

Auf das Ergebnis kommt es an

Viele trauen sich nicht an die Zubereitung eines Roastbeefs – und auf dem Grill schon gar nicht. Umso beeindruckter waren wir über die perfekten Ergebnisse, die Blogger BBQ Ömer mit dem Elektrogrill **Sevo** und der Möglichkeit des Slow Grillings gezaubert hat



Heute werden nicht mehr nur Steaks und Bratwürste gegrillt. Wer sich ein Hochleistungsgerät wie das Premiummodell Sevo von Severin anschafft, möchte sowohl Familie als auch Gäste mit außergewöhnlichen Köstlichkeiten überraschen.

Bei einem richtigen Barbecue werden die Speisen »low & slow« zubereitet – bei uns unter dem Begriff »Slow Grilling« bekannt. Damit unterscheidet es sich vom klassischen Grillen, denn das Fleisch wird langsam und bei niedriger Temperatur gegart. Die Temperaturen sind selten höher als 120 Grad und der Garprozess dauert meist mehrere Stunden.

Für Slow Grilling eignen sich besonders größere Fleischstücke wie Roastbeef und Lamm-Rollbraten oder auch Lachs auf der Holzplanke. **Thomas Hofmockel** hat all diese Spezialitäten im Severin Sevo zubereitet und berichtet von seinen Erfahrungen auch unter seinem Grillblog BBQ Ömer. »Ich war am Anfang etwas skeptisch, ob ‚indirektes Grillen‘ bei diesem Gerät funktioniert, denn die Heizschlange beim Elektrogrill Sevo verläuft über den gesamten Garraum. Dennoch hat Severin das Gerät so konstruiert, dass ein schonendes, indirektes Grillen möglich ist und die Ergebnisse überzeugen auf ganzer Linie.«

Beim Roastbeef wurde der Sevo auf 80 Grad eingestellt, das Grillgut mittig aufgelegt und mit dem Kerntemperaturfühler des Gerätes verkabelt. Wenn die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, gibt der Grill einen Signalhinweis. Bei diesem Roastbeef hat das in etwa zwei Stunden gedauert. »Das ist super smart und eine ganz feine Sache«, ist BBQ Ömer begeistert.

Roastbeef mit Kräuterkruste

Zutaten

Ein Kilogramm Roastbeef
Oregano, Rosmarin, Thymian, Ingwer, Salz, Pfeffer und Olivenöl

Zubereitung

Etwas frischen Rosmarin, Thymian, Ingwer und Oregano klein schneiden/hacken und in Olivenöl zusammen mit einer Prise Salz und Pfeffer verrühren. Anschließend das Roastbeef damit bestreichen. Die Masse darf ruhig etwas zähflüssig sein, damit es am Fleisch schön anhaftet. Mindestens 30 Minuten marinieren.

In die Auffangschale des Severin Sevo GTS Wasser geben, das Roastbeef mittig auf dem Grill platzieren und mit dem Kerntemperaturfühler versehen. Eine Gartemperatur von 80 Grad und eine Kerntemperatur von 56 Grad einstellen. So hat man jederzeit den genauen Überblick und muss nichts dem Zufall überlassen. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, gibt der Grill einen Signalton.

Das Roastbeef vom Grill nehmen und vor dem Anschneiden noch kurz ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft wieder gleichmäßig im ganzen Stück. Das Roastbeef dünn aufschneiden und genießen.



Schlüssel zum Erfolg sind gewachsene Handelskontakte



Christian Strebl

»Das Jahr 2020 hält in der Tat viele Herausforderungen bereit. Die neue Situation durch die Sonderedition der IFA ist eine davon«, antwortet Severin Geschäftsführer **Christian Strebl** auf unsere Frage nach der aktuellen Messelage. Auch wenn vieles anders ist in 2020, geht Severin den eingeschlagenen Weg der Transformation der Marke und des Unternehmens – auch in schwierigen Zeiten – konsequent weiter.

»Wir haben weiterhin stark in die Entwicklung neuer Produkte investiert, die wir ab Herbst 2020 in den Markt einführen werden. In allen Fokusproduktgruppen Kaffee & Frühstück, Kühlen & Gefrieren, Mikrowellen, Funfood & eBBQ sowie Floorcare bieten wir innovative Geräte, die das neue Markenbild von Severin repräsentieren. Damit halten wir unser Leistungsversprechen, das wir unseren Handelspartnern zum Start unseres Relaunch in 2018 gegeben haben.

Um dem Handel weiterhin als verlässlicher Partner immer optimale Dienstleistung bieten zu können, investieren wir ins Team – sowohl intern als auch im Vertriebs- und Außendienst.

Natürlich wird 2020 der Austausch auf den Messen fehlen, allerdings sind wir uns sicher, dass gerade jetzt die gewachsenen und bewährten Kontakte zu unseren Handelspartnern der Schlüssel zum Erfolg sind.

Wir nutzen unsere Vertriebsstrukturen und setzen ganz bewusst auf den direkten und persönlichen Kontakt. Nicht zuletzt da wir so noch individueller auf die Interessen und Bedürfnisse der einzelnen Partner eingehen können. Darüber hinaus prüfen wir aktuell die Möglichkeit, lokale und regionale Events sowie weitere Kooperationsangebote zu nutzen.«

SEVERIN
Friends for Life