



Gasthof zum goldenen Kreuz

Outback Barbecues
Outback House
Glenfin Road
Ballybofey
Co. Donegal
Ireland



19. August 2009

GRILLTEST AUF EUREM OUTBACK LEGEND

Hallo Mona,

gleich die ersten Versuche auf eurem Outback „Legend“ sind geglückt! Christoph und ich hatten endlich Zeit den Grill auszutesten, hier das Rezept:

Eine dicke Kalbsschulter (ca. 2.5 Kg)mariniert mit Thymian, Rosmarin, schwarzem Pfeffer würzen, und mit kalt gepresstem Rapsöl einstreichen. Gebunden und aufgespießt für den Outback-Grill, dabei die Grillroste heraus nehmen, damit sie den Drehvorgang nicht behindern.

Den Grill mit der Rückenflamme auf niedrigste Temperatur stellen. Waermeablage als Lüftungsgitter kopfüber vorne einarretieren, Haube hält schön darauf.

Die Kalbsschulter bei 150 ° C Temperatur in dere Grillhaube in ca. 5 Std auf 73° Kerntemperatur weichgaren. Während der Garzeit ab und zu mit gesalzenem Rapsöl einreiben.

Am 28. August kommt er in einem Catering für kleine Grilladen in den Einsatz.

Der Outback-Grill ist sehr einfach zu bedienen, sieht gut aus und ist durch das ganze Edelstahl einfach zu reinigen. Am besten auf die Brenner eine Aluschale legen, dann gibt es sowieso nicht viel zu reinigen.

Die Räder sollten unserer Meinung nach stabiler sein, denn um über eine Wiese zu rollen bräuchte man größere Räder.

Eine Kombination mit Teppanyaki wäre zudem toll. Kann man einen Bräter als Zusatz kaufen?
Natürlich!

Insgesamt gefällt mir das Material, bzw. der ganze Grill. Er ist edel, hat eine sehr gute Ausführung, ist stabil und verspricht dadurch eine gute Haltbarkeit. Für mich hat der „Legend“ Ansätze zum Rolls Royce!

Liebe Grüsse aus dem heissen Frauenfeld

Beat Jost
Beat Jost und Christoph Komarnicki

Gesamt- Weltmeister 2002
Vice-Weltmeister 2004
Weltmeister Rind 2002 / 2004
Weltmeister Cicken 2002
3. WM-Platz Kategorie Fisch 2004

HAUS MIT HISTORISCHER VERGANGENHEIT
FRAUENFELD

RESTAURANT
SPEZIALITÄTENSTÜBLI

4 SÄLE FÜR
10 BIS 120 PERSONEN
2 SITZUNGSZIMMER
390 GRATIS-PARKPLÄTZE

ZÜRCHERSTRASSE 134
8500 FRAUENFELD

TELEFON 052 725 01 10
TELEFAX 052 725 01 20

www.goldeneskreuz.ch
E-MAIL:
beat.jost@goldeneskreuz.ch



stainless steel gas

Edelstahlkochfläche –
rostfrei und hygienisch

Grillkörper und –haube
aus gebürstetem Edelstahl

Verchromte Wärmeablage
schafft mehr Platz fürs Grillen

Hinterer Brenner für verbesserte
Hitzeverteilung beim Grillen am Spieß

Einfache Handhabe mit der
elektronische Zündung

Rohrförmige Brenner aus Edelstahl

Seitlicher Brenner & Seitenablage

Aromaträgersystem aus Edelstahl

Feststellbare Räder

OUTBACK
www.outbackasia.com