

TUNING

FÜR IHREN GRILL

Ready to
COOK



sunset **BBQ**[®]

Vielseitigkeit

Jeder Grill mit dem RTC-System hat eine modulare Grillfläche. Dies ermöglicht das gleichzeitige Zubereiten von z.B. Fleisch und Fisch mit Beilage.



Fläche nach Wahl

Je nach Grösse des Grills können eine bis vier Grillflächen mit verschiedenen Ready to Cook- ①, oder die gesamte Fläche mit mehreren gleichen Zubehören ② genutzt werden.



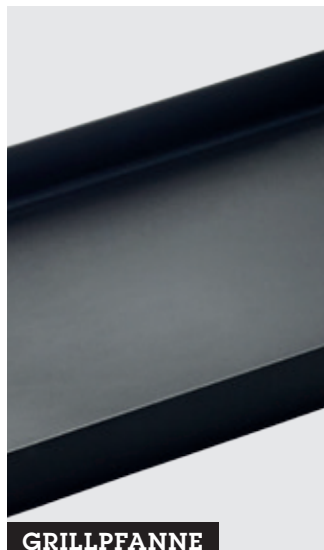
KOCHEN



GRILLROST



GUSSEISENPLATTE



GRILLPFANNE

Grills

Die Ready to Cook-Grills unterscheiden sich nicht nur in Ihrer Grösse. Je nach dem, welches Modell man betrachtet, entdeckt man eine Vielzahl an nützlichen Erweiterungen und interessanten Innovationen.

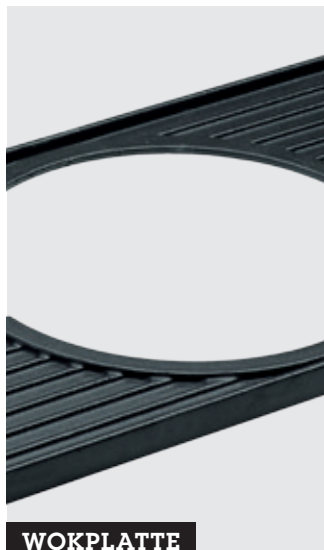


Anzahl modulare Grillflächen



TIPP:
Lassen Sie sich von einem **SUNSET BBQ-Grillmaster** die neuen Anwendungen zeigen.

IM FREIEN



Räuchern

Ein besonderes und authentisches Geschmackserlebnis gefällig?
Verleihen Sie Ihrem Grillgut die ganz besondere Note.

SMOKERBOX

Art.-Nr. 7536.743, CHF 26.90

Die Smokerbox wird unterhalb des Grillrostes platziert und entfaltet ein wunderbares
Raucharoma – authentisch, wie über dem Feuer grilliert.



TIPP:
Finden Sie in
unserem Themenflyer
«RÄUCHERN» mehr
Informationen zur
Anwendung.

Zutaten

für 4 Personen

4 Stk.	
à 200 g	Rindssteaks v. Hohrücken
1 Zweig	Rosmarin & Thymian
1 Stk.	Knoblauch ganz
1 Becher	Crème fraîche
1 Bund	Petersilie
1x	Smokerchips
	Salz & Pfeffer

TIPP: Funktioniert mit allen Kurzbratstücken vom: Rind, Kalb, Schwein, etc.



Mise en place

Geräucherte Rindssteaks vom Hohrücken mit Knoblauchsauce



Geniessen

Zubereitung

Vorbereitung: 30' – Grillzeit: 5'

1. Rindssteak mit BBQ-Gewürz, Rosmarin und Thymian marinieren. Den Grill ca. 10 Minuten bei voller Leistung vorheizen. Die **Smokerbox** mit den eingeweichten Smokerchips einsetzen. Das Rindssteak beidseitig ca. 2 Minuten auf dem Grillrost grillieren und mit Hilfe des Meatcheck auf die gewünschte Temperatur bringen (ca. 54 °C für Rare-Medium).
2. Den quer halbierten Knoblauch für 10 Minuten auf der Schnittfläche anrösten und miträuchern lassen. Das Fleisch schonend fertiggaren.
3. Den Knoblauch schälen und mit der Crème fraîche mixen. Die fein gehackte Petersilie begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Woken

**Meeresfrüchte, Gemüse, Fleisch oder Fisch auf asiatische Weise zubereiten?
Kein Problem: Let's Wok!**

WOK

Art.-Nr. 7536.739, CHF 32.90

Der original asiatische Wok gewährleistet dank seinem grossen Griff ein einfaches Handling. Der emaillierte Stahl lässt sich einfach reinigen.

WOKPLATTE

Art.-Nr. 7536.738, CHF 54.90

Für Liebhaber der asiatischen Küche entwickelt. Diese Platte ermöglicht es, Meeresfrüchte, Gemüse, Fleisch und Fisch auf dem Grill zu «woken».

GUSSEISENPLATTE

Art.-Nr. 7536.577, CHF 52.90

Zweiseitig verwendbar. Eignet sich ideal für die Zubereitung von Gemüse, Fisch oder Fleisch.



Zutaten für 4 Personen

300 g	Asia Nudeln
3 Stk.	Pouletbrust
½ Stk.	Zucchini gelb & grün
1 Stk.	Frühlingszwiebel
6 Stk.	Cherry Tomaten
50 g	Sojasprossen
50 g	Chinakohl
2 Stk.	Zitronengras
½ Stk.	Chili
1 Bund	Koriander
1 EL	Sesamöl
	Salz & Pfeffer



Mise en place

Woknudeln mit gebratenem Poulet & Sommern Gemüse



Geniessen

Zubereitung Vorbereitung: 20' – Grillzeit: 10'

1. Den Grill mit der **Gusseisenplatte** sowie der **Wokplatte** ca. 10 Minuten bei voller Leistung vorheizen. Das Gemüse fein schneiden und die Nudeln gemäss Anleitung vorgängig kochen. Das Poulet in Streifen schneiden.
2. Das Poulet auf der **Gusseisenplatte** goldbraun grillieren und auf einem Teller zur Seite legen. Das Gemüse mit wenig Öl im Wok für etwa 5 Minuten anbraten. Die vorgekochten Nudeln und das angebratene Poulet dazugeben. Für ein paar Minuten fertigaren und mit Koriander, Sesamöl sowie Salz & Pfeffer abschmecken.

TIPP: Anstelle von Poulet vegetarisch zubereiten oder mit Meeresfrüchten oder Fisch ergänzen.

Kochen

Für Ihre Familie und Freunde im Freien kochen – dank Ready to Cook wird Ihre Küche (fast) überflüssig.

GRILLPFANNE

Art.-Nr. 7536.742, CHF 74.90

Damit kochen Sie auf Ihrem Grill wie auf einem Kochherd. So gelingen auch Gerichte wie Paella oder Risotto perfekt.

Braten

Verwöhnen Sie Ihre Liebsten mit einem zarten, saftigen und schmackhaften Stück Fleisch vom Grill.

GRILLROST

Art.-Nr. 7535.080, CHF 39.90

Der Grillrost aus Gusseisen gibt dem Fleisch die typische Grillzeichnung und eignet sich für alle Arten von Grillgut. Im Lieferumfang aller RTC-Grills enthalten.



Zutaten

für 4 Personen

250 g	Roquefort
100 g	Risotto
1 Stk.	Zwiebel weiss
1 dl	Weisswein
300 g	Bouillon
50 g	Butter
400 g	Rindsfilet
1 Zweig	Rosmarin & Thymian
	Salz & Pfeffer

TIPP: Das Rindsfilet für ein gleichmässigeres Garen mit einer Küchenschnur binden.



Mise en place

Roquefortrisotto mit Rindsfiletmedaillons

TIPP:
Je nach Grill-Modell können bis zu 40 BRATWÜRSTE gleichzeitig grilliert werden.



Geniessen

Zubereitung

Vorbereitung: 20' – Grillzeit: 5'

1. Den Grill ca. 10 Minuten bei voller Leistung vorheizen und den **Grillrost** / die **Gusseisenplatte** einsetzen. Risotto in der **Grillpfanne** mit wenig Olivenöl und feingehackten Zwiebeln glasig dünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben und unter gelegentlichem rühren den Risotto fertig garen. Mit Roquefort und der Butter verfeinern und mit Salz & Pfeffer abschmecken.
2. Gleichzeitig die Rindsfiletmedaillons à 200g beidseitig scharf grillieren, danach auf die Warmhalte-Ablage setzen. Rosmarin- und Thymian-Zweig darauf geben und mit Hilfe des Meatchecks auf die gewünschte Temperatur fertig grillieren (ca. 52°C Rare). Aufschneiden und mit Fleur del Sel abschmecken.

Backen

Geniessen Sie Pizza wie beim Italiener und Brot wie vom Bäcker – direkt von Ihrem Grill.

PIZZASTEIN

Art.-Nr. 7536.741, CHF 44.90

Damit wird jeder zum Pizzaiolo. Macht Ihre Pizza noch knuspriger und eignet sich auch optimal für frisch zubereitete Gebäcke.

TIPP:
Besuchen Sie
unsere Homepage
www.sunset-bbq.ch
und finden weitere
Rezepte und
Tipps.



Zutaten für 4 Personen

100 g	Schokolade
100 g	Butter
1 Stk.	Eier
30 g	Puderzucker
30 g	Mehl
50 g	Frischkäse
1 MS	Backpulver
1 Stk.	Vanille
1 x	Limonenabrieb
4 Stk.	Förmchen
1 Schale	Erdbeere
1 EL	Honig
1 Zweig	Minze



Mise en place

Schokoladenküchlein mit Frischkäse & Erdbeerragout



Zubereitung Vorbereitung: 20' – Grillzeit: 20'

1. Die Schokolade mit der Butter schmelzen. Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Zusammen mischen, Vanillemark und Limonenabrieb dazugeben. Am Schluss das Mehl und das Backpulver langsam darunterheben.
2. Den **Pizzastein** einsetzen und den Grill ca. 10 Minuten bei voller Leistung vorheizen. Die Förmchen mit einem Teil der Schokoladenmasse füllen, den Frischkäse mit ein bisschen Puderzucker mischen und ebenfalls in die Förmchen geben. Mit dem Rest der Schokoladenmasse den Frischkäse überdecken.
3. Die Küchlein auf den **Pizzastein** geben und ca. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel backen. Die Erdbeeren vierteln, mit Honig und Minze marinieren und die Küchlein mit Puderzucker bestäuben.

Geniessen

SUNSET BBQ®

Qualität

**Wir versprechen keine
Kompromisse zu machen.**

Alle Produkte werden in der Schweiz design't oder entwickelt. Sunset BBQ® setzt alles daran, das **Ready to Cook**-Sortiment so bedienerfreundlich und einfach wie möglich zu gestalten. Spass am Grillieren und hervorragende Ergebnisse sind unsere Motivation.

sunset **BBQ**®

www.sunset-bbq.ch

Art.-Nr. 664129100000



DOITGARDEN.CH

DO IT+GARDEN
MIGROS