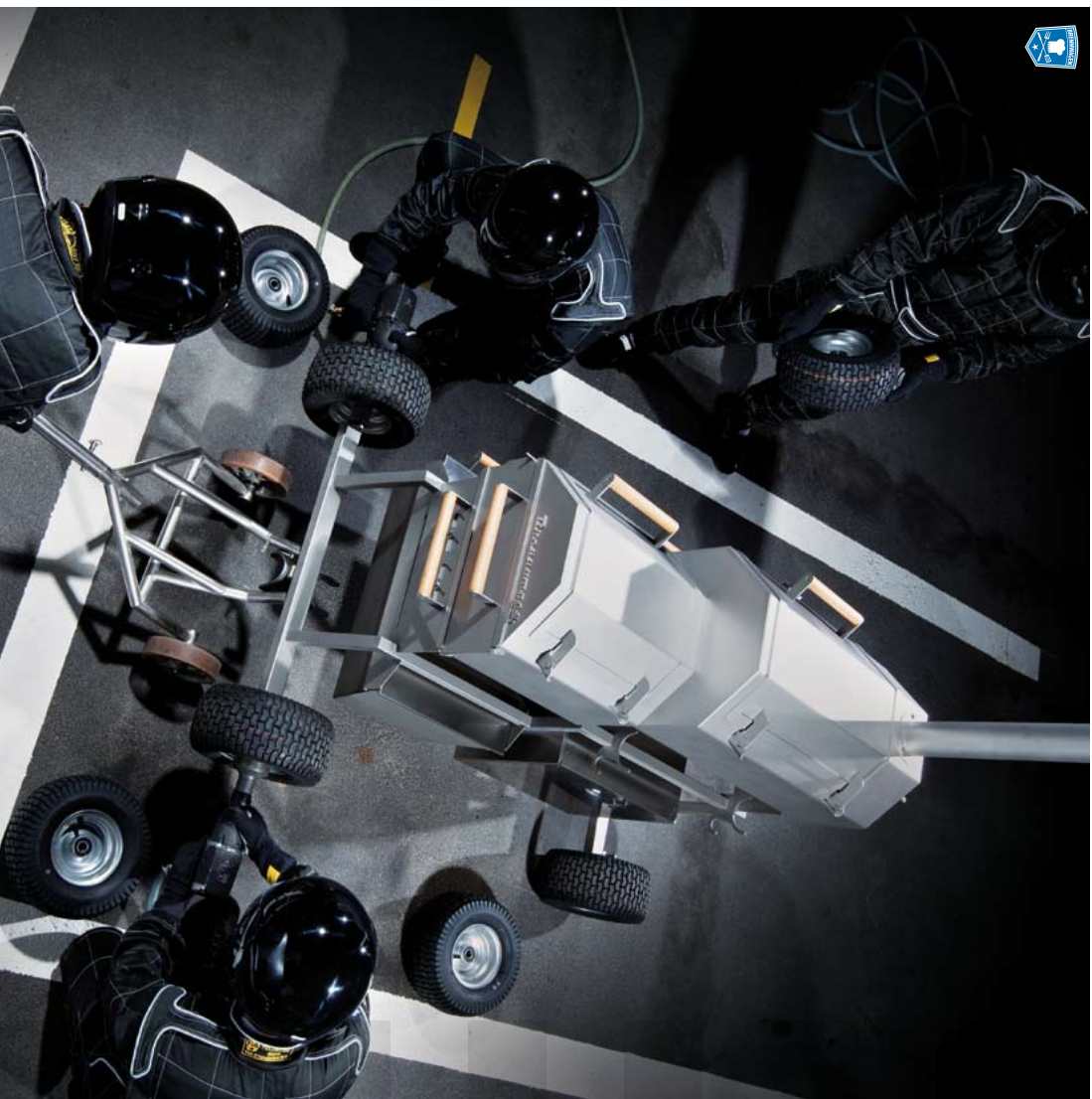


**BRENNSAISON 2011**





## (B)RENNTECHNIK

„HANDMADE IN GERMANY“

Niederquerschnittreifen, Tiefbettelagen, Zen-tralmutter, Sicherheitsbremssystem – was für ein Wagen! Nein, die Rede ist nicht von einem Renn- sondern von einem Brennwagen. Einem neuen High-Performance-Produkt, das die gesamte Grillwelt auf den Kopf stellen wird. Nicht nur durch seine einzigartigen Fahreigenschaften, sondern auch durch sein markantes Design. Nerdische Blicke im Park gelten ab sofort nicht mehr ausschließlich den knusprigen Würstchen und Steaks auf dem Grill, sondern vor allem dem Grill selber.

Denn beim Brennwagen kommen nur erlesene Materialien zum Einsatz: Die Karosserie ist aus hochwertigem Edelstahl. Einem Metall, das nicht nur schick aussieht, sondern auch lebensmittel-freundlich ist. Beim Interieur hat man sich für Hitzebleiche aus Titan entschieden, welches u.a. in der Luftfahrttechnik für die Düsen eingesetzt wird. Die Trägerkonstruktion besteht aus leichtem, aber extrem robustem Aluminium. Aus Mahagoni sind die Griffe und alle anderen Holzkomponenten. Dieses Ausstattungsmerkmal ist nicht nur purem Luxus sondern auch echtes Understatement. Da Mahagoni ein Zuchtholz ist, schont es die Tropenwälder dieser Welt.

Ebenso wie die sorgfältig ausgewählten Materialien verspricht auch deren Verarbeitung höchste Qualität. Alle Brennwagen-Produkte werden überwiegend in Handarbeit hergestellt, was im

Bereich der deutschen Grillindustrie ein höchst seltenes Gut darstellt. Gleiches gilt auch für die Fertigung in Deutschland. Sie findet in einer kleinen Manufaktur in Oberndorf im Schwarzwald statt.

Woher sollen Kinder auch wissen, was es braucht, um saftige Rindersteaks zu braten...

Damit auch Ihr Brennwagen im Saft bleibt, holen wir auf Wunsch alle Modelle ab dem GT 800 nach der (B)Rennsaison in unsere Boxengasse. Hier wird er professionell gereinigt und gewartet, falls Sie erst im nächsten Frühjahr oder Sommer wieder auf die Piste möchten, lagern wir ihn gerne bis zu einem halben Jahr bei uns ein.

Die Piste war es auch, auf der die Idee zum Brennwagen geboren wurde. Erfunden wurde der Grill-Bolide nämlich vom ehemaligen Formel 1-Ingenieur Florian Wagner. Der passionierte Hobbygriller suchte nach dem Ausstieg Toyotas aus dem Formel 1-Betrieb ein neues Betätigungsfeld und stieg kurzerhand vom Renn- auf den Brennwagen um. Gemeinsam mit seinem Studienkollegen Daniel Ernst, mit dem er schon im Studium Rennwagen zusammenschraubte und Preise dafür erhielt, leitet er das süddeutsche Unternehmen.

Ein konsequenter Schritt für Männer mit einem Faible für heiße Öfen!



# STILOSOPHIE

**GRILLEN WIE, WO UND WANN IMMER MAN MÖCHTE!**

Obwohl der Brennwagen ganz neu auf dem Markt ist und wir 2011 erst in unsere zweite Saison starten, haben es sich unsere Brenngenieure nicht nehmen lassen, in der Winterpause neue Features auszuföhren.

Brandneu im Brennstell ist der GT 1200i, der gleich vom Start weg ordentlich Gas gibt. Denn wenn's mal schnell gehen soll, ist unser erster gasbetriebener Boilde im Handumdrehen grillbereit.

Ebenfalls neu ist die Ski-Konstruktion für alle Modelle außer dem GT 500. Hiermit kommen unsere Brennwagen auch bei Schnee und Eis nicht ins Schlüpfen. Warum bis zum Sommer warten, wenn man auch im Winter saftige Grillsteaks genießen kann? Es gibt kein schlechtes Wetter, nur schlechte Grills!

Und genau das ist die Stilosophie von Brennwagen: Grillen wie, wo und wann immer man möchte! Grillen im verschneiten Park: Kein Problem, die Skier machen's möglich. Ein schöner Videoabend, man macht sich's zu Hause gemütlich und verspürt plötzlich Heißhunger auf Gebrühtes: Kein Problem, der GT 1200i auf der Terrasse ist in Nullkommanichts einsatzbereit.

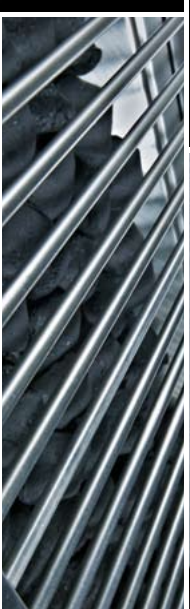
Im Sommer mal schnell um die Ecke in den Park, ohne den Grill schleppen zu müssen: Der Trolleygrill GT 500 folgt Ihnen auf Schritt und Tritt.

Das ist das Einmalige am Brennwagen: Alle Grills folgen Ihnen zum Pö, zum Point Of Grill! Ihre Mobilität verschafft Ihnen die Freiheit, in allen erdenklichen Situationen und an allen möglichen Orten zu grillen. Denn Grillen bedeutet für uns nicht nur Nahrungsaufnahme - Grillen ist Lifestyle und ein großes Stück Lebensfreude.

Apropos Freude: Am meisten Spaß macht das Grillen natürlich im Sommer. Erst recht, wenn man mit dem GT 800 einen schmucken Edelstahl-Boilden am Start hat, der viel Stauraum für Grillgut und gekühlte Getränke bietet. Oder den großen Bruder GT 1200, in dessen isoliertes Schubfach sogar ein ganzer Kasten Bier passt.

Für Grillfreunde, die ihr Barbecue nach allen Regeln der Kunst zelebrieren möchten, ist der GTX 1500 perfekt geeignet. Der erste in Deutschland erhältliche Edelstahl-Smoker dieser Art macht Ihre Grillparty zum Erlebnis.

Wie auch die anderen Brennwagen aus der GT-Klasse ist der GTX 1500 eine imposante Erscheinung. Denn wie heißt es so schön: das Augeisst!





**„NUR WENN MAN DAS KLEINSTE DETAIL  
IM GRIFF HAT, KANN MAN PRÄZISE ARBEITEN.“**

NIKI LAUDA, RENNSPORTLEGENDE

KONZEPTION UND TEXT: WILLY NICKOLAUS / INFO@NICKOLAUS-PR.DE · GRAFIC: GERALD GIEBEL / INFO@LOWJOL.DE · FOTOS: CHRIS STOCK / CHRIS@CHRISSTOCK.DE



## GT 500

### TECHNISCHE DATEN\*

<b>Dimensionen*</b>	B 62,0 x T 28,5 x H 38,0 cm
<b>Gewicht</b>	16 kg
<b>Bearbeitung</b>	2 Hartgummi-Rollen, Ø 90 mm
<b>Mobilitätssystem</b>	Dreifach ausziehbarer Teleskopgriff (bis 78 cm) aus Mahagoniholz.
<b>Grillfläche</b>	B 57,0 x T 22,0 cm
<b>Grillrost-Höhenverstellung</b>	Clipgriff-Einstellsystem mit 4 Stufenstufen.
<b>Schubfach-Grillfront</b>	B 56,0 x T 18,0 x H 10,0 cm
<b>Sonstiges</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- entnehmbare Kohleschale</li><li>- Deckel mit Spannschlosssystem verschließbar</li><li>- komplett aus Edelstahl</li></ul>
<b>Lieferung</b>	Produkt wird fertig geliefert, kann aber auch zerlegt geliefert werden. Lieferung erfolgt in der originalen Holzbox, die zur Lagerung des Grills geeignet ist.
* Abmessung bei geschlossenen Deckel	
* Gewicht Holzboxen nicht einbezogen	



Das kleinste Modell in unserem Brennstell. Wenn's mal schnell gehen soll, ist unser City-Filterer in Nullkommanichts im Park. Einmal auf der Straße ist er nicht zu bremsen, denn als erster Trolleygrill der Welt lässt er sich dank zweier Rollen und ausziehbarem Teleskopgriff bequem hinter sich herziehen. Von 0 auf 100 Grad in nur wenigen Minuten! Ein heißes Teil, das nicht nur durch seine Grillqualität sondern auch durch seine Optik überzeugt. Da verwendet es nicht, dass wir schon etliche Anfragen von Piloten und Starwaddessen erhalten haben. Die fanden unseren Trolley so schick, dass sie ihn auf ihren Reisen mitnehmen wollten. Natürlich fühlen wir uns von deren Interesse geschmeichelt, aber haben dann doch dezent darauf hingewiesen, dass jeder Flughafen-Detektor der Welt verrücktspielen würde, denn das Teil ist aus Edelstahl. Schick, aber halt nicht abgehoben.

Grills, die stehen bleiben, haben ausgedient. Die Welt bewegt sich und wir uns mit ihr. Der GT 800 macht mobil und lädt ein zur Fahrt ins Grüne - es lebe der Road Grill!

Unser Grill-Bolide sorgt durch seine isolierten Schubfächer für viel Stauraum für gekühlte Getränke und Grillwaren. Der großflächige Rost bietet jede Menge Platz für unterschiedlichste Grillideen und kann höhenverstellt werden, sodass nahezu jede erdenkliche Gar-temperatur erreicht werden kann.

Durch seine lenkbare Vorderachse und seine Trommelbremsen hat unser GT 800 noch jeden Eichtest mit Bravour bestanden. Probefahrt gefällig?



## GT 800

### TECHNISCHE DATEN\*

<b>Dimensionen*</b>	L 107,0 x B 91,0 x H 83,0 cm
<b>Gewicht</b>	80 kg
<b>Bearbeitung</b>	150/50 Niederquertrittsreifen (luftbereit)
<b>Felgen</b>	6,5 Zoll Triebtrittelagen
<b>Radstand</b>	72,0 cm
<b>Fahrrück</b>	Lenkbare Vorderachse
<b>Mobilitätssystem</b>	Abnehmbare Zugstange (113 cm Länge) aus Edelstahl mit Mahagoniholz. Haltevorrichtung unterhalb des Grills.
<b>Grillfläche</b>	B 85,0 / T 32,5 cm
<b>Grillrost-Höhenverstellung</b>	Stufenloses Klimateilsystem mit Knopf aus Mahagoniholz und Edelstahl.
<b>Schubfächer</b>	Hinten: B 32,5 x T 43,5 x H 31,0 cm Vorne: B 32,5 x T 43,5 x H 31,0 cm Beide Fächer mit Isohood-Intays.
<b>Schubfach-Einsatz</b>	2 Gastro-Norm Edelstahlabhalter mit Deckel, jeweils 2,5 kg Volumen.
<b>Sonstiges</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- fest installierter Grilldeckel</li><li>- entnehmbare Kohleschale</li><li>- Trommelbremsen mit Auflaufunktion an der Vorderachse</li><li>- Wartungs- und Lagerungs-Service bei diesem Modell möglich</li></ul>
<b>Lieferung</b>	Produkt wird fertig geliefert, kein Zusammenbau notwendig. Lieferung erfolgt in massiver Holzbox mit verschließbarer Tür, die als "Garage" für die Lagerung des Grills genutzt werden kann.
* Abmessung bei geschlossenen Deckel	
* Gewicht Holzboxen nicht einbezogen	



TECHNISCHE DATEN*	
Dimensionen**	L 127,5 x B 97,0 x H 87,0 cm
Gewicht	111 kg
Bereifung	150/50 Niederquerschnitteilen (luftbereit)
Folien	6,5 Zoll Triebfedern
Roststand	92,0 cm
Fehwerk	Alufederung (Doppelreien)
Mobilitätssystem	Abnehmbare Zugstange (113 cm Länge) aus Edelstahl mit Mahagoniholz-Hebelvorrichtung unterhalb des Grills.
Grillfläche	B 45,0 x T 30,0 cm (je Grillrost)
Grillwagen-Höhenverstellung	Stufenloses Klemmsystem, ausfahrbar bis auf eine maximale Arbeitshöhe von 115,0 cm.
Grillrost-Höhenverstellung	Stufenloses Klemmsystem mit Kugel aus Mahagoniholz und Edelstahl. In der Exclusive-Ausstattung sind beide Roste separat verstellbar.
Schubfächer	Hinter: B 32,5 x T 43,5 x H 31,0 cm + Vorne: B 32,5 x T 43,5 x H 31,0 cm + Front (oben): B 31,5 x T 49,0 x H 11,5 cm + Front (unten): B 31,5 x T 49,0 x H 15,0 cm + * Raster mit Isolierhülle 1/1 + 2 integrierte Gastro-Norm Behälter
Schubfach-Einsatz	2 Gastro-Norm Edelstahlbüchsen mit Deckel, jeweils 2,5 kg Volumen.
Sonstiges	- fest installierte doppelwandige Grilldeckel mit integrierter Thermometer-entfernter Konzeption - sicherer Thermometer mit Aufdrückfunktion - Fehwerk für den Transport abnehmbar - Reinigungs-, Wartungs- und Lagerungs-Service bei diesem Modell möglich
Lieferung	Produkt wird fertig geliefert, kein Zusammenbau notwendig. Lieferung erfolgt in massiver Holzbox mit verschließbarer Tür, die als „Gänge“ für die Lagerung des Grills genutzt werden kann.
* Abmessung bei geschlossenem Deckel und eingeklemmten Grillrosten	
** Technische Abmessungen	



Die meisten Grills sind nicht Fisch, nicht Fleisch. Der GT 1200 ist Fisch und Fleisch! Denn den großen Bruder vom GT 800 gibt's serienmäßig mit zwei voneinander unabhängigen Grillrosten. Damit Ihr Steak nicht nach Lachs schmeckt und umgekehrt. Das Grillmodul des GT 1200 ist höhenverstellbar, sodass sich kleine Grillfreunde nicht strecken und große nicht bücken müssen.

Abnehmen leicht gemacht: Das bessere Transports wegen lässt sich das Fehwerk abnehmen und in jedem Kombi verstauen. Wieder zu Hause, lassen sich die einzelnen Roststäbe und Gastro-einsätze entnehmen. Die Spülmaschine übernimmt den Rest der unüßbsamen Reinigung.

Brandneu im Bremsstall ist der GT 1200i, der gleich vom Start weg ordentlich Gas gibt. Denn wenn's mal schnell gehen soll, ist unser erste gasbetriebene Bolide im Handumdrehen grillbereit. Durch seine spezielle Hochtemperaturzone fährt er 800° Spitze und ist somit zum scharfen Anbraten von Steaks ideal geeignet. Trotzdem ist er sehr sparsam im Verbrauch - modernste Infrarotbrenner mit Spezialbeschichtung machen's möglich. Verschwindend gering sind auch seine Abgaswerte. Das eignet ihn besonders für den Indoor-Bereich\*. Der GT 1200i wird so garantiert zum kulinarischen Mittelpunkt jeder Party oder jedes Caterings. Dadurch, dass auf der Rückseite des Gerätes eine weitere Gasflasche angebracht werden kann, geht unser GT 1200i auch auf Langstrecken nicht die Puste aus.



TECHNISCHE DATEN*	
Dimensionen**	L 127,5 x B 97,0 x H 115,0 cm
Gewicht	98 kg
Bereifung / Folien / Roststand / Fehwerk / Mobilitätssystem	(siehe GT 1200) B 100,0 x T 42,0 cm Zusätzliche Vornraster: B 100,0 x T 18,0 cm 3 identische emailierte Gusstoste (gegen Teppichabfärbung austauschbar)
Grillfläche	4 Edelstahl-Infrarotbrenner mit einer Gesamt-Nennleistung von 13,6 kW, davon zwei Hochtemperaturbrenner mit 800°C zum scharfen Anbraten von Fleisch.
Gasbrenner	- Brenner getrennt regelbar und stufenlos einstellbar - Gasverbrauch von 1050 g/h
Schubfächer	Hinter: B 32,5 x T 43,5 x H 31,0 cm + Vorne: B 32,5 x T 43,5 x H 31,0 cm + Front (oben rechts): B 31,5 x T 49,0 x H 11,5 cm + Front (oben links): B 31,5 x T 49,0 x H 15,0 cm + * Raster mit Isolierhülle 1/1 + 2 integrierte Gastro-Norm Behälter in der Front
Schubfach-Einsatz	2 Gastro-Norm Edelstahlbüchsen mit Deckel, jeweils 2,5 kg Volumen.
Sonstiges	- Anschluss für einen externen Seitenbrenner (Kochen und Braten) - fest installierte Grilldeckel, doppelwandig mit integrierter Heizung und integrierter Thermometer - verstellbare Federanlagenelemente an der Vorderseite - Fehwerk mit Flaschenhalter - Fehwerk für den Transport abnehmbar - austauschbare externe Gasversorgung - (weitere Gasflasche anschließbar) - Reinigungs-, Wartungs- und Lagerungs-Service bei diesem Modell möglich
Lieferung	(siehe GT 1200) * Fast UV-Verdunstung ist die Indoor-Beheizung nur mit einem fest installierten Gasanschluss erlaubt. ** Abmessung bei geschlossenem Deckel und eingeklemmten Grillrosten
* Technische Abmessungen	





# GTX 1500

## TECHNISCHE DATEN\*

Dimensionen*	L 165,0 x B 119,0 x H 172,5 cm
Gewicht	202 kg
Bereifung	150/50 Niederquerschnittreifen (luftbereit)
Felgen	6,5 Zoll Tiefbleifelgen
Roststand	12,70 cm
Fahrwerk	Lenkbare Vorderachse
Mobilitätssystem	Absenkbare Zugstange (113 cm Länge) aus Edelstahl mit Mahagoniholz-Haltevorrichtung unterhalb des Grillis.
Grillfläche	Grillkammer: B 78,0 x T 44,0 cm Brennkammer: B 47,0 x T 14,0 cm
Grillrost-Höhenverstellung	Grillkammer: Feststehender Grillrost Brennkammer: Grillrost 3-stufig verstellbar

## Lieferung

- Grillkammer: B 40,0 x T 15,90 x H 28,0 cm (Isohood Inlay)  
B 37,0 x T 16,00 x H 24,5 cm
  - integrierter Temperaturregler auf Höhe des Grillguts in der Grillkammer
  - ausziehbare Arbeitsfläche unter der Grillkammer (L 35,0 x B 26,0 cm)
  - ausziehbare Ablagefläche neben Grillkammer (L 50,0 x B 26,0 cm) mit Stabklappe
  - abnehmbarer Grillrost mit Stabklappe
  - fest installierter Grillrost
  - Trommelbrennen mit Aufnahmefunktion an der Vorderachse
  - Federtropfen
  - optische Rauchkammer für noch mehr Smokierung
  - Smokierungs- und Lagerungs-Service
  - Reinigungs- und Lagerungs-Service
- Produkt wird fertig geliefert, kein Zusammenbau notwendig. Lieferung erfolgt in messbarer Holzbox mit verstellbarem Rost, die als „Lager“ für die Lagerung des Grillis genutzt werden kann.
- \* Abmessung bei geschlossenem Deckel laut bei Deckenkante kanten
- [\\* Technische Zeichnungen anfordern](#)



Angenommen der GTX 500 wäre ein Mini, der GT 800 ein Coupé und die GT 1200er Limousinen, dann wäre der GTX 1500 eindeutig der SUV unter den Brennwagen. Ein gigantischer Allrounder, der selbst hartgesottene Kerlen wie Chuck Norris Freudestrahlen in die Augen treiben würde.

Denn wer schon mal ein zartes Steak vom Rost des GTX 1500 verzehrt hat, möchte diesen Geschmack nicht missen. Beim Smoken wird das Grillgut nicht klassisch gegrillt sondern schonend gegart. Neben dem erstklassigen Geschmackserlebnis hat das Smoken den Vorteil, dass das Grillgut nicht überwärmt und gewendet werden muss, da es bei ca. 80 bis 100 Grad nach und nach rundherum gleichmäßig gegart wird. Dadurch lassen sich mit dem GTX 1500 auch größere Fleischstücke zubereiten, die eben nicht außen schon fast verbrannt, aber innen noch roh sind.

Ausgestattet mit allen erdenklichen Raffinessen bietet Deutschlands erster im Handel erhältlicher Edelstahl-Smoker seiner Art neben ausreichend Stauraum für das Feuerholz auch ein Kühlfach mit Platz für Getränkekästen und Grillgut. Im herausnehmbaren Aschekasten angefüllt, zeigt das Thermometer bereits nach kurzer Zeit die optimale Temperatur an. Und wenn einmal nur gegrillt werden soll - dies ist mit dem GTX 1500 natürlich auch möglich - hilft der höhenverstellbare Rost mit Einzelstäben in der Brennkammer weiter. Ausfahrbare und klappbare Ablagen aus edlem Mahagoni, die viele Abstellmöglichkeiten für Getränke, Sößen und Co. bieten, runden das Angebot dieses Smokers der Extraklasse ab.



**„THE WORST WURST...“**



**...BURSTS FIRST.“**





Herr Etchorn, wie kommt man auf die Idee, Profi-Griller zu werden?  
**Etchorn:** Da kann man wohl sagen: „das Hobby zum Beruf gemacht“.

Als absoluter Grillperte lassen Sie so schnell nichts anbrennen.

Ist es Ihnen trotzdem mal in letzter Zeit passiert?

**Etchorn:** Ja, auch das kann mal passieren, vor allem wenn man sich beim Thema Grill verquatscht.

Ein Rezept in Ihrem Buch heißt „Ribeys gerührt & nicht geschüttelt“. Ein Rezept für echte Männer?

**Etchorn:** Nicht nur, aber James Bond würde das Steak sicherlich bis zum letzten Bissen verputzen, weil es in Wermut, seinen Lieblingsdrink, mariniert wird.

Ihr erstes Ma(h) auf dem Brennwagen:

**Etchorn:** Es war in sehr entspannter Atmosphäre bei mir zu Hause. Wir testeten den GT 1200 sowie den GTX 1500 mit T-Bone Steaks und gesmokten Chickenwings. Das war sowohl für mich als auch für das Team von Brennwagen eine tolle Erfahrung.

Auch Ihnen vielen Dank für das Gespräch!

**Etchorn:** Gern geschieden, und weil wir schon über das Ribeys sprachen, hier das dazugehörige Rezept.

**Ribeys „gerührt und nicht geschüttelt“**

**Zutaten:**

4 Ribeys Steaks 250 – 300 g (Brennwagen empfiehlt: Hierford Prime Ribeys von Otto Gourmet\*)

3 Knoblauchzehen

5 EL Gin

5 EL Wermut

4 EL Rapsöl

1 TL Salz

1 TL gemahlener Pfeffer

1 EL Basilikum gehackt

1 TL frischer Oregano gehackt

4 gefüllte Oliven ohne Kerne

Den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Gin und den Wermut in ein Schüssel geben. Öl, Salz, Pfeffer, Basilikum und den Oregano dazu geben und gut durch rühren. Die RibeyeSteaks in dieser Marinade 2 Stunden marinieren. Die Steaks abtropfen lassen und von jeder Seite 4 Minuten grillen. Kurz ruhen lassen, dann die Oliven mit einem Spieß auf die Steaks stecken und servieren.

\*www.otto-gourmet.de

**Sternkoch Konrad Hauser hat nach Stationen bei Witzgmann, Köfer und dem Adlon in Berlin den traditionsreichen Süßberg in Hamburg wieder zu neuem Glanz erstrahlen lassen. Der sympathische Badener schwingt wöchentlich den Kochtöffel in der Sendung „ARD-Buffet“.**

**Wir sprachen mit ihm übers Grillen.**

Herr Hauser, in Ihrem Gourmetrestaurant „Seven Seas“ auf dem Süßberg umgeben Sie sich mit erlesenen Gaumenfreuden. Hat man da nicht auch einfach mal Lust auf ein einfaches Grillwürstchen?

**Hauser:** Das hat man sicherlich mal. Eigentlich kann man alles zu einer „Gaumenfreude“ machen, wenn man nur das richtige Produkt hat. Ich bevorzuge die Badischen Wurstspezialitäten aus meiner Heimat von meinen Freunden, dem Brüdern Wendelin und Peter Winterhalter. Erlesene Metzgereiprodukte mit einer Tradition, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht.

Die Grillbegeisterung der Deutschen nimmt stetig zu. Eine Umfrage hat ergeben, dass für über 90 Prozent der Deutschen ein Sommer ohne Grillen nur schwer vorstellbar ist. Wie erklären Sie sich diesen Trend?

**Hauser:** Grillen ist etwas Tolles. Selbst am Grill zu stehen, den Geruch von Holzkohle und frisch gegrilltem Fleisch in der Nase..., dazu ein kühles Bier... das erklärt eigentlich schon alles, oder?

Was grillen Sie am liebsten?

**Hauser:** Secreto vom Iberico Schwein. Dieses Produkt ist nahezu perfekt zum Grillen und für den Brennwagen wie gemacht! Erst recht, wenn es sich um saftiges Iberico von Otto Gourmet handelt. Die Otto-Brüder haben sich in der europäischen Sternegastronomie schon längst einen Namen gemacht.

Ihr erstes Ma(h) auf dem Brennwagen:

**Hauser:** Es gab ein US-Ribeys von Dan Morgan (Nebraska).

Auch Ihnen vielen Dank für das Interview und das nachfolgende Rezept!

**Hauser:** Gerne – guten Appetit!



Gegrilltes Secreto vom Iberico Schwein

**Zutaten:**

Secreto

400 g Secreto vom Iberico Schwein

(Brennwagen empfiehlt: Iberico Iberico von Otto Gourmet\*)

Olivenöl (hojialablanca von Valderama)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

2 Zweige Thymian

Spitzkohl

1 Spitzkohl

20 g Bacon

1 Schalotte

50 ml Schweinejus

50 ml Geflügel oder Gemüsebrühe

Schweinejus (mit etwas Bier verfeinert)

Das Iberico Secreto mit etwas Olivenöl und Salz, Pfeffer und Thymian vakuumieren und bei 68°C ca. 8 Std. garen. Das Fleisch kurz vor dem Anrichten noch einmal kurz grillen. Den Strunk vom Spitzkohl entfernen und in feine Streifen schneiden. Diese dann in einem Topf mit Öl und Butter leicht anschwitzen und mit Brühe und etwas Jus ablöschen. Den Spitzkohl weichschmoren und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und etwas Kümmel (gemahlen) abschmecken.

Tipp: Flüssige Polenta ist eine sehr passende Beilage hierzu. Nun auf den vorgewärmten Teller mittig den geschmorten Spitzkohl anrichten. Darauf das in Würfel geschnittene Secreto arrangieren und mit der Schweinejus vollenden.

\*www.otto-gourmet.de



# BRENNWAGEN ZUBEHÖR\*



Anzündkamin



Räucherkommer



Grillzange & Kohleschnefku



Grillgabel



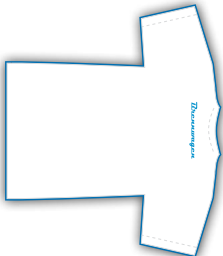
Ablage



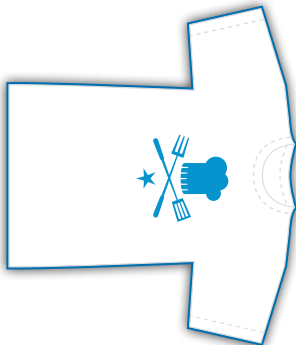
Schneidebrett



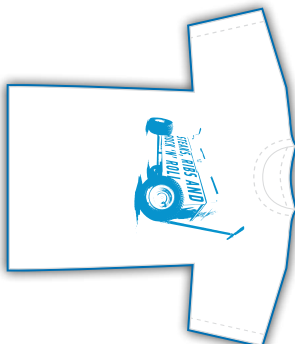
Shirt „Grill-Art“



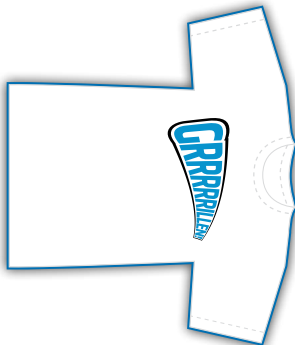
Rückseite von allen Shirts



Shirt „Brennwagen“



Shirt „Steaks, Ribs and Rock n' Roll“

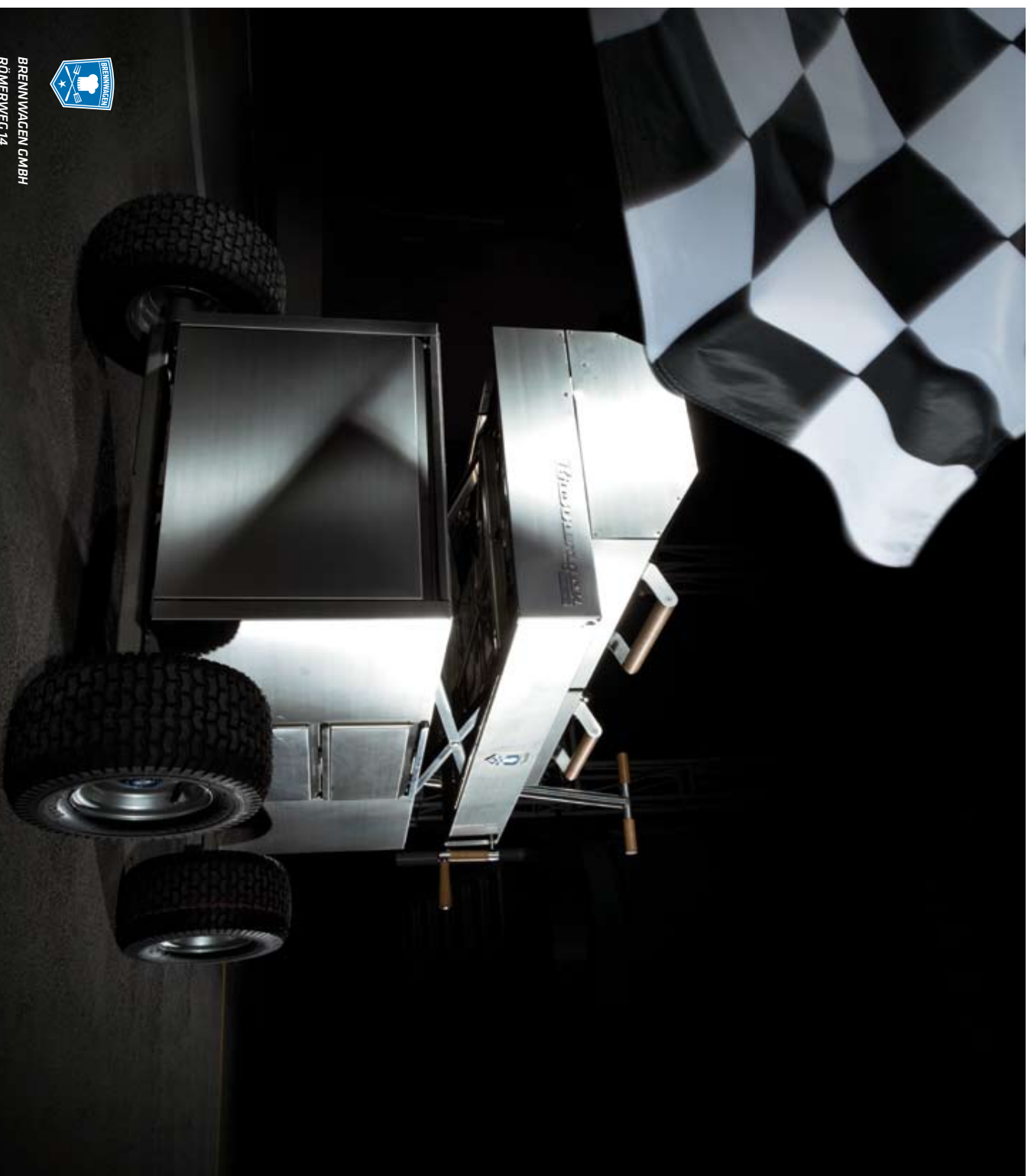


Shirt „Grillrollen“



\*Freizeitbeschäftigung vorbehalten





BRENNWAGEN CMBH  
RÖMERWEG 14  
78727 OBERNDORF  
TEL.: 07423-810 5910  
E-MAIL: [INFO@BRENNWAGEN.DE](mailto:INFO@BRENNWAGEN.DE)  
[WWW.BRENNWAGEN.DE](http://WWW.BRENNWAGEN.DE)