

Das perfekte Gericht im Merklinger

Tipps & Tricks zum Loslegen

Bitte beachten: Alle Temperaturangaben sind Orientierungswerte und die Zubereitung ist vereinfacht dargestellt. Natürlich können Sie die Garmethoden nach Ihren Wünschen gestalten. Die Back-/Grilldauer kann etwas variieren, abhängig von der Art, Feuchte und Stärke des Holzes sowie der Dicke des Grill- und Backguts. Allgemein wichtig: Es sollte immer ein Aschebett im Ofen bleiben! Beim Backen schiebt ihr das Feuer (in der Feuerkammer) nach hinten, damit ihr eine schöne Oberhitze bekommt.

Gericht	Kochfläche	Stück / kg	Stein-temperatur	Oberhitze Temperatur	Kern-temperatur	Back-/ Grilldauer
Brot	Direkt auf dem Schamottstein	1 kg	Ca. 160-180°C	Brot einschießen bei ca. 270-300°C. Danach Temperatur abfallen lassen auf ca. 180-200°C	Nicht wichtig	45-60 Minuten
Flammkuchen	Direkt auf dem Schamottstein	2-4 x 120g - 140g	Ca. 300-320°C	Ca. 400-450°C konstant halten	Nicht wichtig	3-5 Minuten
Pizza	Direkt auf dem Schamottstein	1, ca. Ø 25cm	Ca. 280-300°C	Ca. 350-400°C konstant halten	Nicht wichtig	4-6 Minuten
Semmeln	Direkt auf dem Schamottstein	Soweit der Platz ausreicht	Ca. 160-180°C	Brot einschießen bei ca. 270-300°C. Danach Temperatur abfallen lassen	Nicht wichtig	20 Minuten
Spareribs (langsam gegart)	Auf Grillrost oder Abstandsrost auf dem Schamottstein	Soweit der Platz ausreicht	Nicht wichtig	Ca. 100°C konstant	Ca. 80°C	6 Stunden
Schweinebraten (im Bräter oder Römertopf)	Bräter oder Römertopf direkt auf den Schamottstein	1 kg	Nicht wichtig	Ca. 180-200°C konstant	Ca. 70-75°C	1 Stunde pro kg
Hamburger	Auf Grillrost	150-200g	Nicht wichtig	Über der Glut bei 180-230°C. Nach 5 Minuten wenden	55-60°C	Ca. 10 Minuten

Das perfekte Gericht im Merklinger

Tipps & Tricks zum Loslegen

Gericht	Kochfläche	Stück / kg	Stein-temperatur	Oberhitze Temperatur	Kern-temperatur	Back-/ Grilldauer
Lachs (auf der Holzplanke)	Holzplanke auf dem Schamottstein	800g – 1kg	Nicht wichtig	Ca. 140-160°C konstant	Ca. 50-55°C (Medium)	15 Minuten
T-Bone, Porterhouse oder Ribeye Steak (Rückwärts)	1. Abstandsrost auf Schamottstein 2. Grillrost	1 Stück	Nicht wichtig	Schritt 1: Für 20 Minuten auf dem Abstandsrost auf dem Stein bei ca. 150°C Schritt 2: Danach für 1 Minute auf das Grillrost legen und über der Flamme scharf angrillen bei 300-400°C	Ca. 55-60°C (Medium)	20-25 Minuten
T-Bone, Porterhouse oder Ribeye Steak (Vorwärts)	1. Grillrost 2. Abstandsrost auf Schamottstein	1 Stück	Nicht wichtig	Schritt 1: Für 2 Minuten pro Seite über der Flamme scharf angrillen bei 300-400°C Schritt 2: Danach für 10 Minuten auf dem Abstandsrost ruhen	Ca. 55-60°C (Medium)	Ca. 15 Minuten
Flanksteak	Auf Grillrost	1 Stück	Nicht wichtig	Für 5-8 Minuten pro Seite über der Flamme scharf angrillen bei 300-400°C	Ca. 60-65°C (Medium)	10-16 Minuten
Bratwürste	Auf Grillrost	Soweit der Platz ausreicht	Nicht wichtig	Über der Glut bei 180-230°C. Nach 5 Minuten wenden	68-70°C	Ca. 10 Minuten
Forelle räuchern	Steine ausbauen. Fische in die vorhandenen Löchern oben im Backraum oder in die Räucher- vorrichtung (Zubehör) einhängen	5 Stück x 250-300g	Nicht wichtig	60-100°C konstant. Ein kleines Feuer oder Glutbett im hinteren Bereich des Schürraums mit Buchenspännen bedecken und das Feuer bzw. die Glut damit ersticken. Die Klappe am Kaminrohr waagrecht drehen (schließen) und die Feuertür samt Luftschieber schließen, um den Rauch im Ofen zu behalten.	Ca. 60°C	45-60 Minuten