

KELOMAT

BLITZGRILL

GEBRAUCHSANWEISUNG
UND REZEPTE



KELOmat

KELOMAT BLITZGRILL – FÜR PERFEKTES G

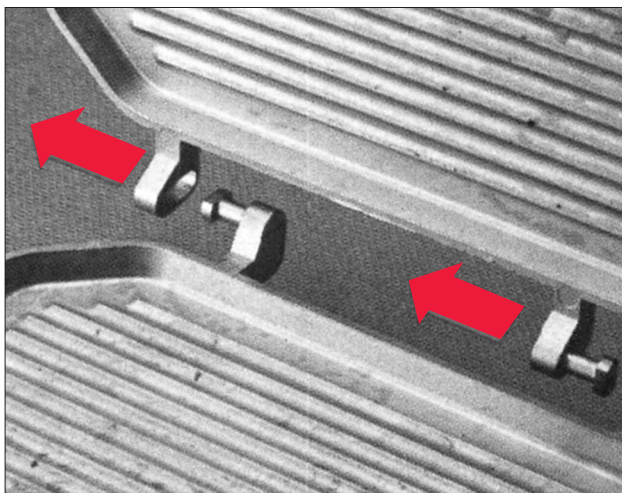
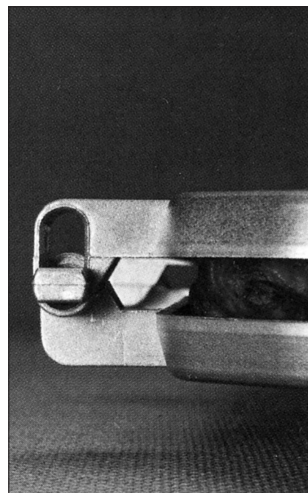
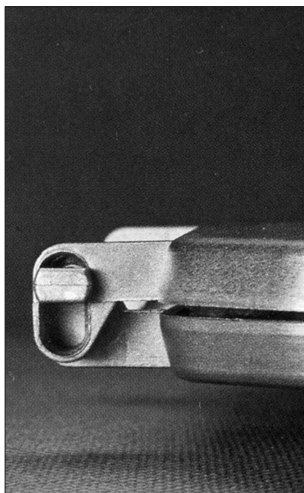
Den KELOMAT BLITZGRILL gibt es in zwei Ausführungen:

- Blank – innen speziell geschliffen. Mit ausreichend Fett verwenden!
- Mit Antihaft-Beschichtung – für fettarmes, gesundes Grillen.
- Durch hochwertige extra-harte Speziallegierung für alle Herdarten (Gas/Elektro/Glaskeramik) geeignet.
- Durch KELOMAT-Spezial-Innenfinish oder -Antihaft-Beschichtung fettarmes und daher gesundes Grillen.
- Durch automatische Höhenverstellung an das jeweilige Grillgut. Der Grillkontakt erfolgt auf der gesamten Grillfläche, und die Energie wird optimal genutzt.
- Durch Spezialgelenke einfach zerlegbar. Dadurch leicht zu reinigen.

Durch die hohen, weit voneinander entfernten und in gleichem Abstand verlaufenden Grillgrate erzielen Sie optimale Wirkung beim Kontakt-Grillen. Auf den Graten liegt die Temperatur bei 220–250° C. Diese hohen Temperaturen wirken stark auf die Fleischfasern und zeichnen das charakteristische Grillmuster.

In den Rillen beträgt die Temperatur nur 120–150° C. Die Hitze kann allmählich eindringen und drängt den kostbaren Fleischsaft nach innen. Diese heiße Luft ist trocken, kann zirkulieren und führt somit den aus dem Fleisch entweichenden Dampf ab.

Vor dem erstmaligen Gebrauch reinigen Sie den KELOMAT BLITZGRILL gründlich. Dabei genügt warmes Wasser mit Spülmittel. Und Ihr KELOMAT BLITZGRILL ist einsatzbreit



KELOMAT-QUALITÄT

Wir garantieren, dass der KELOMAT BLITZGRILL frei von Konstruktions- und Materialfehlern ist. Sollte trotz unserer sorgfältigen Endkontrolle eine Reparatur nötig werden, die nachweisbar auf einen Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen ist, wird die Reparatur kostenlos durchgeführt. Dies gilt 1 Jahr vom Kaufdatum an gerechnet und gegen Vorlage des Original-Kaufbelegs.

Riess Kelomat GmbH, 3341 Ybbsitz, Maisberg 47

GRILLVERGNÜGEN

KELOMAT hat viele Grill-Spezialitäten für Sie ausprobiert. Die nachfolgenden Tipps werden Ihnen bei der Zubereitung helfen.

- Den KELOMAT BLITZGRILL nicht überhitzen, da das Fleisch sonst auf den Grillgittern verkohlt und angebrannt schmeckt. Außerdem beide Grillplatten vorwärmen.

- Das Fleisch vor dem Grillen niemals klopfen, da dadurch die Zellen zerquetscht werden. Das Fleisch wird saftlos und ist nicht mehr zum Grillen geeignet.

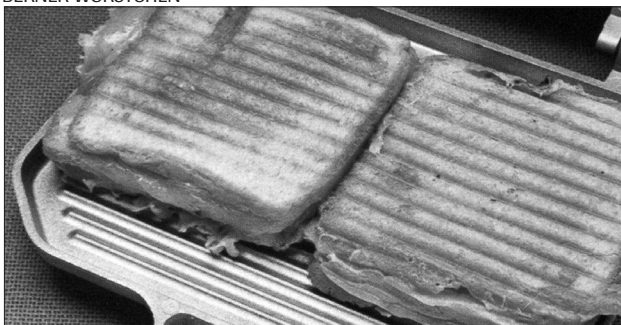
- Nie mit einer Gabel während des Grillens in das Fleisch einstechen, damit der wertvolle Fleischsaft nicht ausläuft. Nur mit einer Spachtel wenden.

- Erst zum Schluss salzen und pfeffern und auch dann nur sparsam, da durch das Grillen die natürlichen Geschmacksstoffe optimal zur Geltung kommen.

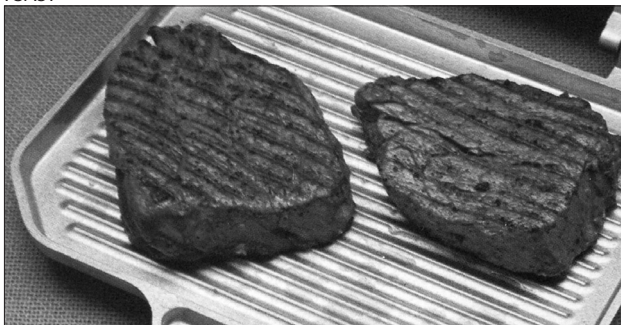
- Grillgerichte sind besonders leicht verdaulich, da sie ohne Fett nur durch Hitzeeinwirkung zubereitet werden. Selbst wenn man die Oberfläche des Fleisches mit wenig Öl bestreicht, ist diese Fettschicht zu dünn, um in die Fasern einzudringen.



BERNER WÜRSTCHEN

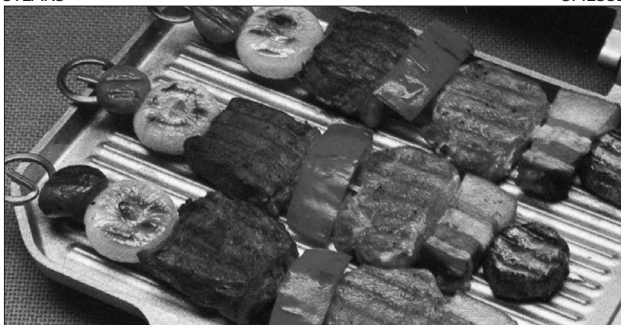


TOAST



STEAKS

SPIESSE



ACHTUNG!
KELOMAT BLITZGRILL
Blank nicht im
Geschirrspüler reinigen!

VIELE REZEPTE FÜR VIEL GRILLSPASS

Für 1 Person:

*2 Emmentaler-Scheiben
2 Scheiben Toast- oder
Weißbrot gebuttert
50 g Räucherschinken oder Salami
1 Ei
Pfeffer*

TOAST „LÖWENSTARK“

Zwischen zwei Weißbrot- oder Toastbrot-scheiben legt man eine Scheibe Emmentaler, den Räucherschinken in Streifen geschnitten und nochmals eine Scheibe Emmentaler.

Die Toasts im vorgeheizten KELOMAT BLITZGRILL knusprig werden lassen. In der Zwischenzeit für jeden Toast ein Spiegelei braten, mit Pfeffer würzen und die Toasts damit belegen.

Für 1 Person:

*2 Scheiben Toast- oder Weißbrot
2 Scheiben Schmelzkäse
nach Belieben Tomatenscheiben
und Zwiebelringe
etwas Margarine*

GEFÜLLTER TOAST

Zwischen zwei mit Butter bestrichene Scheiben Weißbrot oder Toast werden Käse, Schinken, Tomatenscheiben und Zwiebelringe gelegt. Den KELOMAT BLITZGRILL etwas einfetten und die Toasts bei mäßiger Hitze knusprig werden lassen.

*4 Würste von 2-3 cm Durchmesser
1 großes Stück Käse
(Emmentaler oder Schmelzkäse)
4 dünne Scheiben
mageren Räucherspeck*

WÜRSTE „CORDON BLEU“

Würste von 2-3 cm Durchmesser auswählen (Kalbsbratwürste oder Frankfurter). Die Würste der Länge nach in zwei Teile schneiden. Ebenso den Käse in 3 mm dünne Scheiben, ungefähr in Länge und Breite der Würste, aufschneiden und jede Scheibe spiralartig mit Räucherspeck umwickeln. Die vorbereiteten Käsescheiben zwischen die Würsthälften legen und das Ganze mit zwei kleinen Zahnstochern zusammenstecken. Bei schwacher Hitze im KELOMAT BLITZGRILL auf jeder Seite einige Minuten grillen. Die Würste sollen gebraten, der Käse geschmolzen sein.

*4-5 Würste
1-2 große Zwiebeln in dünne
Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer*

GEGRILLTE WÜRSTE MIT ZWIEBELN

Zwiebelringe mit 2 mm Breite, quer zur Wurzel, aufschneiden und auf den nicht zu heißen KELOMAT BLITZGRILL legen. Sobald die Zwiebelringe Farbe angenommen haben, die Würste dazulegen und auf jeder Seite grillen. Die Gardauer hängt von Art und Umfang der Würste ab.

*600 g mageres faschiertes
Rindfleisch
2 Eier
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel gehackte grüne Kräuter
4 Scheiben Beinschinken
Öl
4 Spiegeleier
4 Salatblätter
4 Semmeln*

FASCHIERTES BEEFSTEAK

Die Zutaten zum Faschierten fest vermischen, 4 Laibchen formen, mit Öl bestreichen und im KELOMAT BLITZGRILL grillen. Die Schinkenscheiben leicht braten.

Anrichten: Von den Semmeln das obere Drittel als Deckel abschneiden, den unteren Teil mit Salat, Fleisch, Schinken und Spiegelei belegen und den Deckel aufsetzen.

Die Rezepte gelten, sofern nichts anderes angegeben, für 4 Personen.

KALBSKOTELETTS „NATUR“

Der Reiz dieses Rezeptes liegt in seiner Einfachheit: Koteletts von höchstens 2cm Dicke auswählen. Eventuell mit etwas Öl bestreichen. Den Blitzgrill einige Minuten vorheizen, dann die Hitze drosseln. Die Koteletts in den KELOMAT BLITZGRILL legen. Sobald die Ränder der Koteletts fest werden, den KELOMAT BLITZGRILL wenden. Wenn sich kleine Saftperlen auf der Oberfläche des Fleisches bilden, ist es gar. Salzen, pfeffern und ein haselnussgroßes Stück Butter auf jedes Kotelett legen. Mit Gemüsebeilagen servieren.

*4 Kalbskoteletts
Salz, Pfeffer
1 nussgroßes Stück Butter*

KALBSSTEAKS MIT SPARGEL

4 Kalbssteaks mit Salz und Tabasco würzen und im vorgeheizten KELOMAT BLITZGRILL mit etwas Öl je nach Belieben grillen. Herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Dann auf jedes Steak ein gekochtes Spargelbündel und einen Paprikastreifen legen.

*4 Kalbssteaks
Salz, Tabasco, Öl
500 g Spargel
4 Paprikastreifen*

RUMPSTEAK

Die Fleischscheiben mit einem flachen Messer leicht klopfen und die Haut an den Rändern einschneiden. Die Scheiben etwas zusammendrücken, dünn mit Öl bestreichen und auf den heißen, leicht geölten KELOMAT BLITZGRILL legen und auf beiden Seiten grillen. Die Rumpsteaks nach dem Grillen leicht salzen und mit Butterflöckchen belegen.

*4 Scheiben Roastbeef
(jede Scheibe ca. 2 cm dick)
etwas Öl
Salz, Butter*

GEFÜLLTE STEAKS

Steaks von 2–3 cm Dicke waagrecht aufschneiden, bis auf 1 cm der anderen Seite, also wie ein Sandwich. Eine große, feingehackte Zwiebel in Butter goldgelb dämpfen, Petersilie, Majoran, Thymian und etwas Estragon dazugeben und alles zusammen noch einige Minuten dämpfen lassen. Dann vom Feuer nehmen und mit einer Gabel 50 g Schweinsleberpastete gut verrühren.

Diese Füllung in die aufgeschnittenen Steaks streichen und wie üblich im KELOMAT BLITZGRILL grillen. Eine längere Grillzeit ist nicht nötig.

*4 Steaks (ca. je 200 g)
1 große Zwiebel
1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Teelöffel Majoran
1 Prise Thymian
etwas Estragon
50 g Schweinsleberpastete
Salz, Pfeffer*

KALBSLEBER „BERLINER ART“

Die Leberscheiben leicht ölen und im KELOMAT BLITZGRILL grillen. Gleichzeitig an der Seite die Apfelscheiben beidseitig grillen. Nach Belieben mit gebratenen Speckscheiben belegen und mit Zwiebelringen und Ketchup garnieren.

*4 Scheiben Kalbsleber
Öl, Salz, Pfeffer
4 Apfelscheiben
4 gebackene Zwiebelringe
etwas Ketchup
nach Belieben gebratene
Speckscheiben
Beilage: Französisches Weißbrot*

250 g in Würfel geschnittenes Kalbfleisch
250 g in Würfel geschnittenes Schweinefleisch
1 Esslöffel Olivenöl
1 feingeschnittene Zwiebel
einige Lorbeerblätter
4 Esslöffel feingehackte Zwiebeln
Salz, Pfeffer

Je nach Menge der Spieße:
Würfel à 20 g von Schweinslungenbraten
Kalbsleber
stiftelig geschnittenen Selchspeck
Schalotten (oder kleine Zwiebel)
Streifen von Paprikaschoten
kleine Champignonsköpfe
Salz, Pfeffer, Öl

6-8 Hühnerschenkel oder -flügel
2 Knoblauchzehen
1 Teelöffel gestoßener Ingwer,
Saft von zwei Zitronen
Salz, Öl, Butter
1 Esslöffel Honig

ca. 6 tiefgefrorene Fischstücke
1 nussgroßes Stück Butter
1 Esslöffel gehackte Zwiebeln
1/2 zerdrückte Knoblauchzehe
1 Esslöffel Currypulver
2 Esslöffel Wasser
1 Tomate in Stückchen geschnitten
1 kleinen Weißkäse zerdrückt
etwas Zitronensaft

RASNICI

Kalb- und Schweinefleisch in 3 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel legen und mit einem Esslöffel Olivenöl übergießen. Die feingehackte Zwiebel beifügen und das Ganze einige Stunden ziehen lassen.

Dann die Spießchen wie folgt aufreihen:

1 Würfel Schweinefleisch, 1 Lorbeerblatt, 1 Würfel Kalbfleisch, 1 Lorbeerblatt usw.

Die Spießchen auf den heißen KELOMAT BLITZGRILL legen und bei schwacher Hitze langsam garen. Diese Fleischstücke müssen lange grillen. Kurz vor dem Servieren jedes Spießchen mit einem Esslöffel feingehackten Zwiebeln bestreuen, was dem Fleisch einen köstlichen Geschmack verleiht. Salzen und pfeffern.

HIRTENSPIESS

Die Zutaten abwechselnd auf einen Spieß stecken, mit Öl bestreichen und im KELOMAT BLITZGRILL grillen. Mehrmals wenden und erst nach dem Garwerden würzen.

HÜHNERTEILE MIT ZITRONE

Honig erwärmen und mit Zitronensaft, Ingwerpulver und zerdrücktem Knoblauch vermischen. Die Hühnerenteile mit dieser Marinade übergießen und einige Stunden kühl stellen. Abtrocknen, leicht einölen und im KELOMAT BLITZGRILL grillen, dann salzen. Nach Belieben die restliche Marinade in zerlassener Butter erhitzen und die Hühnerenteile damit übergießen.

FISCHSTÜCKE MIT CURRY

Die Fischstücke auf dem nicht zu heißen KELOMAT BLITZGRILL garen. Der Blitzgrill darf nicht zu heiß sein, denn zu starke Hitze würde die Oberfläche der Stücke zu rasch garen, während ihr Inneres noch roh ist.

Inzwischen in einem kleinen Topf die Butter zergehen lassen, Zwiebeln und Knoblauch beifügen und unter Rühren einige Minuten erwärmen, bis die Zwiebeln Farbe angenommen haben. Dann die Hitze drosseln und den in etwas Wasser aufgelösten Curry beifügen. Nochmals einige Minuten rühren und die in Stückchen geschnittenen Tomaten sowie den zerdrückten Weißkäse dazugeben. Abschmecken und bei schwacher Hitze weiterschmoren lassen, bis die Fischstücke fertig gegrillt sind.

Die Fischstücke vom Feuer nehmen, einen Schuss Zitronensaft beifügen und mit der Currysauce übergießen.

GEGRILLTE SCAMPI

Die innere Schale mit einer Schere durchschneiden. Die Scampi rasch unter fließendem Wasser waschen und mit einem Tuch abtrocknen. Dann in den vorher 4–5 Minuten lang erhitzten KELOMAT BLITZGRILL legen und auf jeder Seite ca. 4 Minuten grillen. Salzen und pfeffern. Vor dem Servieren die Butter dazugeben. Das Fleisch soll sich leicht aus der Schale lösen lassen, aber zart und fest bleiben.

*Scampi oder Krabbenschwänze
Frische Butter
Salz, Pfeffer*

GEFÜLLTE TOMATEN

Zwiebeln, Petersilie, Anchovis, Knoblauch und Kapern hacken. In einer kleinen Schüssel mit Salz, Pfeffer, Öl und dem in Essig eingeweichten Weißbrot vermengen. Den Deckel der Tomaten abschneiden und ihr Inneres zum Teil herauslösen. Dann die geschälten und feingehackten Tomatendeckel sowie das Innere der Tomaten (wenn die Kerne nicht zu groß sind) unter die Füllung mischen.

Die Tomaten mit dieser Masse füllen und ungefähr 20 Minuten im KELOMAT BLITZGRILL grillen.

*4 schöne große Tomaten
2 feingehackte Zwiebeln
1 zerdrückte Knoblauchzehe
1 Esslöffel gehackte Petersilie
1 Anchovis (Sardelle) gesalzen oder in Öl
1 Kaffeelöffel Kapern
1 Esslöffel in Essig eingeweichtes Weißbrot ohne Rinde
1 Ei, 1 Esslöffel Semmelbrösel
1 Esslöffel Parmesan
Englische Gewürzsauce
1 Esslöffel Olivenöl
Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer*

GEGRILLTE UND FLAMBIERTE ANANASSCHEIBEN

Frische Ananas oder Ananas aus der Dose in Scheiben schneiden. Mit einem Tuch abtrocknen, leicht mit Öl bestreichen und auf den sehr heißen KELOMAT BLITZGRILL legen. Einige Minuten auf jeder Seite grillen. Zum Schluss die Oberseite der Scheiben mit einem Stück Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und mit Kirsch- oder einem anderen Obstschnaps flambieren.

Frische gegrillte Ananasscheiben, ohne irgendwelche Zutaten, ergeben nicht nur einen ausgezeichneten Nachtisch für die Diätküche, sondern auch eine ideale Beilage für jedes gegrillte Fleisch.

*4 Scheiben Ananas
1 Stück Butter
1 Esslöffel feiner Zucker
1 kleines Glas Obstschnaps*

GEGRILLTE BANANEN

Bananen in der Schale in den Blitzgrill legen und 5 Minuten grillen. Mit dem Messer einen 2 cm breiten Streifen der Schale entfernen und in der entstandenen Rille den Zucker verteilen. Weinbrand darauftropfen und gleich zu Tisch bringen.

*4 Bananen
4 Kaffeelöffel Zucker
Weinbrand zum Betropfen*

KELOMAT – AUS FREUDE AM KOCHEN

KELOMAT-PRODUKTE besitzen alle qualitativen und funktionellen Eigenschaften, die man von einem führenden Kochgeschirr erwarten darf:

KELOMAT Schnellkochtöpfe, Kochgeschirr und viele Pfannen werden aus schwerem Edelstahl Rostfrei 18/10 hergestellt und verfügen über energiesparende superstarke ThermoStabilböden für gute Wärmeleitung und -speicherung.

KELOMAT-Produkte sind für Gas-, Elektro- und Glaskeramik-Kochfelder geeignet, Edelstahlgeschirr und -Pfannen auch für Induktionsherde.

KELOMAT-Produkte sind von hohem Gebrauchswert, leicht zu pflegen und von langer Lebensdauer.

KELOMAT – aus Freude am Kochen.



KELOMAT-Service-Center

EM. BLASSERS Nfg.
Inh. H. Felfernigg
1020 Wien
Taborstraße 35
Tel. 01/214 57 12
Fax 01/214 57 63

HENGSTER GmbH
4040 Linz
Hauptstraße 68
Tel. 0732/730 57 90
Fax 0732/734 27 47

KOCHTOPFSERVICE
ELEKTRO MAUERHOFER
Inh. Karl Schantl
8010 Graz
Leonhardstraße 83
Tel. 0316/32 53 66
Fax 0316/32 53 664

Riess Kelomat GmbH
A 3341 Ybbsitz, Maisberg 47
Tel. +43 (0)7443 86 3 15-22
Fax +43 (0)7443 86 6 54
eMail: verkauf@riess.at
www.riess.at

KELOmat