







# VON UNSEREN CHAMPIONS EMPFOILEN



Philipp Glauser

BBQ VIZE WELTMEISTER
GRILL SCHWEIZERMEISTER

BBQ IST KEIN TREND, DAS IST EINE LEBENSEIN-STELLUNG.



Mitch van Egmond

MITGLIED DES NIEDERLÄNDI-SCHEN BBQ-TEAM EUROPÄISCHER UND NIEDER-LÄNDISCHER BBQ-MEISTER

ECHTE GRILLER BRAUCHEN NUR REINE ZUTATEN.



Marcel Allemann

BBQ EUROPAMEISTER

3-TER BBQ WELTMEISTERSCHAFT

## Vorspeisen

BBQ TRI-TIP BAQUETTE
BLACK GARLIC
CHIMICHURRI

PLUMED BURNT ENDS GERÖSTETER BABY LATTICH MARINIERTEN TOMATEN FRÜHLINGSZWIEBELN

ASIATISCHER SKIRT STEAK
SALAT LAUWARM SERVIERT

DÜNN AUFGESCHNITTENES RUMP CAP "ALOHA" KRÄUTERSALAT

# Hauptgänge

SLOW COOKED FLEISCHSTÜCKE... 12H

BEEF BRISKET GLASIERT MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH UND SOJA SÜSSKARTOFFELPÜREE OFENGEMÜSE

GLASIERTE HONIG - THYMIAN SHORT RIBS FOLIENKARTOFFELN UND TOMATENQUARK.

DIREKT VOM FEUER - À LA MINUTE

ROSA FLANKSTEAK CHIMICHURRI - BUTTER KARTOFFELSPALTEN

SMOKEY HANGING TENDER BBQ MAIS KARTOFFELKUCHEN

MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKENES TRI-TIP, MAIS-NACHOS MIT CHUNKY SALSA UND BOHNEN PÜREE

DAS RICHTIGE FLEISCH
DIE RICHTIGE WÜRZUNG
DIE RICHTIGE ZUBEREITUNG
...UND VIEL EMOTIONEN!



# PURE EMOTIONS





Der Filet Anteil liegt bei 1%... ...und hier setzen wir bei Nose to Tail an. Spannende Fleischstücke, die fantastisch schmecken und tolle Namen haben - special cuts.



Analog beim Schwein und Kalb



### FLAT IRON

#### MERKMALE:

Wenig Fett Dezenter Geschmack Gleichmässig marmoriert Feinfasrig 3-3.5kg pro Tier

4-6 Wochen **ZUBEREITUNG:** 

À la minute 52° Kerntemperatur BEKANNT AUCH ALS...

Schulterspitz Schaufelstück

### HANGING TENDER

#### MERKMALE:

Kräftiger Eigengeschmack durch die Marmorierung Grobfasrig 300 - 500g pro Tier LAGERUNG: 2-3 Wochen ZUBEREITUNG:

À la minute 55° Kerntemperatur BEKANNT AUCH ALS...

Nierenzapfen Onglet

SHANK

SIRLOIN

RUMP CAL

### SKIRT STEAK

#### MERKMALE:

Kräftiger Geschmack Reines Muskelfleisch Saftig und zart 700g – 1kg pro Tier LAGERUNG: 1-2 Wochen

**ZUBEREITUNG:** 

À la minute

60° Kerntemperatur BEKANNT AUCH ALS... Leistenfleisch

Saumfleisch Kronfleisch

#### RUMP CAP **MERKMALE:**

Fettdeckel Mageres Fleisch Feiner Geschmack 1.4-1.8kg pro Tier LAGERUNG: 3-5 Wochen

### **ZUBEREITUNG:**

Sous Vide min 1.30h 58° Kerntemperatur BEKANNT AUCH ALS...

Tafelspitz Picanha \* Hufdeckel

### TRI-TIP

#### MERKMALE:

Sehr mager Feine Marmorierung Reines Muskelfleisch 2-3 kg pro Tier **LAGERUNG:** 3-5 Wochen

**ZUBEREITUNG:** 

Sous Vide min 1.30h 60° Kerntemperatur BEKANNT AUCH ALS...

Weissesstück Bürgermeisterstück T Stück

### **FLANK STEAK**

#### MERKMALE:

SHANI

BRISKET

MERKMALE:

Hoher Fettanteil

7-8kg pro Tier LAGERUNG:

**ZUBEREITUNG:** 

(Übernacht Garung) 80° Kerntemperatur

BEKANNT AUCH ALS...

1-2 Wochen

Slow Cock

Brust / Kern

Siedfleisch Bauchlappen

Kräftiger Eigengeschmack

Längs Fasern Schön marmoriert Zart mit leichtem Biss 1-1.5kg pro Tier LAGERUNG: 4-5 Wochen **ZUBEREITUNG:** 

À la minute

53° Kerntemperatur BEKANNT AUCH ALS...

Speigel Dünner Lempen

Bauchlappen

# WIE BRINGE ICH DEN GESCHMACK INS FLEISCH?

Vorbereiten VOR DEM GRILLEN

### MARINADEN

Eignen sich für grosse und kleine Stücke. Vor dem Grillieren 24 h einwirken lassen, der Geschmack der Kräuter geht ins Fleisch über.







BEEF **PORK** CHICKEN

### 100G PRO KG FLEISCH

1 kg	Fleisch ganz oder portioniert
100 g	Passende Wassermarinade
24h	Im Vakuum marinieren

### RUBS

Trockenmarinaden eignen sich vor allem für grosse, Langgarstücke, aber auch kleine Stücke. Das Fleisch einreiben, und auf den Grill legen. Sorgt für eine schöne Kruste auch bei niedrigen Temperaturen.



BEEF **PORK FISH & SEAFOOD** 

#### 25G PRO KG FLEISCH

1 kg	Fleisch ganz oder portioniert
25 g	Passender Stein's Best Rub
1-3h	Bis Zimmertemperatur erreicht ist

# Finishing am ende des grillen und danach

### GLAZES

Glazes geben eine Geschmacksrichtung und einen schönen Glanz. Ideal zum Individualisieren des Fleisches. Kurz vor dem Ende der Garzeit einreiben und noch kurz finishen.



BLACK GARLIC. SOJA + INGWER

HONIG/THYMIAN **SPRINGONION, GARLIC** 

### 25G PRO KG FLEISCH

HONEY

**SMOKEY** 

1 kg Fleisch portioniert 45 g Passende Glaze

Danach das Fleisch auf dem Grill, Pfanne oder im Ofen bei hoher Hitze glasieren

### SALSAS

Mit den Salsas und Saucen runden Sie das Gericht ab. Je nach Sauce vor dem Servieren, portioniert oder am Tisch.



CHIMICHURRI **POMODORI MARINATI** CHUNKY SALSA' NEU MANGO-ANANAS-HABANERO' = saisonal erhältlich



COCKTAIL / CURRY / KNOBLAUCH TARTARE / HAUS-SAUCE KETCHUP / MAYO / SENF

# BBQ NEWS VON BRESC

### Wasserbasierte MARINADEN









### \* BEFORE GRILLING ?

- Wasserbasierte Marinaden
- DER TRICK UNSERER BBQ SPEZIALISTEN
- GESCHMACK GEHT BESSER INS FLEISCH (OSMOSE)
- BRENNT AUF DEM FEUER NICHT AN
- AM VORTAG (24H VOR DEM GRILLIEREN) ANWENDEN
- SPANNENDES FOOD PAIRING

### Glazes NEU AUFGELEGT

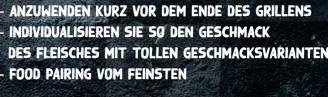
















### Salsa TRENDIGE NEUHEIT

- MANGO & HABANERO FRUCHTIG SUSS & SCHARF
- ALS BEGLEITUNG AUF DEM TELLER





# BBQ GEH AUCH IN DER KÜCHE

Steins

Trocken 25G / KG LEBENSMITTEL

TIPP
DAS DER RUB
BESSER
HAFTET MIT
EINEM
BINDER
ARBEITEN
Z.B SENF





 $\eta_{ass}$  100G / KG LEBENSMITTEL





### ZUBEREITUNG-

### Langzeitgaren OPTION 1

### FLEISCHSTÜCKE:

- BEEF BRISKET
- SHORT RIBS (RIND UND SCHWEIN)
- POULET PORK
- GANZE STÜCKE Z.B KALBSSCHULTER
- SCHWEINEBAUCH MIT SCHWARTE

Sous vide option 2

### FLEISCHSTÜCKE:

- ALLE SECOND CUTS
- SCHWEINEBAUCH OHNE SCHWARTE
- PORTIONIERTE STEAKS
- LAMMRACKS
- ENTENBRUST

À la minute option 3

### FLEISCHSTÜCKE:

- FILETSTEAK
- ENTRECOTE
- RYBEYSTEAK
- HUFTSTEAK

KURZ VOR SCHLUSS GLASIEREN

BEI BEDARF IM SCHNELLKÜHLER RUNTERKÜHLEN UND PORTIONIEREN

### ENISHING

45G / KG LEBENSMITTEL

DAS REGENERIEREN GEBRAUCHEN, UM ZU GLASIEREN



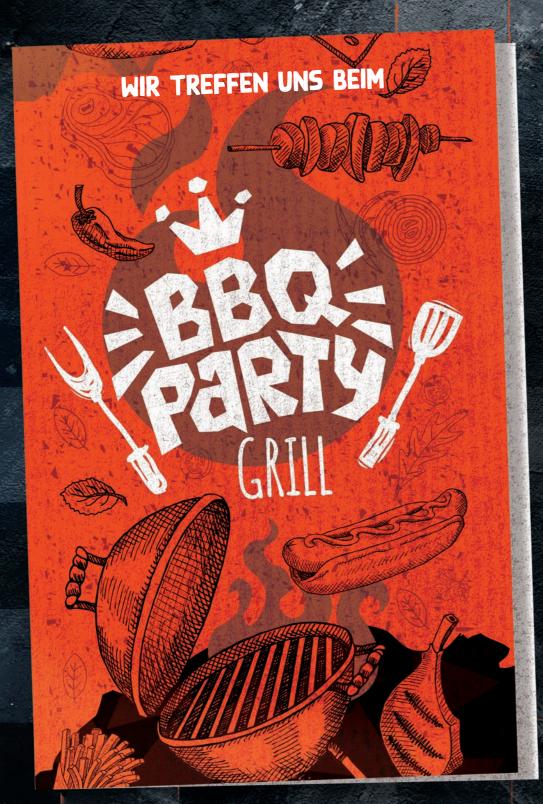






MIT PASSENDER GLAZE EINREIBEN UND DANACH BEI 200° C IM COMBIDÄMPFER CA. 5 MIN. ÜBERKRUSTEN ODER AUF DEM GRILL GLASIEREN

# CREATE YOUR OWN MENU CARD





# DEIN INDIVIDUELLER WORKSHOP

HOL DIR UNSERE CHAMPIONS/CULINARY ADVISOR'S IN DEIN LOKAL UND LASS DICH BEFLAMMEN!



KOSTEN: CHF/EURO 180.- FÜR EINE 3-STÜNDIGE SESSION!







HÜGLI NÄHRMITTEL AG
BLEICHESTRASSE 31
9323 STEINACH
SWITZERLAND
GRATIS TEL:+41 800 55 46 92
FAX: +41 71 447 29 94
E-MAIL: VERKAUF.CH@HUEGLI.COM

HÜGLI NAHRUNGSMITTEL GMBH GÜTTINGER STRASSE 23 78315 RADOLFZELL GERMANY TEI: +49 7732 807 0

TEL: +49 7732 807 0

FAX: +49 7732 807 200

E-MAIL: HUEGLI@HUEGLI.DE

HÜGLI NÄHRMITTEL-ERZEUGUNG GMBH SCHÄFFERHOFSTRASSE 14 6971 HARD AUSTRIA

GRATIS TEL:+43 (0)5574 694 0

FAX: +43 (0)5574 70525

E-MAIL: BESTELLUNGEN.AT@HUEGLI.COM

ALI-BIG SRL INDUSTRIA ALIMENTARE VIA PER AIRUNO 25/A 23883 BRIVIO

PHONE: +39 039 9162 800 FAX: +39 039 5320 620 E-MAIL: INFO@ALI-BIG.IT

FOLGEN SIE UNS AUF UNSEREN SOCIAL MEDIA KANÂLEN:

