

Vild med grill



Velkommen til ny grill sæson

At grille er ikke blot en sommerfornøjelse. Igen i år har vi i Kryta udviklet nye spændende retter til grillen, som vi håber I vil få fornøjelse af.

Uanset om man anvender trækulsild eller elektrisk grill, er denne form for tilberedning meget sund. På grund af den intensive varmepåvirkning lukker kødets porer sig hurtigt, og det betyder at det på kort tid bliver sprødt udvendigt og dejlig mørt og saftigt indeni.

Næsten alt er velegnet til grillstegning: kød, fisk, fjerkræ, vildt, grønsager, frugt, svampe, osv. Ved marinering og andre former for forbehandling opstår der hele tiden forskellige smagsretninger, med lidt kreativitet kan man blive ved med at skabe nye kulinariske kunstværker.

Rigtig god fornøjelse med disse retter fra Kryta Krydderier



Grill pølser

Kød:
Svinekød 3 til 5% 16,000 kg
Oksekød magert 2,000 kg
Vand /ls 2,000 ltr

Ingredienser:
Helabin Ultimal 0,100 kg 111781
Flüwu 0,060 kg 107018
Hela Lac 0,200 kg 110973
Rolan 0,200 kg 121401
Salt / Nitritsalt 0,200 kg

Italienske grove griller med sennep og æbler
Porterhouse 0,200 kg 265403
Gul sennep Hel 0,100 kg
Æblegranulat 0,100 kg 462051

Spanske griller med Bruchetta og løg
Bruchetta 0,200 kg 190896
Løgblanding 0,150 kg 128228

Græske griller med tørrede abrikoser og pistacienødder
Gyros Hellas 0,200 kg 254363
Pistacienødder 0,150 kg 332003
Tørrede abrikoser 0,150 kg

Amerikansk griller med rød peber og løg
Argentina krydderi 0,200 kg 240092
Rød peber 0,150 kg
Løgblanding 0,150 kg 128228

Det let frosne kød hakkes på 6 mm skiven og blandes med alle krydderier, salt og tilsætningsstoffer. Stoppes i lammetarme. Kan koges og ryges. Ved rygning anvendes nitritsalt. Afdrejes i passende stykker ca. 80g og koges ved 78 °C i 15 til 20 min eller til en kerntemperatur på 72 °C er opnået.

Grill hakkebøffer

Krydrede italienske hakkebøffer
10 stk. á ca. 150 gr.

1,3 kg hakket oksekød anbefalet 10-12 % fedt
80 gr. Kryta Porterhouse 265403
ca. 200 gr. hakket soltørret tomater i olie
1-2 tsk oregano

Alle ingredienserne blandes og formes til bøffer på ca. 150 gr. I webergrillen brunes bøfferne over direkte varme. Flyttes derpå hen til indirekte varme og steges færdige 5-7 minutter på hver side til de er gennemstegte.

Efter stegningen kan bøfferne serveres med blandede salater, stegte kartofler og en tomatsalsa.



Grill hakkebøffer i forskellige smagsvarianter

Spansk krydrede hakkebøffer "spicy"

10 stk. á ca. 150 gr.

1,3 kg hakket oksekød anbefalet 10-12 % fedt
80 gr. Kryta Bruchetta 190896
ca. 100 gr. syltet chili
ca. 100 gr. syltet rød peber
1-2 tsk rosmarin

Alle ingredienserne blandes og formes til bøffer på ca. 150 gr. I webergrillen brunes bøfferne over direkte varme. Flyttes derpå hen til indirekte varme og steges færdige 5-7 minutter på hver side til de er gennemstegte.

Efter stegningen kan bøfferne serveres med en krydret kartoffelsalat evt. med syltede røde peber, grillede grøntsager vendt med en olie/eddike dressing. En hvidløgs creme dressing vil også passe sig til.

BBQ krydrede Amerikanske hakkebøffer "spicy"

10 stk. á ca. 150 gr.

1,3 kg hakket oksekød anbefalet 10-12 % fedt
80 gr Kryta Argentina Krydderi 240092
ca. 100 gr majs fra frost eller dåse
ca. 100 gr jalapeno

Kødet til disse bøffer kan byttes med kalkun eller kylling eller der kan anvendes ½ okse og ½ kalkun.

Alle ingredienserne blandes og formes til bøffer på ca. 150 gr. I webergrillen brunes bøfferne over direkte varme. Flyttes derpå hen til indirekte varme og steges færdige 5-7 minutter på hver side til de er gennemstegte.

Efter stegningen kan bøfferne serveres med en cremet kartoffelsalat. Server også grillede majscolber og en tomat dressing til.

Græske krydrede hakkebøffer

10 stk. á ca. 150gr.

0,8 kg hakket oksekød anbefalet 10-12 % fedt
0,5 kg hakket lammekød anbefalet 10-12 % fedt
80 gr. Kryta Gyros Hellas 254363
100 gr. groft hakket sorte oliven
100 gr. hakkede soltørrede tomater i olie

Alle ingredienserne blandes og formes til bøffer på ca. 150 gr. I webergrillen brunes bøfferne over direkte varme. Flyttes derpå hen til indirekte varme og steges færdige 5-7 minutter på hver side til de er gennemstegte.

Efter stegningen kan bøfferne serveres med citron og oregano krydrede stegte kartofler og en tomatsalat med feta og oliven samt en tsatsiki dressing til.



Fyldte kyllingebryster · Færdiglavede fyldte kyllingebryster i alubakker til at sætte direkte på grillen

Kyllingebryst Tomat

4-6 stk. bryster ca. 700-800 gr.
100 gr. Kryta Würzöl Tomat 238208
150 gr. soltørrede tomater
100 gr. stegte løg fra frost (kan erstattes med perleløg fra frost)
75 gr. revet mozzarella ost

2/3 del af marinaden vendes med brysterne.
Den sidste del blandes med grøntsagerne.
Der skæres en lomme /snit i kyllingebrystet.
Den blandede marinade med grøntsager kommes ind i lommen på brystet, brysterne kommes i en passende alu bakke. Brysterne drysses med revet ost.

Grilles over indirekte varme ca. 15-20 minutter.

Kyllingebryst Chili

4-6 stk. bryster ca. 700-800 gr.
100 gr. Kryta Würzöl Chili 238079
10-15 stk. piquillos (små chili med oste fyld)
10-15 stk. jalapeno
75 gr. revet mozzarella ost

2/3 del af marinaden vendes med brysterne.
Den sidste del blandes med chilierne.
Der skæres en lomme /snit i kyllingebrystet.
Den blandede marinade med chili kommes ind i lommen på brystet. Brysterne kommes i en passende alu bakke. De drysses med revet ost.

Grilles over indirekte varme ca. 15-20 minutter.

Kyllingebryst Krydret

4-6 stk. bryster ca. 700-800 gr.
100 gr. Kryta Würzöl Krauter 238170
150 gr. Julienne grøntsager 302503
50 gr. stegte løg fra frost (kan erstattes med perleløg fra frost)
75 gr. revet mozzarella ost

2/3 del af marinaden vendes med brysterne.
Den sidste del blandes med grøntsagerne.
Der skæres en lomme /snit i kyllingebrystet.
Den blandede marinade med grøntsager kommes ind i lommen på brystet. Brysterne kommes i en passende alu bakke. De drysses med revet ost.

Grilles over indirekte varme ca. 15-20 minutter.



Forslag til tilbehør

Varme mexicanske kartofler 4-5 pers.

800 gr. små kogte kartofler med skræl på
100 gr. Hela Gusto Mexicana 239331
1 dl piskefløde eller mælk
100 gr. majs (fra frost eller dåse)
200 gr. løg i skiver
2-3 spsk syltet jalapeno
50-75 gr. revet ost

Kartofler blandes med Hela Gusto mexicana. Mælk eller fløde samt alle grøntsagerne kommes i en alu bakke og den revede ost kommes ud over.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varme over indirekte varme i ca. 20-25 minutter, kan serveres til oksemørbraden, lamme-culotte eller svinekam.



Grill med Fisk

Spicy torsk gratineret med ost og soltørrede tranebær 4 pers.

4 stk. torsk af ca. 150 gr.
"her kan anvendes frosne torsk de skal bare være tøet op"
150 gr. Kryta Würzöl Chili Marinade 238079
400 gr. kogte kartofler i tern eller skiver
200 gr. gulerødder i strimler
1-2 røde chilifrugter snittet fint ud husk at fjerne kernerne
150 gr. piske fløde
100 gr. revet ost
3 spsk soltørrede tranebær

Grøntsagerne blandes sammen og kommes i bunden af en alubakke. Fisken lægges hen over. "Würzöl Chili" blandes med fløden og hældes ud over fisken der pyntes med ost og soltørrede tranebær.

Fisken grilles ved indirekte varme i webergrillen i ca. 20-25 minutter kan ved anretningen pyntes op med frisk dild og purløg.



Laks med orange og citrongræs 4 pers.

4 stk. laks á 150 gr.
"her kan anvendes frosne laks, de skal bare være tøet op"
150 gr. Kryta Lemon Citrongræs Marinade 238764
150 gr. piskefløde
500 gr. blandet rodfrugter i grove stykker eller strimler
"evt. frost"
2 spks syltet ingefær
2-3 fin snitte røde chili frugter "uden kerner"
100 gr. abrikoser i strimler

Grøntsagerne kommes i bunden af en alu bakke. Herpå lægges laksen. Marinaden blandes med fløde, ingefær chili og abrikoser og kommes ud over laksen.

Fisken grilles ved indirekte varme i webergrillen i ca. 20-25 minutter. Kan ved anretningen pyntes op med frisk dild og purløg.



Grillstege

Oksemørbrad fyldt med æbler og svesker samt purløg og honning marinade
6-10 pers.

1 oksemørbrad ca. 1½- 2 kg
150 gr. Kryta Purløg Honning 238759
2 pk bacon
200 gr. svesker
2-3 æbler

Den ordnede mørbrad gives et snit langs den ene side og smøres med marinaden.

Æblerne skæres i mindre tern og blandes med svesker. Kommes ind i snittet på mørbraden. Bacon kommes rundt om mørbraden så det holder sammen på det hele. Slut af med at vikle kødtråd rundt om kødet så den under stegningen holder formen.

Steges ved indirekte varme i webergrillen ca. 40-50 minutter. Det er vigtigt at kødet får lov at trække ca. 15-25 minutter der efter, inden det skæres ud.
Stegetermometer: Medium stegt ca. 60-65°C.



Svinekam vendt med Bruchetta
6 pers.

1 kg svinekam uden svær
100 gr. Kryta Bruchetta 190896
600 gr. blandet grøntsager i tern "auberginer, squash, tomater, peberfrugter, løg" (kan købes som frost)
100 gr. sorte oliven i olie
1-2 tsk rosmarin
1-2 tsk timian
2-3 spsk tomatpuré

Den ordnede svinekam gives et snit langs den ene side. Grøntsagerne blandes med tomatpuré, rosmarin og timian og kommes ind i snittet på svinekammen. Kødet lægges i alu form. Pyntes med Bruchetta krydderi.

Steges ved indirekte varme i webergrillen ca. 60-70 minutter. Det er vigtigt at kødet får lov at trække ca. 15-25 minutter der efter, inden det skæres ud.
Stegetermometer: Gennemstegt ca. 68-70°C.
Ved anretningen blandes grøntsagerne rundt.



Grill med lam

Italienske lammeculotter med løg og tomat
6 pers.

1 kg lammeculotter
150 gr. Kryta Hela Gusto Champignon 239372
100 gr. løg i skiver
4-5 blomster eller cherrytomater i både
50 gr. soltørrede tomater
75 gr. sorte oliven

Kødet marineres i Kryta Hela Gusto Champignon. Grøntsagerne blandes og lægges i bunden af en bakke. Herpå lægges lammeculotter.

Steges ved indirekte varme i webergrillen ca. 25-30 minutter. Det er vigtigt at kødet får lov at trække ca. 10-15 minutter derefter, inden det skæres ud.
Stegetermometer: Medium stegt ca. 65-70°C.
Ved anretningen blandes grøntsagerne godt rundt.
Anret kødet i skiver over grøntsagerne.



Forslag til tilbehør

Varmer kartofler med karry og kokos

800 gr. små kogte kartofler med skræl på
100 gr. Karry Kokos Marinade 701040
1 dl piskefløde eller mælk
200 gr. løg i skiver
100 gr. ananas
100 gr. ærter
50-75 gr. revet ost

Kartofler blandes med Kryta karry kokos marinade. Mælk eller fløde samt alle grøntsagerne kommes i en alu bakke. Den revede ost kommes ud over.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte varme i ca. 20-25 minutter. Kan serveres til oksemørbraden, lammeculotte eller svinekam.

Cremeret halve majs med Cafe de Paris

12 halve majs (Skal lige koges ca. 2-3 minutter. Frosne majs kan anvendes)
100 gr. Würzöl Cafe de Paris 238078
100 gr. piskefløde
100 gr. syltet hvidløg
50-75 gr. ost
1-2 spsk rasp

Würzöl Cafe de Paris blandes med fløde og vendes rundt med majs. I en alu bakke kommes majs og marinade og der pyntes med syltet hvidløg, ost og rasp.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte varme i ca. 20-25 minutter. Kan serveres til oksemørbraden, lammeculotte eller svinekam.

Pasta penne med creme tomat 4 pers.

800 gr. kogt pasta penne
100 gr. Hela Gusto Mexicana 239331
2 dl piskefløde
200 gr. løg i skiver
100 gr. soltørrede tomater i strimler
100 gr. sorte oliven i olie
75 gr. ost

Pastaen vendes med Hela Gusto mexicana, piskefløde samt alle grøntsagerne. Læg det hele i en alu bakke og lad den revede ost komme ud over.

Alu bakken stilles i midten af webergrillen og bakken med indhold varmes over indirekte i ca. 20-25 minutter. Kan serveres til oksemørbraden, lammeculotte eller svinekam.





KRYTA A/S
Navervej 32 · DK-4000 Roskilde
Telefon 46 75 60 01 · Fax 46 75 70 05
info@kryta.dk · www.kryta.dk



Hela Gewürzwerk Hermann Laue GmbH & Co. KG
Beimoorweg 11 · 22926 Ahrensburg · Germany
Tlf. +49 (0)4102/496-0 email: lars.jaerrsten@hela-spice.de
www.hela-food.de

