

„Ein Grill geht auf Reisen“ – Stauferico Kotelett vom Weber Go-Anywhere Gas

Anfang des Jahres bin ich auf die Facebookseite „Ein Grill geht auf Reisen“ von Don Caruso BBQ gestoßen.

Auf dieser Seite musste ich dann feststellen, dass „Grillverrückte“ sich einen Weber Go-Anywhere Gas für 2 Wochen „ausleihen“ können.

Von der Vergrillung, oder wenn es die Zeit zulässt natürlich auch Vergrillungen, sollten Fotos gemacht werden und wer will kann einen Bericht dazu verfassen.

Die Bilder und/oder Bericht werden dann auf der Facebookseite „Ein Grill geht auf Reisen“ veröffentlicht.

Alle Infos und Teilnahmebedingungen gibt's hier.

Um in den Genuss des Weber Go-Anywhere Gas zu kommen, müsst ihr einfach eine kurze Nachricht an „Ein Grill geht auf Reisen“ schicken und mit etwas Glück kommt ihr auf die Warteliste.

Noch kurz ein paar Worte zum Weber Go-Anywhere Gas:

- Klein
- handlich
- sehr praktisch.

Die Bedienung ist kinderleicht: Gaskartusche anschrauben, Gas aufdrehen und mit dem eingebauten Piezozünder entzünden.

Nach wenigen Minuten kann man dann auch schon direkt loslegen.

Bei mir kam der Weber Go-Anywhere Gas Grill Anfang April an. Gut und bruchssicher verpackt.



Leider hatte ich nur Zeit für einen Grill-Einsatz dieses tollen Grills.

Ich hatte noch ein Stauferico Kotelett vom yourbeef.de Zerlegeseminar (Bericht zum Seminar) im Froster.

Und genau das ge*le Stück Fleisch sollte auf den Grill.





Aber erst einmal alles auspacken und zusammenbauen.



Dann ging es auch schon ans Aufheizen, während es sich das Stauferico Kotelett, mit Salz gewürzt, bei Zimmertemperatur gemütlich machen durfte.





Als der Grill aufgeheizt war, wurde das Kotelett auch schon von beiden Seiten für jeweils 45 Sekunden scharf angegrillt.





Da der Weber Go-Anywhere Gas leider keinen indirekten Bereich hat, musste ich mir mit einer Salzplanke von Don Marco's behelfen.

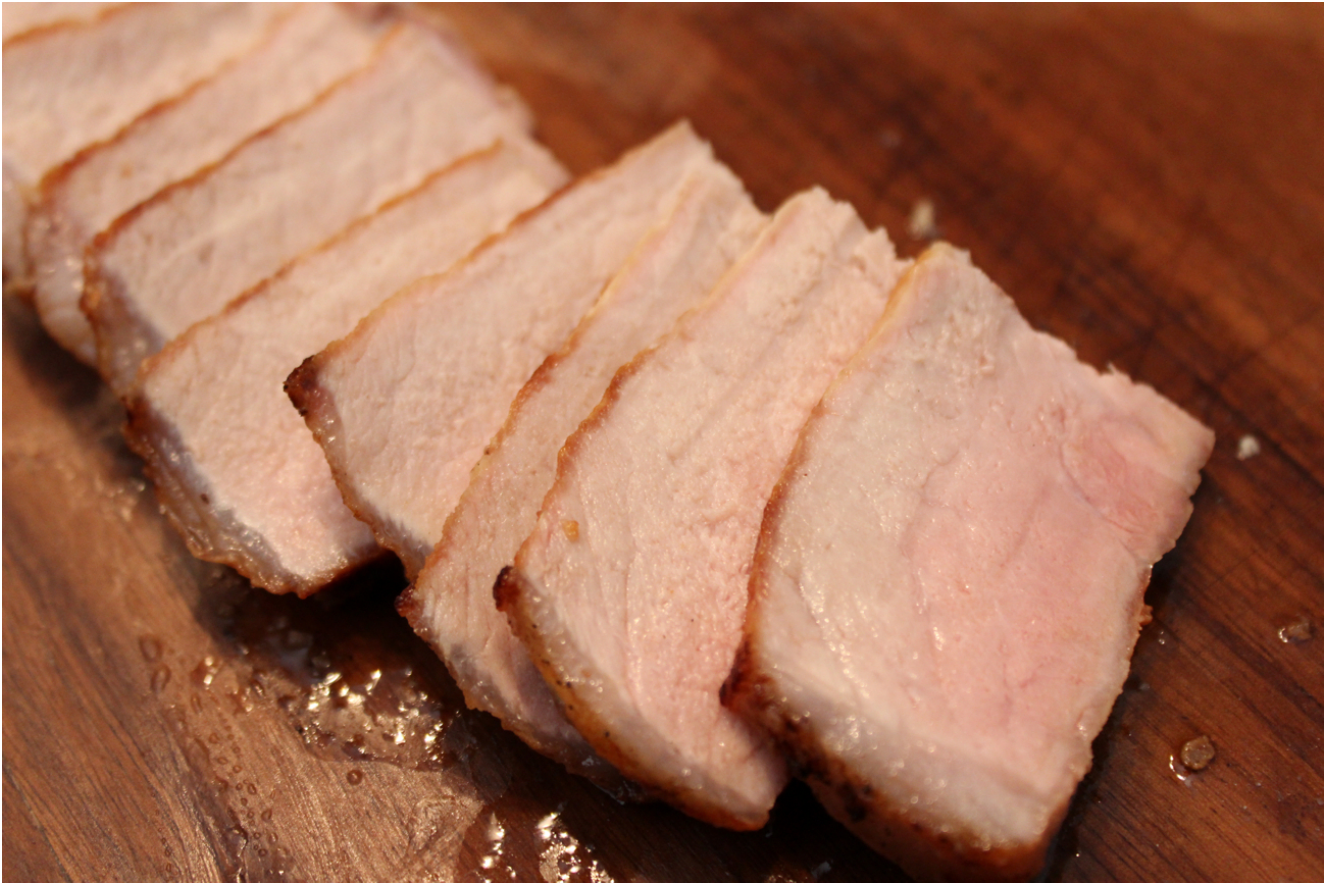


Auf der Salzplanke platzgenommen, wurde das Kotelett mit einem Kerntemperaturfühler versehen (z.B. Maverick ET-733) und durfte bis zu der gewünschten Temperatur von 60 Grad garziehen.

Danach habe ich das Kotelett vom Grill genommen, wo es sich noch 5 Minuten entspannen durfte.



Anschließend wurde es aufgeschnitten und mit Udenheim BBQ – BBQ aus Rheinhessen „Paradise Pepper“ von Royal Spice gewürzt.





Fazit: Wer einen handlichen Grill für den Urlaub (Camping, Ferienwohnung) sucht oder für die etwas andere Mittagspause, ist mit dem Weber Go-Anywhere Gas bestens versorgt.

Und besorgt Euch unbedingt mal Kotletts vom Stauferico Schwein. Bis dato, für mich die wohlschmeckendste Schweinerasse!

Wer von euch mal den Weber Go-Anywhere Gas testen möchte, sollte unbedingt bei der Aktion mitmachen.

An dieser Stelle nochmals 1000 Dank an „Don Caruso BBQ“ ,der diese Aktion ins Leben gerufen hat.

Die bisherigen Reiseziele des Grills und die dazugehörigen Berichte habe ich euch hier mal verlinkt:

Westwood BBQ
Bacon zum Steak
chilis-grillen.de
Redmountain BBQ
BBQlicate