



Räuchern Smoken



www.axtschlag.de

RÄUCHERN ...AUF DEM GASGRILL



Smoker Cup - Räucherbox ★★★★★

Zum Smoken und Räuchern auf dem Gasgrill benötigt es lediglich einer Räucherbox gefüllt mit feinem Sawdust-Räuchermehl. Die feinen Späne verglimmen selbständig und sorgen für langanhaltende und gleichmäßige Rauchentwicklung.

Anwendung: Axtschlag Smoker Cup bis zur Hälfte mit Räuchermehl befüllen und auf den Grillrost über den aufgeheizten Brenner stellen. Bei geschlossenem Grill dauert es je nach Außentemperatur um die 10 Minuten und die Späne beginnen selbständig und gleichmäßig zu verglimmen.



- ★ langlebige Räucherbox aus extra starkem Edelstahl zum Befüllen und Räuchern mit Grillholz
- ★ Maße: 90 x 80 mm
- ★ 1,2 mm Materialstärke
- ★ hergestellt in Deutschland

Tri Tip Steak



Zutaten:

- 1-1,2 Kg Rindersteak am Stück
- Lieblings-BBQ-Rub (z.B. Axtschlag Beef Thyme)

Zubereitung:

Das Fleisch großzügig mit dem BBQ-Rub marinieren und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank einziehen lassen.

Für die Röstaromen nun das Steak kurz von allen Seiten scharf grillen. Um später ein delikates Raucharoma zu erzeugen parallel dazu eine bis zur Hälfte mit Räuchermehl befüllte Smoker Cup über den aufgeheizten Brenner des Gasgrills stellen.

Sobald die Rauchentwicklung beginnt, das Fleisch in der indirekten Zone des Grills platzieren, den Grill auf eine Gartemperatur von 130 Grad einregulieren und bis zu einer Kerntemperatur von 56 Grad medium garen (ca. 2 Stunden).

...AUF HOLZKOHLEGRILLS

Räucherchips

Der Klassiker - garantiert ein Geschmackserlebnis, einfach in der Anwendung. Axtschlag Wood Smoking Chips sind grobe Räucherspäne zum Räuchern und Aromatisieren des Grillguts.

Anwendung: Nach dem 30 minütigen Einweichen der Räucherchips in Wasser, einfach eine Hand voll Chips in die glühende Holzkohle oder bei Gasgrills in die Räucherbox geben. Eine Hand voll Chips erzeugt ca. 10 Minuten Rauch.

Für kurze Garprozesse!



100% sortenrein!

Räucherchunks

Für lange Garprozesse!



Axtschlag Wood Chunks sind fauststarke Holzstücke und verströmen somit ihr angenehmes Raucharoma über eine lange Zeit.



Anwendung: Bei Holzkohlegrills werden die Räucherklötze direkt in die Glut gegeben, in Gas- und Elektrogrills werden sie auf den Rost gelegt. Die Wood Chunks müssen nicht gewässert werden und verglimmen über einen längeren Zeitraum gleichmäßig.



Räucherpapier

Nicht nur
geschmacklich
ein Highlight!



Die Axtschlag Grillpapiere werden dich und deine Gäste begeistern. Die dünn gemesserten Papers geben dem Gargut durch die ätherischen Öle im Holz einen einzigartigen Geschmack. Das Gargut bleibt besonders saftig.

Anwendung: 20 Minuten vor Anwendung Papers und Schnüre ins Wasserbad, Grillgut platzieren und ab auf den Grill.

- ★ anwendbar auf allen Grillgeräten, in offenen und geschlossenen Grillsystemen
- ★ ideal zum Aromatisieren und Anrichten von Fisch, Fleisch & Gemüse
- ★ Füllmenge: 8 Stück
- ★ Sorten: Zedernholz, Cherry, Alder

Räucherbretter

Grillbretter für das besonders schonende Garen mit dem gewissen Etwas an Rauch- und Holzaromen. Mit den Axtschlag Grillbrettern gelingt jedes Grillgericht.

Anwendung: Vor Anwendung das Grillbrett für eine Stunde ins Wasserbad. So entfalten sich die Aromastoffe des Holzes ideal und das Brett wird später vor dem Verbrennen geschützt. Anschließend Grillgut auf der Planke platzieren und auf dem vorgeheizten Grill indirekt, abseits der Hitzequelle, bei geschlossenem Deckel räuchern und fertig garen.



Ideal für
Lachsfilets!



- ★ anwendbar in offenen & geschlossenen Grillsystemen
- ★ 100 % sortenrein & ohne Rinde
- ★ Mehrfach verwendbar
- ★ Auch in XL Formaten für die Zubereitung von ganzen Lachsseiten



Größte Sortenvielfalt

Unterschiedliche Holzarten verleihen deinem Gargut die vielfältigsten Raucharomen und unterscheiden sich hinsichtlich Intensität und Aroma. Der passende Rauch ist dabei wie ein besonderes Gewürz, der i-Punkt bei deinem Barbecue. So triffst du die richtige Wahl:

<i>Sorte</i>	<i>Geschmack & Verwendung</i>	<i>Intensität</i>
Hickory	Der Klassiker des amerikanischen Barbecues – erzeugt einen würzigen Rauchgeschmack.	★★★★★★
Kirsche	Für ein sehr mildes und fruchtiges Raucharoma.	★★★★☆☆
Apfel	Der milde Alleskönner - die Rauchfarbe goldrot, der Geschmack lieblich und fruchtig.	★★★☆☆☆
Walnuss	Erzeugt einen pfeffrigen und nussigen Rauchgeschmack. Gut geeignet für dunkles Fleisch.	★★★★★★
Erle	Verleiht deinem Fisch die typisch goldbraune Farbe des Räucherns.	★★★★☆☆
Birke	Erzeugt einen mild, süßlichen Rauchgeschmack.	★★★★☆☆
Buche	das Traditionellste unter der Räucherhölzern.	★★★★★★
Eiche	So massiv und stark wie der Eichenbaum, so ist auch das Raucharoma des Holzes.	★★★★★★
Pflaume	Das Kräftigste unter den Fruchthölzern - erzeugt einen starken und fruchtigen Rauchgeschmack.	★★★★★★
Wine	Für ein kulinarisches Grill- und Raucherlebnis.	★★★★★★
Whisky	Verleiht Deinem Grillgut die spezielle Whisky-Note.	★★★★★★
Strong Beer	Für ein malziges Grill- und Raucherlebnis.	★★★★★★
Zedernholz	Das Holz gehört mit zu den Aromatischsten überhaupt! Es verleiht deinem Gargut eine einzigartige und besondere Note.	★★★★☆☆

Orientalische Kirschholzspieße ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★



Das fernöstliche Grillerlebnis nach traditioneller Art kommt direkt zu dir nach Hause. Schon probiert? Feinstes Kirschholzaroma.

Anwendung: 20 Minuten vor Anwendung ins Wasserbad so dass sich die Aromen des Kirschholzes ideal entfalten können und das Holz auf dem Grill vor dem verbrennen geschützt wird. Die Spieße mit Grillgut bestücken - ab auf den Grill - direkt oder indirekt.

- ★ Wiederverwendbar, 100 % sortenrein
- ★ Kirschholz - für ein besonderes, liebliches Raucharoma
- ★ Füllmenge 6 Stück

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kg Hackfleisch vom Rind oder Lamm
- 1 Knoblauchzehe
- 2 rote Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 1 Bund Petersilie
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver, Chiliflocken
- Kreuzkümmel gemahlen

Adana Kebab Spieße

Zubereitung:

Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Petersilie in kleine Stücken schneiden. Nun alle Zutaten mit dem Fleisch vermengen sowie mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chiliflocken und Kreuzkümmel würzen. Danach wird die Fleischmasse mit nassen Händen um die zuvor in Wasser eingeweichten Holzspieße modelliert. Auf dem vorgeheizten Grill die Spieße von allen Seiten bei mittlerer Hitze direkt grillen.

Auch mit Lachs und Forellenfilet verwendbar!

Kräutergarschalen

Anwendbar auf allen Grillgeräten!



Axtschlag Aromatic Barbecue Herbs - der neuste Streich. Eine Garschale mit der richtigen Kräuter-Heu-Mischung und das Geschmackserlebnis ist perfekt.

Anwendung: Grillgut ins Kräuter-Wiesenheubett legen und ab auf den Grill in die indirekte Zone. Das Gargut auf den gewünschten Garpunkt ziehen lassen. Fertig. Die Garschale muss nicht gewässert werden.

- ★ Kräuter-Heumischung einmal anwendbar, Nachfüllpacks erhältlich
- ★ Garschale mehrfach verwendbar
- ★ Garschale aus Zedernholz, besonders aromatisch
- ★ 3 spezielle Kräutermischungen für die Zubereitung von Fisch, Fleisch & Gemüse

BROT BACKEN AUF DEM GRILL. SELBST BESTIMMEN, WAS DRIN IST.

Ansatzlag Brotgarschale

Die Brotgarschale aus Kirschholz ermöglicht das schonende Backen von Brot in allen Grillgeräten sowie im Backofen. Mit der Garschale wird das Backen von Brot auf dem Grill ein Kinderspiel.

Anwendung: Die Box wird ungewässert verwendet und in der indirekten Zone, abseits vom Feuer platziert. Vor dem Bestücken sollte die Innenseite mit Mehl bestäubt werden, um ein Anhaften zu verhindern. Die Holzgarschale verfügt über einen herausnehmbaren Einsatz, der es ermöglicht 4 kleine oder ein großes Brot zu backen.



Karotten-Paprika-Brot



Zutaten:

- 500g Weizenmehl
- 500g Dinkelmehl
- 40g frische Hefe
- 2 TL Salz
- Pfeffer
- 1 Paprika
- 4-5 Möhren
- Oregano

Zubereitung:

Die geschälten Karotten sowie die Paprika in feine Würfel schneiden und anschließend mit dem Mehl zusammengeben.

Die frische Hefe in eine Tasse bröseln und das Salz dazu geben. Durch das Rühren mit einem Löffel wird die Hefe flüssig und kann zu den anderen Zutaten gegossen werden. Jetzt alle Bestandteile vermengen und kneten bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, dabei etwas Mineralwasser hinzugeben.

Der Teig sollte jetzt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen.

Nun die Holzkiste an der Innenseite mit etwas Mehl einreiben und den in Form gebrachten Brotteig hineinlegen. Das Brot in der Holzgarschale nun in der indirekten Zone des Grills für ca. 60 Minuten bei 200° C backen.



AUS LIEBE ZUM HOLZ UND ZUM BARBECUE

Geschmacksräuchern und Smoken sind die neuen Trends beim Grillen. Raucharomen setzen wie ein gutes Gewürz den i-Punkt auf dein Barbecue. Ganz einfach und auf allen Grillgeräten, egal ob Gas-, Elektro- oder Holzkohlegrill.

Rezepte und vieles mehr auf
www.axtschlag.de



Erhältlich im gut
sortierten Grillfachhandel

**„Hochwertige Produkte
und fantastische
Rauchentwicklung“**

TV Food Experte Sebastian Lege

Quelle: Willi Weber / ZDF

- ★ Ohne Zusatzstoffe
- ★ 100 % sortenrein
- ★ handverlesen
- ★ ökologisch & nachhaltig produziert



Wir zeigen dir persönlich, wie es funktioniert!
Besuch die Axtschlag Grillschule!

www.axtschlag-grillschule.de



Axtschlag GmbH
Kolberger Straße 11, 15754 Heidesee - OT Blossin
Telefon: 033767 / 899537 | E-Mail: info@axtschlag.de