

Wintergrillen leicht gemacht

Tipps & Rezepte von der Fleischerei Bechtel

Grillen ist nur was für den Sommer? Ganz sicher nicht!

Mit gutem Fleisch, der richtigen Vorbereitung und ein paar einfachen Tricks wird Wintergrillen zu einem richtig gemütlichen Erlebnis – ob im kleinen Kreis oder mit Freunden im Garten.

In diesem Guide findest du praktische Tipps für das Grillen bei Kälte, eine kleine Checkliste für deine Planung und drei unkomplizierte Rezepte, die perfekt zu den Spezialitäten aus der Fleischerei Bechtel passen.

Tipp: Plane beim Wintergrillen etwas mehr Zeit ein – niedrige Außentemperaturen verlängern die Garzeit.

1. Vorbereitung & Checkliste

Bevor es losgeht, ist ein bisschen Planung sinnvoll. Kälte, Wind und Dunkelheit spielen im Winter eine größere Rolle als im Sommer – mit der richtigen Vorbereitung aber kein Problem.

Checkliste fürs Wintergrillen

- Grill checken: Funktioniert alles? Gasflasche voll? Genug Grillkohle oder Briketts da?
- Warm anziehen: Feste Schuhe, Jacke, ggf. Mütze und Handschuhe einplanen – du stehst länger draußen.
- Lichtquelle: Außenbeleuchtung, Stirnlampe oder Lampen am Grillplatz, damit du das Grillgut gut sehen kannst.
- Windschutz: Wenn möglich, den Grill windgeschützt aufstellen (aber mit genug Abstand zu Wänden, Hecken und Deko).
- Thermometer: Ein Grill- oder Kerntemperatur-Thermometer ist im Winter besonders wichtig.
- Zeitpuffer: Die Garzeiten können sich durch die niedrige Außentemperatur verlängern – lieber einplanen.

2. Umgang mit gekühlter Ware & Lagerung

Gerade beim Versand von frischer Ware ist die richtige Lagerung wichtig. Die Produkte aus der Fleischerei Bechtel kommen in der Regel bereits gekühlt bei dir an.

So gehst du ideal damit um:

- Paket nach Ankunft zeitnah öffnen.
- Gekühlte Produkte direkt in den Kühlschrank legen (2–7 °C).
- Tiefgekühlte Ware in den Tiefkühler geben oder rechtzeitig zum Grillen im Kühlschrank auftauen lassen.
- Fleisch am Grilltag 30–60 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annehmen kann – das sorgt für gleichmäßigere Garzeiten.

3. Rezept: Winterliche Bratwurst-Spieße

Perfekt für den Start: schnell, herzhaft und unkompliziert.

Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 6–8 Bratwürste oder Grillwürste von der Fleischerei Bechtel
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Paprika (rot/gelb)
- 200 g Champignons
- Holz- oder Metallspieße
- etwas Öl zum Bestreichen
- grobes Salz, Pfeffer
- optional: etwas Rosmarin oder Thymian

Zubereitung

1. Bratwürste in Stücke schneiden (ca. 3–4 cm).
2. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden, Paprika entkernen und in Stücke schneiden, Champignons putzen und halbieren.
3. Alles abwechselnd auf die Spieße stecken.
4. Mit etwas Öl bestreichen und leicht mit grobem Salz, Pfeffer und ggf. Kräutern würzen.
5. Auf dem vorgeheizten Grill (indirekte oder mittlere Hitze) rundherum grillen, bis die Würste durchgegart und leicht gebräunt sind.
6. Dazu passt ein kräftiger Senf oder ein rustikales Bauernbrot.

4. Rezept: Marinierte Nackensteaks vom Wintergrill

Saftig, aromatisch und ein echter Klassiker – auch im Winter.

Zutaten (für 4 Personen)

- 4–6 marinierte Nackensteaks von der Fleischerei Bechtel (oder natur, dann zusätzlich Marinade anrühren)
- falls natur: 3 EL Öl, 1 TL Paprikapulver edelsüß, 1 TL Senf, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe (gepresst)

Zubereitung

1. Falls du naturbelassene Nackensteaks hast, alle Zutaten für die Marinade verrühren und das Fleisch mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, darin einlegen.
2. Den Grill gut vorheizen. Im Winter ruhig etwas früher starten, da der Grill länger braucht, um auf Temperatur zu kommen.
3. Steaks zunächst bei direkter Hitze von beiden Seiten kräftig angrillen, bis sie schöne Grillstreifen bekommen.
4. Anschließend an den Rand des Grills in die indirekte Hitze ziehen und dort fertig garen, bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (ca. 68–72 °C).
5. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen, dann anschneiden und genießen.

5. Rezept: Rustikales Grillbrot mit Wurst & Käse

Ideal als Beilage oder kleiner Snack am Grill – schnell gemacht und richtig herzhaft.

Zutaten (für 4 Stück)

- 4 Scheiben kräftiges Bauernbrot
- 4–6 Scheiben Wurst oder Schinken aus dem Sortiment der Fleischerei Bechtel (z. B. Ahle Wurst in dünnen Scheiben, Schinken, Mettwurst)
- 4 Scheiben Käse nach Wahl (z. B. Bergkäse, Gouda)
- 2 EL Butter oder Kräuterbutter
- optional: Zwiebelringe oder etwas Röstzwiebeln

Zubereitung

1. Brotscheiben leicht mit Butter oder Kräuterbutter bestreichen.
2. Wurst oder Schinken darauf verteilen, mit Käse belegen und nach Wunsch Zwiebelringe oder Röstzwiebeln dazugeben.
3. Die Brote indirekt auf dem Grill platzieren (nicht direkt über der Flamme), Deckel schließen.
4. Grillen, bis der Käse geschmolzen ist und das Brot am Rand knusprig wird.
5. In Stücke schneiden und heiß servieren – perfekt als Fingerfood am Grill.

6. Sicherheit & Kerntemperaturen

Beim Wintergrillen gilt wie immer: Sicherheit geht vor – sowohl beim Umgang mit Feuer als auch beim Garen von Fleisch.

Wichtige Hinweise:

- Grill nie in geschlossenen Räumen verwenden (CO-Gefahr!) – immer für gute Belüftung sorgen.
- Ausreichenden Abstand zu brennbaren Materialien einhalten.
- Kinder und Haustiere nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills lassen.

Empfohlene Kerntemperaturen (Richtwerte)

- Schwein (Steaks, Koteletts): ca. 68–72 °C
- Bratwürste: ca. 72 °C
- Rind (Steaks, je nach Gargrad): 55–60 °C (medium), 60–65 °C (medium-well)
- Geflügel: mind. 74 °C

Ein Fleischthermometer hilft dir, diese Temperaturen sicher zu treffen – gerade im Winter sehr praktisch.

7. Passende Produkte aus der Fleischerei Bechtel

Für dein Wintergrillen eignen sich besonders gut:

- **Bratwürste & Grillwürste** – klassisch, schnell und immer beliebt.
- **Marinierte Nackensteaks** – saftig und aromatisch, perfekt für direkte und indirekte Hitze.
- **BBQ-Spezialitäten** (z. B. Beef Short Ribs, Grillbauch – je nach Sortiment verfügbar).
- **Herzhafte Wurstwaren & Schinken** – ideal für Grillbrote und rustikale Snacks.

Schau einfach in unserem Onlineshop nach den aktuellen Angeboten und Paketen – so wird dein Wintergrillen garantiert ein Genuss.

Viel Freude beim Ausprobieren und guten Appetit!
Deine Fleischerei Bechtel