

christl BBQ und die Holy Trinity



christl Magic Dust 01610021



christl Brisket BBQ Rub 01610022



christl Spareribs Rustikal 0161157

Grillen ist weltweit die ursprünglichste und vielfältigste Garmethode. Wird in Europa über Grillen gesprochen, gehört es zu den ersten Gedanken, Würstchen oder ein Steak in kurzer Zeit zu garen. Dabei handelt es sich um heißes, schnelles und direktes Garen. Betrachtet man nun das weltweite Grillen/BBQ stellt man schnell fest, dass die angesprochene Garmethode nur einen Bruchteil der Zubereitungsmethoden mithilfe von Feuer darstellt. Solange Speisen mit Feuer und Rauch zubereitet werden, wird gegrillt!

Global gesehen kommt man, wenn man sich mit dem Thema BBQ beschäftigt, nicht um die USA herum. Bekannt sind dabei Zubereitungen von Fleisch, die bei niedrigen Temperaturen, indirekt, über mehrere Stunden geschehen (low&slow). Den sogenannten „Longjobs“. Dabei kann eine ganze Rinderbrust auch mehr als 20 Stunden benötigen, um die gewünschte Kerntemperatur von über 90 °C zu erreichen. Belohnt wird dieser Aufwand mit einem butterzarten, rauchigen Stück Fleisch.

Neben der Rinderbrust, dem „Beef Brisket“, wird in der USA die „Holy Trinity of BBQ“ aus „Pulled Pork“ und „Spareribs“ gebildet. Diese Heilige Dreifaltigkeit zählt zu den Königsklassen des BBQs und werden perfekt mit den passenden Christl Gewürzmischungen abgerundet.

christl Magic Dust

Art. Nr. 01610021

Fleisch: Schweinnacken
oder Schweineschulter

Zeit: 8 – 20 h

Kerntemperatur: 89 – 92°C

Garraumtemperatur: 95 – 130°C



christl Spareribs rustikal

Art. Nr. 0161157

Fleisch: Schweinerippchen

Zeit: 5 – 6 h

Kerntemperatur: 89 – 92°C

Garraumtemperatur: 95 – 130°C



christl Brisket BBQ Rub

Art. Nr. 01610022

Fleisch: Rinderbrust

Zeit: 10 – 24 h

Kerntemperatur: 90 – 94°C

Garraumtemperatur: 95 – 130°C



christl
GewürzTechnologie



Grillkäse Quick

Grill- und Bratgenuß

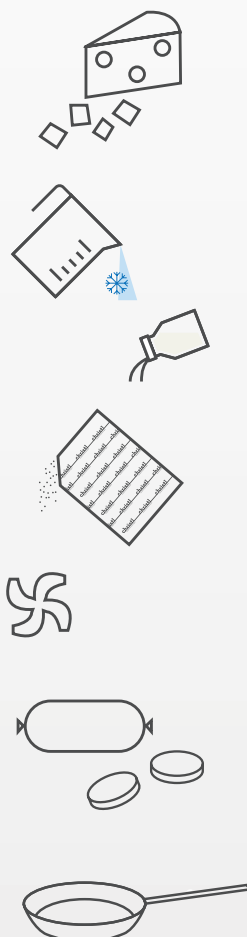
- | Grillkäsetaler zum Braten und Grillen
- | einfach in der Herstellung
- | vielfältig in der Anwendung
- | beliebiger Geschmack
- verschiedenste Hartkäsearten einsetzbar
- | optional mit Jalapeno-Paprika-Mix, Kräuter- oder Pfeffermischung

Art. Nr. 03620003

christl Grillkäse Quick

Abpackung: 1-kg-Beutel

Dosierung/Anwendung: 60 g/l Wasser



Schon probiert? Unsere Marinadenklassiker ...

im praktischen 4 kg-Eimer



Texas AGF

Art. Nr. 03730011

Gewürzmarinade

Kräuter-Butter AGF

Art. Nr. 03730012

Gewürzmarinade



Material

70,00 kg	Hartkäse (z.B. Emmentaler, Bergkäse)
20,00 kg	Eiswasser
10,00 kg	Sahne (30% Fett)
100,00 kg	Gesamtmasse

Optional

20 g	Pikanter Jalapeno-Paprika-Mix Art.Nr. 0161153
4 g	Pfeffer bunt geschrotet Art.Nr. 0261064
2 g	Alpenkräuter Mix Würzung Art.Nr. 0161033

Verarbeitung

- Käse in Würfel schneiden, im Kutter vorlegen und feinkuttern
- Eiswasser und Sahne langsam zugeben
- Christl „Grillkäse Quick“ hinzugeben und bei hoher Drehzahl emulgieren, bis die Masse bindig ist
- Optional Alpenkräuter, Pfeffer oder Jalapeno Paprika Mix hinzugeben
- Fertige Masse in Sterildärme füllen – für Würfel und Sticks in Kastenform füllen
- Brühen bei 78° C bis 72° C Kerntemperatur
- Abkühlen (über Nacht) und in Scheiben/Taler schneiden
- Bei mittlerer Hitze braten/grillen, bis eine goldbraune Kruste entstanden ist

christl
GewürzTechnologie



office@christl.cc
www.christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
5141 Moosdorf
Österreich
T +43 7748/32480

Christl AG
Gewerbeweg 6
9493 Mauren
Liechtenstein
T +423/3702090

Christl Gewürze GmbH & Co. KG
Am Mühlfeld 2
83413 Fridolfing
Deutschland
T +49 8684/2269999