



BOOKLET

BBQ

BOOKLET

FÜR DIE Der Grill-Guide von
Butcher & the Chef
GASTRONOMIE

* *Butcher*

BBQ in der Gastronomie

Grillieren ist Trend. Und grillieren kommt zunehmend auch in der Gastronomie an. Nicht Bratwurst und Cervelat, sondern Brisket, Ribs oder Pulled Pork werden von den Gästen nachgefragt.

Selten ist die Profi-Küche mit Smoker oder Grill ausgerüstet und kann nicht auf die Wünsche eingehen. Dieser Guide soll Abhilfe schaffen und aufzeigen, wie mit Kombigarer und GN-Geschirren vorzügliches BBQ zubereitet werden kann.

**ECHTES BARBECUE IN
DER GASTRONOMIE-
KÜCHE ZUBEREITET**

* Butcher



**BUTCHER
& THE CHEF**



Werkzeug & Handwerk

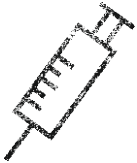
Ein guter Grilleur arbeitet mit verschiedensten Werkzeugen um Geschmack, Textur und Saftigkeit optimal zu balancieren. Die untenstehenden Icons werden auf den folgenden Seiten benutzt:



Mit dem Pinsel werden Flüssigkeiten, Marinaden oder Saft gleichmässig auf die Fleischstücke verteilt.



Die Fleischgabel wird zum Wenden oder Zupfen benötigt. Das Grillgut soll jedoch nicht gestochen werden, sonst verliert es Saft.



Mit der Spritze wird dem Fleisch von innen heraus ein Geschmack injiziert. Intensive Aromen und Saftigkeit garantiert.



Ein Muss für gutes BBQ. Oder doch nicht? Leckere Grilladen aus der Profi-Küche werden auf den folgenden Seiten beschrieben.



Das wichtigste «Werkzeug»: Durch sorgsames einreiben, erhält das Fleisch den optimalen Geschmack.



Der unterschätzte Alleskönner. Ob Backen, Grillieren, Smoken oder Dämpfen - der Ofen ist ein Multitalent.

Spare Ribs

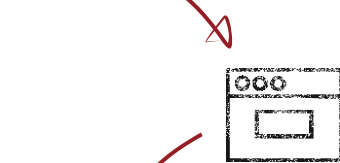
Für diesen Klassiker macht man sich gerne die Hände schmutzig. Die Rippen vom Schwein sind in fast jeder Küche der Welt vertreten, werden aber in unterschiedlichsten Variationen zubereitet. Was früher eher als Essen für arme Leute abgetan wurde, ist heute bei vielen Fleischliebhabern zu einem Must-have avanciert.



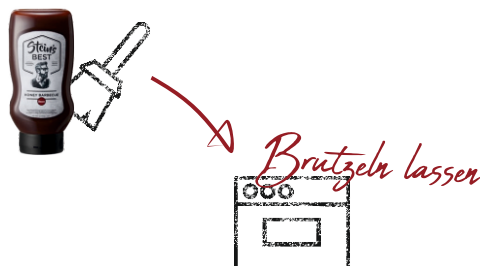
Butcher & the Chef Schweins Grill Rips (Art. Nr. 351012)



Wasser und Meat Booster vermischen und mit Spritze injizieren



Das Pork Rub sorgsam ins Fleisch einreiben



Ribs 2.5 Stunden bei 90°C garen

Reichlich mit BBQ-Sauce glasieren

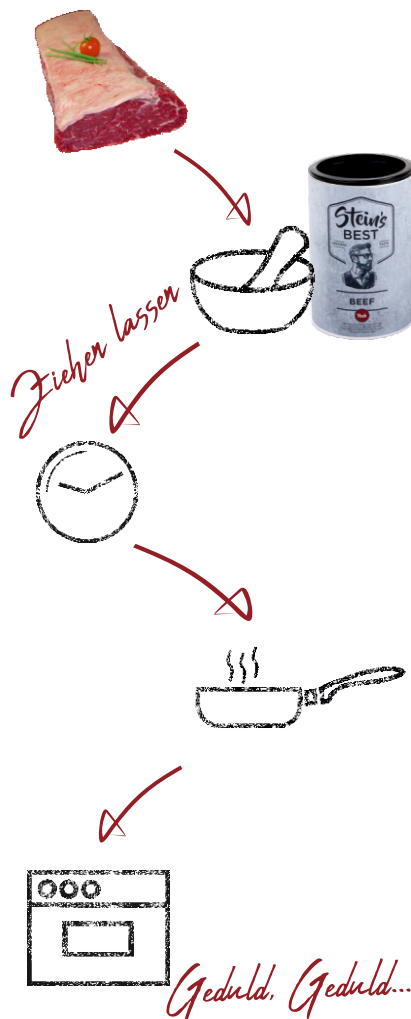
In den Ofen bei 170°C





BBQ Roast Beef

Eines der leckersten und besten Stücke vom Rind. Durch die Herstellung vom Roastbeef auf dem Grill erhält das Fleisch eine angenehm rauchige Note. Das gute Stück kann aber auch im Ofen mit Beigabe von Rauchöl zubereitet werden und vergeht dabei trotzdem regelrecht auf der Zunge.



Butcher & the Chef Entrecôte (Art. Nr. 351112) nehmen und Fettschicht einschneiden

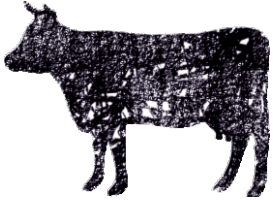
Für Kruste diverse Gewürze mörsern, etwas Rauchöl und Rub zugeben und das Fleisch damit einreiben

In Frischhaltefolie eingewickelt 6 Stunden ruhen lassen

Fleisch in Bratpfanne scharf mit Butterschmalz anbraten

Roastbeef während 5-6 Stunden bei konstanten 80°C im Backofen garen

Spices



Rindfleisch

Schwarzer Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Lorbeerblätter, Rosmarin, Thymian, Kümmel, Senfpulver, grüner Pfeffer, Salbei, Basilikum



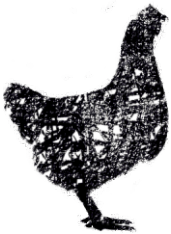
Schwein

Nelken, Koriander, Fenchel, Paprika, Salbei, Kümmel, Knoblauch, Rosmarin



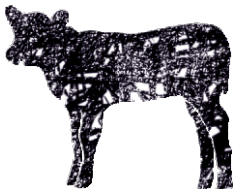
Lamm

Curry, Rosmarin, Salbei, verschiedene Pfeffer, Zimt, Knoblauch, Pfefferminze, Oregano, Thymian



Geflügel

Lorbeerblätter, Curry, Knoblauch, Salbei, Rosmarin, Thymian, Paprika, Zitrone, Ingwer, Zitronengras



Kalbfleisch

Majoran, Basilikum, schwarzer und weisser Pfeffer, Bohnenkraut, Salbei, Lorbeerblätter, Knoblauch, Minze, Lavendel, Nelken, Chili

Herstellung von Aroma-Ölen

Mit aromatisierten Ölen können die Grill-Geschmäcker konserviert, oder neue Geschmäcker dem Grillgut hinzugefügt werden. Hierzu existieren zwei Optionen:

Cold Infusion: Frische Zutaten werden einem neutralen Olivenöl beigefügt, gemixt und fein gesiebt.

Hot Infusion: Das Öl wird über einige Stunden bei ca. 40°C Grad zusammen mit den Zutaten leicht erwärmt.

Es können verschiedenste Geschmäcker zur Aromatisierung genutzt werden:

- Rauchöl, durch grillierte Peperoni
- Chilli-Öl, um dem Fleisch Schärfe zu geben
- Kräuter-Öl, für den Frische-Kick
- Zitronen-Öl, für eine ausgewogene Säure





Pulled Pork

Das zarte Fleisch des Pulled Porks hat viele Anhänger. Der Name stammt vom Zupfen (Engl. Pull) des Fleisches, welches zuvor über Stunden oder Tage zubereitet wurde. Das Pulled Pork kann äusserst vielfältig eingesetzt werden: Klassisch im Burger oder Wrap, im Salat oder Pasta, auf eine Pizza, in einem Sandwich oder Auflauf.



Butcher & the Chef Schweinsschulter
(Art. Nr. 351036)

Wasser oder Saft injizieren

Mit Chicken & Pork Rub einreiben und
24 Stunden ziehen lassen

Mit Barbecue Sauce einstreichen und
in Alufolie packen

Ohne Anbraten 12-16 Stunden bei
90°C in den Ofen bis
Kerntemperatur 83°C garen

Zupfen und je nach Wunsch in
Barbecue Sauce einlegen

Beef Brisket

Das Beef Brisket findet seinen Ursprung im amerikanischen Texas und hat heute auch in der Schweiz viele Fans gefunden.

Traditionell wird das Fleischstück im Smoker zubereitet, schmeckt jedoch auch hervorragend aus dem Ofen.

Aufgeschnitten zwischen zwei Brötchen wird das Brisket zu einem wahrhaften Delikatessen-Sandwich.



Butcher & the Chef Rinds Brust ohne Bein (Art. Nr. 351106)

Fleisch entgegen Fasern leicht einschneiden

Brisket mit Rub einreiben

24h ziehen lassen

Brisket mit BBQ Sauce einstreichen und in Alufolie wickeln

Ohne Anbraten für 12 - 16 h bei 90°C im Ofen garen



Burger

Das Butcher & the Chef (Art. Nr. 351406) Rindshackfleisch ist das beliebteste Burgerfleisch. Es ist aromatisch und bei richtiger Zubereitung schön saftig.



Der Klassiker schlechthin: Rindshackfleisch. (Art. Nr. 351403). Mit wenigen Kniffen gelingt der perfekte Burger für jeden Anspruch. Vorsicht ist jedoch bei der Bratzeit gefragt. Zu lange gebraten, wird der Burger schnell trocken.



Das Schweinehackfleisch (Art. Nr. 351401) macht es dem Koch etwas einfacher: Durch den hohen Fettgehalt bleibt der Burger saftig. Der Geschmack ist für Liebhaber ein Highlight.



Gemischt mit Rind und Schweinefleisch (Art. Nr 351407) oder Rind- und Kalbfleisch (Art. Nr. 351409), ergeben die Produkte eine feine Kombination von Geschmack und Saftigkeit.

Für aussergewöhnliche Kombinationen, kann das Fleisch mit bspw. Wildschwein, Leber oder Lamm ergänzt werden. Daneben spielt das Pressen des Patties eine wichtige Rolle für das Mundgefühl.



Pastrami New York-Style

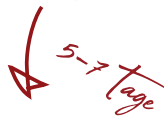
Der in den USA beliebte Sandwich-Belag stammt eigentlich aus Rumänien und wurde erst Ende des 19. Jh nach Amerika getragen. Ursprünglich diente das Pökeln, Würzen und Räuchern von Pastrami der Konservierung des Fleisches. Die aufwändige Herstellung lohnt sich allemals.



Butcher & the Chef Rinds Brust (Art. 351106) abtrocknen und grosse Fettschichten entfernen



Pökelsalz, Rohrzucker, Pfeffer, Koriandersamen und Knoblauch einreiben und luftdicht verpackt 6 Tage pökeln, bis sich das Fleisch fest anfühlt



Mit Wasser von Gewürzen befreien und 2 x 30 Min. in Wasser einlegen. Mit Rub einreiben und während ca. 3 h auf Kerntemperatur 68°C räuchern

*Rub: Kräuter, Paprika,
Senfsamen und Knoblauch*



Holzchips in Wasser einlegen und anschliessend in eine Räucherbox im vorgeheizten Grill legen.



Pfannenboden mit Räuchermehl bedecken und stark erhitzen. Hitze reduzieren sobald sich Rauch bildet. Fleisch darauf legen.





Chicken Wings

In der traditionellen Zubereitung werden die Chicken Wings frittiert und anschliessend mit einer scharfen Sauce bestrichen. Genau so lecker können die Wings jedoch aus dem Ofen schmecken, wenn man sie dementsprechend richtig würzt.



Butcher & the Chef Chicken Wings (Art. Nr. 232401) abtrocknen und mit Salz und Pfeffer bestreuen

Bei 180° C ca. 15 Minuten garen

Steins Ketchup mit Honig, Knoblauch, Tabasco und Kräutern vermischen

Chicken Wings aus dem Ofen nehmen und mit der Sauce bestreichen

Weitere 20 Minuten in den Ofen und je nach Bedarf drehen und nochmals bestreichen

Klassisch mit Saucen und einer Stangensellerie servieren



Gastro-Profi

Bei Butcher & the Chef geben sich Metzgerhandwerk und Küche die Hand. Handgeschnittene Stücke, individuelle Cuts, Beratung durch Fachpersonen - frisch geliefert in Ihr Restaurant.

Schnell & flexibel

Unsere Fleischmanufaktur beliefert die besten Gastronomen in der Region Zürich, Aargau, Teile der Inner- und Ostschweiz. Weitere Regionen werden folgen.

Schweins Grill Rips



Schweinsschulter

Art. Nr. 351036



Poulet Wings



Rinds Brust o. Bein

Art. Nr. 351106



Rinds Hackfleisch



Schweins Hackfleisch



Hackfleisch Rind / Kalb



Hackfleisch Rind / Schwein

Stein's BEST

Vielfältig

Wenn es um die Vielfalt geht, ist Stein's BEST unschlagbar. Sie haben die Wahl aus zehn verschiedenen Grillsaucen.

Massgeschneidert

Stein's BEST Würzmischungen sollen keine Universallösungen sein. Sie sind genau auf die Anforderungen beim Grillieren abgestimmt. Verwenden Sie unsere Rubs und Booster und Sie werden es schmecken.

Senf Mild



Curry Sauce



Tartare Sauce



Knoblauch Sauce



Cocktail Sauce

Art. Nr.



Mayonnaise

Art. Nr. 940023



BBQ Beef Rub



Chicken & Pork
Sweet Rub



Chicken & Pork Rub



BBQ Meat Booster



Smokey BBQ Sauce



Honey BBQ Sauce



Steak Sauce



Tomaten Ketchup

Art. Nr.





**WWW.BUTCHER
ANDTHECHEF.CH
BESTELLUNG@
BUTCHERANDTHECHEF.CH
#BUTCHER
ANDTHECHEF**