



Impressum: 2020 | Druckart: Druck- und Handelsgesellschaft mbH | Leobersdorf
Bildnachweis: Adobe Stock | Gestaltung: Sabine Maurer Grafik+Design, Bregenz

SICHERES VORARLBERG Realschulstraße 6, 1. Stock | 6850 Dornbirn
T +43 5572 54343 | www.sicheresvorarlberg.at



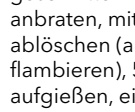
sicheres Grillvergnügen

Roastbeef mit Apfel-Whiskey-Zwiebeln

Roastbeef
eine Scheibe/Person

Rezept

für 4 Personen -
4 Stück Roastbeef (à 300g)
Das Fleisch 10 Minuten vor dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und dann auf dem heißen Grill auf jeder Seite pro cm Dicke je 1 Minute anbraten. Bei 100 Grad rasten lassen (Dauer der Ruhephase = Dauer der Grillzeit).



1 süßlicher Apfel
Mit einem Ausstecher das Kerngehäuse des Apfels entfernen, in 4 Scheiben schneiden und auf das Fleisch legen.



8 Scheiben Bachensteiner-Käse (ca. 1/2 cm dick)
Den Käse darauflegen und im heißen Grill das Fleisch überbacken.



Dazu passen flambierte Apfel-Whiskey-Zwiebeln. Rote Zwiebeln in Streifen geschnitten in etwas Butter anbraten, mit 50 ml Whiskey ablöschen (auf Wunsch flambieren), 50 ml Apfelsaft aufgießen, einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verkocht ist und mit Salz und Pfeffer würzen.

Pizza vegetarisch



500 g Pizzamehl (glatt, Type 480)
1/2 Würfel frische Hefe oder 1 Pckg. Trockenhefe
10 g Salz und 315 g kaltes Wasser
Mozzarella
1 Dose passierte Tomaten
Majoran, Thymian, Oregano, Knoblauch, Salz, Pfeffer, ein Schuss Olivenöl
Rucola
frischer Pfeffer



Rezept

Mehl mit Hefe, Salz und Wasser ca. 8 bis 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank 48 Stunden gehen lassen. Nun in 4 Teile teilen und ausrollen. Mit der Sauce aus Tomaten, Gewürzen und Öl bestreichen und mit Mozzarella belegen. Bei höchster Hitze im Grill zugedeckt auf einem vorgeheizten Pizzastein ca. 5 Minuten backen. Vor dem Servieren mit Rucola belegen und mit frischem Pfeffer bestreuen.

gut zu wissen

heißer Tipp

Vergewissern Sie sich, dass ein funktionierender Feuerlöscher und eine Löschdecke sich in greifbarer Nähe des Grillgerätes befinden.

DER IDEALE PLATZ

Achten Sie auf einen guten Stand des Grills (v.a. beim Holzkohlegrill) und grillen Sie niemals unter Schirmen, in geschlossenen Räumen und neben leicht brennbaren Materialien. Lassen Sie Kinder nie unbeaufsichtigt in der Nähe des Grills. Gerade durch spritzendes Fett entstehen äußerst schmerzhaft Verbrennungen. Erklären Sie Ihren Kindern verständlich und altersentsprechend die möglichen Gefahren, die vom Grill ausgehen.

im Notfall

Gesundheitshotline	1450
Rettung	144
Feuerwehr	122

ERSTE HILFE

Halten Sie das verbrannte Körperteil sofort mind. 10 Minuten lang unter fließendes, kühlendes Wasser (10-20 Grad). Reißen Sie mit der Haut verklebte Kleidung nicht ab. Tragen Sie keinen Puder oder Salbe auf und wenden Sie keine „Hausmittel“ an, sondern decken Sie die verbrannte Stelle mit einem sauberen Tuch ab. Suchen Sie sofort ärztliche Hilfe auf, bzw. rufen Sie die Notrufnummern.

sicheres Grillvergnügen



Grillen ist ...

GENUSS & LEBENSFREUDE

Grillen ist mehr als nur Fleisch oder Gemüse zuzubereiten, es ist ein mit Genuss und Lebensfreude verbundenes Hobby. Dieses birgt aber auch einige Gefahren. In Österreich ereignen sich ca. 500 Unfälle/Jahr beim Grillen. Damit Sie auch weiterhin sicher und gefahrlos dieses Vergnügen auskosten können, hält unsere Broschüre einige hilfreiche Tipps und Anregungen bereit.

heißer Tipp

Lassen Sie sich bezüglich Geräteauswahl und Handhabung beim Kauf eines neuen Grills vom Fachhändler beraten! Grillkurse beim Fachmann vermitteln nicht nur das Wissen um Rezepte, sondern auch wertvolle Tipps zur Sicherheit beim Grillen.



unter Strom

ES GEHT HEISS HER

Auch Elektrogrills kommen immer wieder zum Einsatz. Hierbei rät der Fachmann vor allem dazu, das Gerät bei Nichtgebrauch an einem trockenen Platz vor Feuchtigkeit zu schützen, damit es beim nächsten Gebrauch nicht zu einem Kurzschluss kommt. Nicht vergessen werden darf, dass auch Elektrogrills sehr heiß werden und deshalb bei diesen dieselben Sicherheitsmaßnahmen gegen Verbrennungen wie auch bei den anderen Geräten zu treffen sind.



heißer Tipp

Um eine Überhitzung und die damit verbundene Brandgefahr zu vermeiden, muss darauf geachtet werden, dass alle benutzten Stromkabel und Kabeltrommeln immer ganz ausgerollt sind.

mit Vorsicht

DAS FEUER ENTFACHEN

Verwenden Sie beim Anzünden niemals flüssige Anzündhilfen, wie Brennsprit, Benzin, Terpentin, Brennpasten oder Petroleum. Verdunsten diese Brandbeschleuniger, entsteht ein hochexplosives, brennbares Gemisch und Stichflammen, die zu schwersten Brandverletzungen führen können. Zum Anzünden eignen sich ausschließlich feste Anzündhilfen (Anzündwürfel, Holzwolle), ein Anzündkamin oder ein spezieller Heißluftfön. Auch hier informiert Sie der Fachhandel gerne.

Besondere Vorsicht ist beim Anheben des Deckels und des damit austretenden Hitzeschwals geboten. Lassen Sie niemals glühende Kohle auf dem Rasen ausglühen (Verbrennungsgefahr v.a. für Kinder). Restglut muss im Grill erstickt werden und darf auf keinen Fall in den Abfalleimer geleert werden.



heißer Tipp

Zum Anzünden eignen sich am besten Stabfeuerzeuge. Zum Grillen verwenden Sie möglichst Grillhandschuhe und langstielige Hilfsmittel, wie eine Grillzange, um sich vor Verbrennungen zu schützen.

ein heißer Ofen

heißer Tipp

Wenn Restfett im Gehäuse vorhanden ist, muss dieses mittels Ausbrennen (Pyrolyse) oder mittels Spachtel entfernt werden, um beim nächsten Grillen einen Fettbrand zu vermeiden.

GRILLEN MIT GAS

- Gasgriller immer mit geöffnetem Deckel anzünden
- wenn der Griller nicht sofort zündet (nach 4-5-maligem Versuch), Gas verflüchtigen lassen und nach etwa 3 Minuten erneut probieren
- funktioniert der Zünder nicht, niemals von oben mittels Feuerzeug anzünden - Stichflammengefahr! (hochwertige Geräte haben eine Ausnehmung für gefahrloses Anzünden)
- bei Gasgeruch das Grillgerät sofort abstellen und Dichtheitsprobe durchführen; im Zweifelsfall den Fachhandel zu Rate ziehen; auf keinen Fall weiter in Betrieb nehmen
- Gasschlauch, Dichtung und Anschlüsse 1 x jährlich auf Risse und Sprödigkeit kontrollieren; mit Lecksuchspray die gasführenden

- Teile überprüfen; bei Bedarf auswechseln
- alle 5-10 Jahre Service im Fachhandel durchführen lassen; Regler mind. alle 10 Jahre wechseln
- Gasflasche mit Grillwagen stabil verbinden; Flasche niemals liegend verwenden; Gasschlauch darf heißes Gehäuse nicht berühren
- nach dem Grillen zuerst das Flaschenventil abdrehen, dann die Regulierknöpfe!
- Gasflaschen in gut belüfteten Räumen und niemals unter Erdniveau (Keller) lagern - Explosionsgefahr!
- Flasche kann bei längeren Grillpausen (z.B. über Winter) am Grill gelagert werden; dann den Druckregler vom Flaschenventil abschrauben und mittels Kunststoffmutter Gewinde schützen