterteig-Backwaren

Ein ganzes Ei und ein Eigelb aufschlagen und die Backwaren vor dem Backen damit bestreichen.

Empfehlung für ein gutes Backresultat

Die gut vorgeheizten Backplatten mit Backpapier, welches fertig zugeschnitten bei Beer Grill AG erhältlich ist, belegen.

Backen von Pasteten

1. Apparat während ca. 15 Minuten auf 180°C vorwärmen.
2. Pasteten in die Hängekörbe stellen und ca. 40 - 60 Minuten auf 100°C backen.
3. Für eine perfekte Farbe nach Ablauf der angegebenen Backzeit kurz auf 180 - 200°C schalten.

Backen von Schinkengipfeln, Wurstweggen, Pizzen usw.

1. Backplatten in die Hängekörbe legen.
2. Apparat während ca. 20 Minuten auf 200°C vorheizen.
3. Die vorgeheizten Backplatten mit Backpapier belegen und die Backwaren darauflegen.
4. Backtemperatur: 160 - 170°C.
Für eine perfekte Farbe nach Ablauf der angegebenen Backzeit kurz auf 200°C schalten.
5. Backzeiten: Siehe Tabelle auf Seite 5.

Backzeiten für Backwaren im Turbo Grill BGTEinstellung Backzeit
in ca. Minuten

a)	Blätterteigschnitten mit Früchten (Jalousien)	11
	Nussgipfel aus Blätterteig	19
	Diverses Kleingebäck aus Blätterteig	12 - 15
	Käsekuchen aus Blätterteig, Ø 9 cm	16 - 18
	Käsekuchen aus Blätterteig, Ø 18 cm	22
	Pastetli (Teig gefroren)	14
	Wurstweggen aus Blätterteig	25-30
	Schinkengipfel aus Blätterteig	25-30
b)	Gipfel, frisch	11
	Weggli, frisch	10
	Zopf, bis 250 g	30
	Zopf, bis 500 g	35
c)	Käsekuchen, Ø 9 cm	16 - 18
	Käsekuchen, Ø 18 cm	22
	Käsekuchen, gefroren, Ø 9 cm	22
d)	Fruchtkuchen ohne Guss, Ø 9 cm	18
	Fruchtkuchen ohne Guss, Ø 18 cm	35
	Fruchtkuchen mit Guss, Ø 9 cm	28
	Fruchtkuchen mit Guss, Ø 18 cm	36
e)	Pizza, Ø 18 cm	16 - 18
	Pizza, gefroren und aufgetaut, Ø 18 cm	10 - 12
	Pizza, gefroren, Ø 18 cm	18 - 20
	Quiche-Lorraine, Ø 18 cm	18 - 22
f)	Lasagne, Portionen, gefroren	35
	Cannelloni, Portionen, gefroren	35
	Apfelstrudel, gefroren	40