



EXKLUSIVES GRILLZUBEHÖR FÜR DEN KUGELGRILL



JETZT MIT VIELEN LECKEREN REZEPTIDEEN !



More than Grilling !



Wir sind Moesta-BBQ!

Der Hersteller für exklusives Zubehör für deinen Kugelgrill.

Wir sind ein junges Unternehmen, welches 2012 in Löhne gegründet wurde. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht neue und innovative Produkte für das Grillen zu entwickeln und anzubieten. Wir stehen für höchste Qualität beim Produkt und exzellenten Kundenservice. Wir lassen uns immer wieder aufs Neue von unseren Kunden inspirieren und lernen aus den stetig wachsenden Anforderungen. Auf diese Weise verbessern wir uns immer weiter!

Viel Spaß mit unseren Produkten!

M. Stabenow A. Möhle





47
CM

50
CM

57
CM

60
CM

67
CM

SMOKIN' PIZZARING

zum Pizzabacken



Wurde für eine besonders große Hitze und eine konstante Temperatur entwickelt, so dass Pizen im 3 Minuten-Takt gebacken werden



Ermöglicht eine freie Sicht auf die Pizza, um den optimalen Garpunkt zeitlich abzugpassen



Garantiert den einzigartigen Geschmack durch Holzbefuerung, wie beim Italiener



Das Thermometer im PizzaRing zeigt dir die Temperatur auf Höhe des Pizzasteins an. Ab 350 °C heisst es „Ready for Pizza!“



It's Pizza Time!

Gibt es die beste Pizza in Italien ?

Nein! Bei dir zu Hause ist es jetzt auch möglich.

Der Smokin`PizzaRing verwandelt Kugelgrills im Handumdrehen zum Steinofen.

Expertentipp: Verwende Feuerholz zur optimalen Hitzeentwicklung im „Ofen“.

SMOKIN' PIZZARING

macht aus deinem Kugelgrill einen Smoker-Grill
der Premium Klasse



Wurde konstruiert, um auf zwei Ebenen
„low and slow“ tolle Gerichte zu zaubern



Garraumerweiterung



Kann durch einen Verschluss des PizzaRings
einfach zum Smoker umgebaut werden



It's Smoking Time!

„Low and slow“ ist angesagt!

Durch die einzigartige Konstruktion kann
der Ring nicht nur zum Pizzabacken ver-
wendet werden, sondern auch zum
Smoken auf zwei Ebenen.

Mit einem einfachen Verschluss wird der
Ring geschlossen und erhöht somit das
Volumen des Kugelgrills.



47
CM

50
CM

57
CM

60
CM

67
CM



MOESTA DREHT
DURCH

47
CM

50
CM

57
CM

60
CM

67
CM

ROTISSERIE

FÜR DEN SMOKIN' PIZZARING

Der Moesta-Drehspieß für perfektes Gyros und knuspriges Hähnchen vom Grill



Batteriebetriebener Drehspieß für kabelloses Grillvergnügen



Für Grillhähnchen, Grillhaxen, Gyros, Spießbraten und vieles mehr...



Hochwertige Verarbeitung, komplett aus Edelstahl

NEU!

Universell können viele Thermometer magnetisch am Griff der Rotisserie befestigt werden.

Einzigartig ist, dass das Thermometer-Kabel über eine Nut im Drehspieß von Außen nach Innen gelegt werden kann!

It's Grilling Time!

Mit dem Rotisserie-Set kannst du mit einer Batterieladung über 24 Stunden am Stück Spieße drehen.

Der Vorteil an der Zubereitung mit unserem Drehspieß ist, dass dein Grillgut gleichmäßig von allen Seiten schonend gegrillt wird.

Das Ergebnis ist eine knusprige Oberfläche und saftiges, zartes Fleisch.



KABELSALAT ADÉ
EXKLUSIV
BEI MOESTA

SMOKIN' PIZZARING

zum Pizzabacken

So funktioniert's !

- 🔥 Pizzablech (für American Pan Pizza)
- 🔥 Pizzastein (für Steinofen Pizza)
- 🔥 Die PizzaBande verhindert, dass die Pizza über den Pizzastein hinausgeschoben wird
- 🔥 Grillrost
- 🔥 Der original Smokin' PizzaRing mit freier Sicht auf die Pizza
- 🔥 Hohe konstante Temperatur im Pizzaofen und ein garantierter Holzofen-Geschmack im Kugelgrill

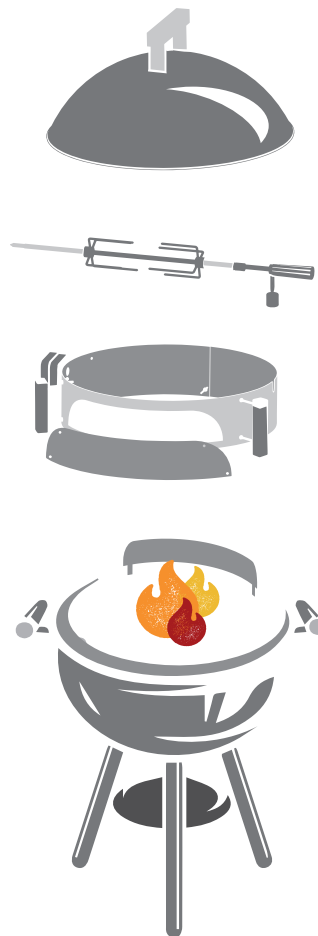
It's Pizza Time!



ROTISSERIE

FÜR DEN SMOKIN' PIZZARING

Der Moesta-Drehspieß für perfektes Grillvergnügen



So funktioniert's !

- Grillgut wird schonend gleichmäßig von allen Seiten gegrillt
- Die original Rotisserie für den Smokin' Pizzaring mit einzigartiger und sicherer Thermometer-Kabelführung
- Der Smokin' PizzaRing
- Verschluss für den Smokin' PizzaRing
- Die SmokingBande, um die Glut im Kugelgrill an der Seite zu halten

It's Grilling Time!

PAN' BBQ

Der PizzaRing mit XXL Pfanne ausgestattet
eröffnet komplett neue Möglichkeiten



XXL Stahlpfanne



Für Paella, Bratkartoffeln,
Wiener Schnitzel und vieles mehr...



Hochwertige Edelstahl Pfannenhalter für die
sichere und perfekte Positionierung
der Pfanne auf dem Smokin' PizzaRing

It's Pan' Time!

Mit dem PAN' BBQ Set kennt dein Kugelgrill keine Grenzen mehr. Einfach die Pfannenhalter auf dem PizzaRing befestigen und schon kann das PAN' BBQ starten!

Das Brutzeln einfach von der Küche nach draußen verlegen und mit der XXL Pfanne ganz neue Rezeptideen verwirklichen! PAN' BBQ - Groß, kreisrund und aus Stahl. Befeuert von deinem Kugelgrill mit Briketts und optional ein wenig Brennholz.

Die Kohle sorgt für die Grundtemperatur und die notwendige Hitze beim anbraten.





**PAELLA
FÜR ALLE !**

47
CM

50
CM

57
CM

60
CM

67
CM



47
CM

50
CM

57
CM

60
CM

67
CM

PAN' BBQ

Die Moesta XXL Pfanne für den Kugelgrill



So funktioniert's !



Sichere und perfekte
Positionierung der Pfanne
auf dem Smokin' PizzaRing



Perfekte Lösung für ein
XXL - Grillvergnügen



Der Smokin' PizzaRing
wird mit den Edelstahl
Pfannenhaltern erweitert.



Die Kohle wird gleichmäßig
im Kugelgrill verteilt.

It's Pan' Time!





ÜBER 400° C
IM WOK

It's
Asia
Time

WOK'N BBQ

Der Moesta Wok-Einsatz für den Kugelgrill

Fragen & Antworten

Warum überhaupt ein Wok ?

- 🔥 Kurze Garzeiten durch extrem hohe Hitze
- 🔥 Schmackhaft, knackiges Kocherlebnis
- 🔥 Vitamine bleiben erhalten
- 🔥 Fettarme Zubereitung
- 🔥 Leichtes Umrühren und Mischen

Warum ein Stahlwok ?

- 🔥 Der klassische Wok ist traditionell aus Stahl
- 🔥 Ein Stahlwok hat eine optimale Hitzeverteilung
- 🔥 Durch seine Wölbung konzentriert sich die Hitze auf die Mitte
- 🔥 Ein Wok aus Stahl ist leichter als andere Woks und somit besser im Handling

WOK'N BBQ

Der Moesta Wok-Einsatz für den Kugelgrill

Asiatisch vom Grill mit Moesta !

Das Wok-Kochen auf dem Grill ist etwas ganz Besonderes. Es ist eine traditionelle, kunstvolle Art asiatische Aromen zu einem leckeren Gericht zusammen zubringen. Durch die kurzen Garzeiten bleibt das Gemüse schmackhaft, knackig und gesund.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, einen Wok-Aufsatz zu entwickeln, der das Beste in sich vereint.

Der Moesta WOK'N BBQ wird mit Kohle oder sogar Holz befeuert. Er besteht komplett aus Edelstahl. Der Lieferumfang im Set umfasst einen traditionellen Stahlwok, einen praktischen Wok-Löffel und die passende Ablage für den Wok.

- 🔥 **Hohe zentrierte Hitze durch Kamineffekt mit optimaler Luftzufuhr**
- 🔥 **Eine langlebige hohe Qualität durch Verwendung von Edelstahl**
- 🔥 **Variable Kohlendosierung für wenige oder viele Gäste**
- 🔥 **Für 47, 50, 57 und 60 cm Kugelgrills entwickelt**





VEGETARISCH
GRILLEN

47

CM

50

CM

57

CM

60

CM



WOK'N BBQ

Der Moesta Wok-Einsatz für den Kugelgrill

So funktioniert's !



Frische Zutaten



Original Moesta Stahlwok



Die richtige Hitze
macht den Unterschied



Der Moesta Wok-Einsatz



Ein asiatisches
Grillvergnügen
für den Kugelgrill





**PRODUKTE
ZUBEHÖR
PREISE**

SMOKIN' PIZZARING

LIEFERUMFANG

- 1 x Edelstahl Smokin' PizzaRing
für Kugelgrill (Ø 47,50,57,60 und 67 cm)
- 2 x Holzgriffe
- 1 x Thermometer
- 1 x Montageanleitung
Befestigungsmaterial



SMOKIN' PIZZARING FÜR 47, 50 + 57 cm **99 €**

SMOKIN' PIZZARING FÜR 60 + 67 cm **119 €**

Der Pizzastein ist nicht im Preis enthalten.



Alle Preise inklusive gesetzlicher MwSt.
Unverbindliche Preisempfehlung.



PIZZASTEIN SET

aus Schamottstein

Mit dem Pizzastein inklusive Pizzabande und Pizzablech steht deinem „Steinofen“ nichts mehr im Weg.

35 cm Durchmesser und thermische Belastbarkeit in exzellenter Cordierit Qualität.

LIEFERUMFANG

1 x Pizzastein Ø 35 cm
inklusive Pizzabande und Pizzablech

PIZZASTEIN-SET 49 €

PIZZABANDE 16 €

PIZZASTEIN 29 €

PIZZABLECH 12 €

Der Smokin' Pizzaring ist nicht im Preis enthalten.



PIZZA SCHIEBER

aus Holz und Aluminium

29 €

Länge 66 cm / Schubfläche 30 x 25 cm

PIZZABRETT_{XXL}

aus brasilianischem JATوبا Hartholz

49 €

15 mm hoch / Durchmesser 50 cm
Zertifiziert mit dem FSC Siegel



SMOKER VERSCHLUSS

aus Edelstahl

STANDARD

24 €

Mit dem Verschluss kannst du durch wenige Handgriffe den Smokin' PizzaRing zum Smoker oder zur Garraumerweiterung umbauen. Durch Lösen der Griffe wird der Verschluss einfach davor gesetzt.

PREMIUM

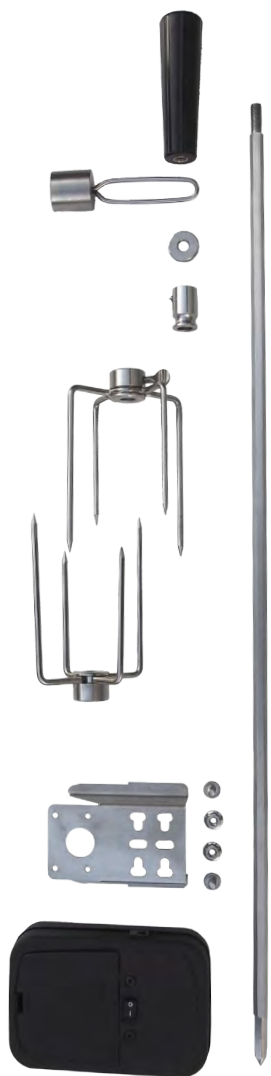
VERSCHLUSS

44 €

Der neue Premium Verschluss kann ohne Verschrauben in die PizzaRing - Öffnung eingeklemmt werden.

Der Smokin' Pizzaring ist nicht im Preis enthalten.





ROTISSERIE SET

aus Edelstahl

Batteriebetriebener Drehspeiß für deinen Smokin' PizzaRing (47, 50, 57,60 und Ø 67 cm)

Für Grillhähnchen, Grillhaxen, Gyros, Speißbraten und vieles mehr...

LIEFERUMFANG

- 1 x Motor mit Befestigungselement
inkl. Nut für Kabelführung
- 1 x Edelstahl Speiß (750 x 10 mm) mit Griff
- 1 x Gewichtsausgleichselement
- 1 x Speißführung
- 2 x Speißgabeln
- 1 x Magnethalterung für externes Thermometer

ROTISSERIE-SET 47+50 cm 84 €

ROTISSERIE-SET 57+60 cm 89 €

ROTISSERIE-SET 67 cm 99 €

WOK'N BBQ SET

LIEFERUMFANG

- 1x WOK'N BBQ für Kugelgrills mit 47, 50, 57 und Ø 60 cm
 - 1x Traditioneller Stahlwok ca. 35 cm Ø
 - 1x Wok-Löffel mit massivem Holzgriff
 - 1x Ablagering für Wok
-



**WOK'N BBQ
FÜR 47, 50, 57 cm 179 €**

**WOK'N BBQ
FÜR 60 cm 199 €**

Den WOK-Einsatz gibt es optional auch ohne Zubehör: www.moesta-bbq.de
Der Kugelgrill ist nicht im Preis enthalten.



ZUBEHÖR



SMOKING BANDE 24 €

SMOKING BANDE

Aus Edelstahl



Mit der SmokingBande hast du das optimale Hilfsmittel, um die Briketts zum Smoken aufzuschichten. Die SmokingBande wird einfach in den Kohlenrost geklemmt. Ein paar glühende Kohlen auf einer Seite positionieren und die Glut arbeitet sich über mehrere Stunden von einem Ende zum anderen.



SMOKING BANDE XL 49 €

SMOKING BANDE XL

Aus Edelstahl



Mit der SmokingBande XL hast du das optimale Hilfsmittel, um die Briketts zum Smoken aufzuschichten. Hier werden die Kohlen komplett im Kreis geschichtet. Ein paar glühende Kohlen am Anfang positionieren und die Glut arbeitet sich über viele Stunden von einem Ende zum anderen.

SmokingBande XL verstellbar (50, 57 und Ø 60 cm)

ZUBEHÖR



STAHL WOK

mit Holzgriff

Asiatischer Stahlwok Ø 35 cm

STÜCK 34 €



WOK LÖFFEL

mit massivem Holzgriff

Extralanger Woklöffel Edelstahl mit Holzgriff | Länge 52 cm

STÜCK 16 €



ABLAGE RING

für den heißen Wok

Edelstahl Ablage für Woks Ø 25 cm | Höhe 2,5 cm

STÜCK 12 €





PAN'BBQ

aus Edelstahl

Mit diesem Set erhältst du das Zubehör um deinen Smoking' PizzaRing mit einer XXL Pfanne auszurüsten!

LIEFERUMFANG

- 1x PAN'BBQ Pfanne
- 1x Set PAN'BBQ Pfannenhalter

**PAN'BBQ SET -
FÜR SMOKIN' PIZZARING 47 / 50 CM 84€**

**PAN'BBQ SET
FÜR SMOKIN' PIZZARING 57 CM 99€**

**PAN'BBQ SET
FÜR SMOKIN' PIZZARING 67 CM 114€**





PAN'BBQ PFANNE

70 cm **59 €**

PAN'BBQ PFANNE

65 cm **49 €**

PAN'BBQ PFANNE

55 cm **39 €**

Profi Paella Pfanne für PAN'BBQ

- Stahl poliert
- Verwendbar auf Feuer und Gas
- mit 2 schwarzen Griffen
- Geeignet für 3-22 Personen

Moesta Workwear

Made in Germany



POLOSHIRT

Hochveredeltes Mischgewebe 230g /m²
60% kadierte und gekämmte Baumwolle,
40% Polyester
Doppelnähte und hoher Tragekomfort
verschiedene Größen
Knöpfe mit Kreuzstichbefestigung
pflegeleicht, farbecht

STÜCK 49 €



BISTROSCHÜRZE

100 x 100 cm
Hochveredeltes Mischgewebe 215g/m²
65% Polyester, 35% Baumwolle
knitterarm, pflegeleicht, farbecht
95° C Waschbar
industriewäsche- und finishertauglich

STÜCK 42 €



LATZSCHÜRZE

90 x 78 cm

Hochveredeltes Mischgewebe 215g/m²

65% Polyester, 35% Baumwolle
knitterarm, pflegeleicht, farbecht

95° C Waschbar

industriewäsche- und finishertauglich

STÜCK 39 €

Mit den Textilien von MOESTA

erhältst Du **höchste Qualität**.

Diese wird sonst nur im gewerblichen
Bereich benutzt.

95° C waschbar

industriewäsche- und finishertauglich
mit Spruch „MANN GRILLT DRAUSSEN“

**MANN
GRILLT
DRAUSSEN**



Es muss nicht immer Fleisch sein...

Vegetarisches aus dem Wok, aus dem Pizzaofen und aus der XXL - Grillpfanne kann richtig zubereitet super lecker schmecken. MOESTA bietet das Equipment sowie leckere Rezepte.

Besonders für die Kreation vegetarischer Wok-Gerichte ist der asiatische Exportschlager nicht nur eine fernöstliche Attraktion, sondern ein Hilfsmittel zu frischer und kross-gebratener Küche. Durch die charakteristisch hohe und durchgewölbte Form der Stahlpfanne, lassen sich vor allem Wok-Rezepte in vegetarisch-inspirierter Komposition mit wenig Fett und viel Liebe zubereiten.

Viele Wege führen nach Rom...

Und Pizza kann auch ohne Salami und Schinken hervorragend schmecken. Mit dem richtigen Equipment und dem richtigen Rezept ist es ein Traum.

Lass deiner Kreativität freien Lauf!





LAUCH MIT CASHEWKERNEN · REIS MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND CHAMPIGNONS · PIZZA MARGARITA · GEBRATENER SPINAT · SIZILIANISCHE SFINCIONE · PIZZABROT · GRÜNER SPAGEL UND ZIEGENKÄSE · GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE · WOKGEMÜSE MIT OFENTOFU · KANTONESISCHE TOFU-GEMÜSEPFANNE · PIZZA BLATTSPINAT MIT KÄSE · ZUCCHINI-ZIEGENKÄSE-PIZZA MIT RUCOLA · FOCACCIA UND VIELES MEHR... LAUCH MIT CASHEWKERNEN · REIS MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND CHAMPIGNONS · PIZZA MARGARITA · GEBRATENER SPINAT · SIZILIANISCHE SFINCIONE · PIZZABROT · GRÜNER SPAGEL UND ZIEGENKÄSE · GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE · WOKGEMÜSE MIT OFENTOFU · KANTONESISCHE TOFU-GEMÜSEPFANNE · PIZZA BLATTSPINAT MIT KÄSE · ZUCCHINI-ZIEGENKÄSE-PIZZA MIT RUCOLA · FOCACCIA UND VIELES MEHR... LAUCH MIT CASHEWKERNEN · REIS MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND CHAMPIGNONS · PIZZA MARGARITA · GEBRATENER SPINAT · SIZILIANISCHE SFINCIONE · PIZZABROT · GRÜNER SPAGEL UND ZIEGENKÄSE · GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE · WOKGEMÜSE MIT OFENTOFU · KANTONESISCHE TOFU-GEMÜSEPFANNE · PIZZA BLATTSPINAT MIT KÄSE · ZUCCHINI-ZIEGENKÄSE-PIZZA MIT RUCOLA · FOCACCIA UND VIELES MEHR... LAUCH MIT CASHEWKERNEN · REIS MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND CHAMPIGNONS · PIZZA MARGARITA · GEBRATENER SPINAT · SIZILIANISCHE SFINCIONE · PIZZABROT · GRÜNER SPAGEL UND ZIEGENKÄSE · GEBRATENE NUDELN MIT GEMÜSE · WOKGEMÜSE MIT OFENTOFU · KANTONESISCHE TOFU-GEMÜSEPFANNE · PIZZA BLATTSPINAT MIT KÄSE · ZUCCHINI-ZIEGENKÄSE-PIZZA MIT RUCOLA · FOCACCIA UND VIELES MEHR...



LUST AUF MOESTA ?

Unsere leckersten
Rezepte zum nachgrillen.

SMOKIN' PIZZARING



ORIGINAL ITALIENISCHER

PIZZATEIG

Zutaten

500 ml	lauwarmes Wasser
40 g	Hefe
1 Prise	Zucker
800 g	italienisches Mehl „Typ 00“
150 g	Hartweizengrieß
20 g	Salz
30 ml	Oliveöl

Zubereitung:

Hefe im lauwarmen Wasser **aflösen** und die Prise Zucker hinzufügen = **Hefeansatz** | **Mehl** in eine Schüssel sieben, mit **Hartweizengrieß** vermengen und den Hefeansatz **langsam unterrühren**. **Oliveöl und Salz** hinzufügen und den Teig ca. **7-10 Minuten ausgiebig kneten** bis er glatt ist und nicht mehr klebt. | **Gehen lassen des Hefeteiges:** Der fertige Teig sollte für mindestens **5 Stunden** im Kühlschrank ruhen. In der Kälte geht der Teig langsamer auf, als in der Wärme und lässt sich später viel besser dehnen, bearbeiten und dünner ausrollen.

Tipp:

Nehmen Sie einen doppelt so großen Gefrierbeutel wie die Teigmenge. So kann der Teig optimal aufgehen. Wenn die Folie am Teig anliegt, trocknet er nicht aus. Vor dem Ausrollen sollte der Teig ca. 1h bei Zimmertemperatur aufwärmen.

TOMATENSAUCE

Zutaten

800 g	frische Tomaten oder
2	Dosen Tomaten
2-3	Knoblauchzehen
1-2	kleine Zwiebeln
2-3 EL	Olivenöl
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Zucker
1-2 EL	Salz
2-3	Lorbeerblätter
frischer	Basilikum
frischer	Oregano

Zubereitung

Die frischen **Tomaten** in heißes Wasser geben, entnehmen, häuten und die Kerne entfernen, dann in kleine Würfel schneiden. **Die Knoblauchzehen** schälen & grob hacken. **Die Zwiebeln schälen** + halbieren. Das Olivenöl in einen großen Topf geben und den Knoblauch darin kurz anschwitzen. **Tomatenmark hinzufügen** und leicht mitrösten. Jetzt die **gewürfelten Tomaten** hineingeben, umrühren und kurz aufkochen. **Zucker, Zwiebeln, Lorbeerblätter** hinzufügen und alles auf kleiner Flamme ca. 30 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Zwiebelhälften + Lorbeerblätter herausnehmen und mit **Salz und Pfeffer** würzen. Als Abschluss **Basilikum und Oregano** fein hacken und hinzufügen.

Tipps

Die Sauce sollte eine sämige Konsistenz haben. Ist sie zu flüssig, durchweicht sie den Teig; ist sie zu dickflüssig, kann sie im Pizzaofen verbrennen. Wird die Tomatensauce püriert, lässt sie sich auf der Pizza besser verteilen und sieht gleichmäßiger aus. Die frischen italienischen Kräuter dürfen nicht mitgaren, da sie dabei sehr an Geschmack verlieren. Werden sie zum Schluß feingehackt hinzugegeben, schmeckt die Pizzasauce wie in Italien!

Viel Spaß beim Pizzabacken und Buon Appetito!

PAELLA

Zutaten

900g	Reis	2 Dosen	Tomaten
450g	Huhn	2 EL	Paprika
200g	Schwein	2 TL	Safran
375g	grüne Bohnen	2	Knoblauch
300g	Erbsen	3 Liter	Hühnerbrühe
2	Paprika		Salz
2	Zwiebeln		Olivenöl

Zubereitung

Gemüse waschen, **Knoblauch** in Scheiben und die **Zwiebel** in Würfel schneiden. **Fleisch** in gleich große Stücke schneiden. Olivenöl in die Pfanne geben und das **Fleisch** auf niedriger Temperatur langsam braten bis es eine schöne gold-braune Farbe bekommt. Das **Fleisch** nicht komplett durchgaren, trotzdem mit dem nächsten Schritt fortfahren, da das Fleisch später zusammen mit dem **Reis** in der **Hühnerbrühe** kochen wird. Nun das **Gemüse**, die **Zwiebel** und den **Knoblauch** in die Pfanne hinzugeben. Das ganze während des Bratens gut durchmischen. Nach wenigen Minuten können auch die **Tomaten** aus der Dose und etwas **Paprikapulver** und **Safran** hinzugefügt werden. Die **Hühnerbrühe** wird zusammen mit den anderen Zutaten in der Pfanne zum Kochen gebracht. Nun wird gewartet bis das **Gemüse** schön weich ist. Je nach Reissorte, benötigt man etwas mehr oder weniger Brühe. Nachdem die **Brühe** eine Weile gekocht hat, kann der **Reis** in die Pfanne geschüttet werden. Der komplette **Reis** sollte nun mit **Brühe** bedeckt sein. Falls nicht, sollte noch etwas Wasser oder **Brühe** nachgeschüttet werden. Ab diesem Zeitpunkt darf der Reis nicht mehr umgerührt werden. Sobald die Brühe verdampft und der **Reis** gar ist, ist die Paella fertig. Den **Reis** nun wenige Minuten „ruhen“ lassen damit er sein komplettes Aroma entfalten kann. Dafür wird die Pfanne vom Feuer genommen. Als letztes kann die Paella noch mit **Zitronenscheiben** dekoriert werden.

Ein Tipp: Damit die Paella besonders lecker wird, empfehlen wir, frisches Fleisch vom Metzger zu verarbeiten.



THA CURRY

Zutaten

Hähnchenbrustfilet, in feinen Streifen
 Sojaöl + Sojasauce
 Ingwer, frisch geschält, fein gehackt
 Currypaste
 Erdnussbutter
 Kokosmilch
 Paprikaschote(n), in feinen Streifen
 Erbsenschoten
 Frühlingszwiebel(n), in feinen Streifen
 Bambussprosse(n), in Streifen, gut abgetropft
 Maiskölbchen, längs halbiert
 Fischesauce
 Palmzucker, ersatzweise brauner Zucker
 Zitronengras, fein gehackt
 Reis (Jasmin- / Duftreis)

Zubereitung

Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden. **Sojasauce** und **Ingwer** darüber geben. **Gemüse** vorbereiten. **Sojaöl** im Wok erhitzen und **mariniertes Hähnchenbrustfilet** portionsweise in den Wok geben. Wenn es gar ist, das Fleisch an die Seite schieben, Gemüse portionsweise nach belieben mischen und in den Wok geben. Nach kurzer Zeit nur noch je Portion **Erdnussbutter**, **Curry Paste**, **Fischesauce** und **Palmzucker** hinzugeben und verrühren. Nach belieben noch **Kokosmilch** drüber geben und kurz fertig garen. Mit Reis anrichten. **Guten Appetit!**

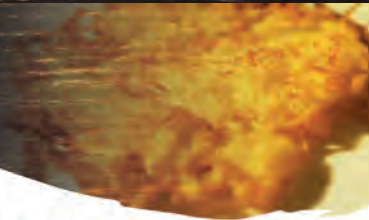
Tipps

Gewürze mischen:

Die Gewürze sollten je nach Bedarf und Geschmack gemischt werden. Zu Beginn mit je einem TL anfangen. Bei der Curry Paste sollte man den Schärfegrad ebenfalls selbst wählen.

Zubereitung:

Der Garvorgang im WOK'N BBQ ist sehr schnell, daher empfehlen wir das Fleisch, das Gemüse und die Gewürze vor jedem Garvorgang zu portionieren. Vielleicht überlassen Sie dies auch den Gästen...



REBEKUCHEN

Zutaten

2 kg	Kartoffel(n)
6 EL	Mehl (30 g)
100 ml	fette Kondensmilch
2	Zwiebeln
4	Eier
3 TL	Salz
	Pfeffer,
Öl	zum Braten

Zubereitung

Kartoffeln schälen. Unter kaltem Wasser waschen und gut trocken tupfen. Kartoffeln fein reiben und in eine Schüssel geben.

Mehlteig

Mehl und Kondensmilch in einer kleinen Schüssel verquirlen. **Zwiebeln** reiben, die **Eier** hinzugeben und alles zusammen gut verrühren. Den Mehlteig in die Kartoffelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl nach und nach in die MOESTA-BBQ Pfanne geben. Ca 2-3 cm Höhe, so dass die Reibekuchen darin schwimmen können. Den Kartoffelteig portionsweise hineingeben und die Reibekuchen von jeder Seite 3 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind. Anschließend herausnehmen, Fett abtropfen lassen und nebeneinander legen. Heiß servieren.

Beilagen-Tipps

Crème fraîche (gesalzen) mit Lachs, Apfelmus oder Preiselbeeren zu empfehlen

ROTISSERIE



ORANGE/ENTE

Zutaten

1	Ente(n), ca. 2,5 - 3 kg (ohne Innereien)	3 EL	Orangensaft
2-3	Äpfel (säuerlich)	300 ml	Orangensaft
1 Bund	Frühlingszwiebel(n)	3 EL	Rohrzucker
2 EL	Sojasauce	50 g	kalte Butter
1 EL	Honig		Pfeffer
2 EL	Sherry		Salz

Für die Sauce:

Zubereitung

Die **Ente** waschen, trocken tupfen und Fett aus dem Bauchraum entfernen. Dann von innen und außen mit **Salz und Pfeffer** einreiben. **Äpfel** schälen und in Stücke schneiden. Die **Frühlingszwiebeln** schneiden und mit den Apfelstücken mischen. Die Ente wird damit gefüllt. Nun die Ente auf die MOESTA-BBQ Roti stecken und mit den Halteklammern befestigen. Die Ente nun ca. 1,5 - 2 Stunden grillen bis zu einer Kerntemperatur von mindestens 75° Celsius. Den Bratensaft mit einer Schale auffangen. Zwischendurch mit der Marinade bestreichen.

Marinade

Aus **Orangensaft, Sherry, Sojasauce, Honig und Cayenne-pfeffer** eine Marinade zubereiten und die Ente damit einseln.

Sauce

Den **Rohrzucker** kurz mit in den aufgefangenen Bratensaft geben und karamellisieren lassen. Dann mit dem **Orangensaft** ablöschen. Nun die Menge etwas einkochen lassen. Zum Schluss noch die **Butter** unter die Sauce schlagen, nicht wieder aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilagen sind Rotkohl und Knödel die Klassiker. **Guten Appetit !**

RICHTIG LECKER GEWINNEN

Sendet uns einfach eure
Lieblings-Kugelgrill-Rezepte
und gewinnt tolle Preise.

Einfach eine Mail mit
schönen Bildern und
glücklichen Menschen an:
rezepte@moesta-bbq.de






MOESTABBQ

**IMMER AUF DEM NEUESTEN STAND,
TIPPS & TRICKS RUND UM DAS
THEMA GRILLEN, COOLE VIDEOS
UND LECKERE REZEPTE.**

**WWW.MOESTA-BBQ.DE
FACEBOOK.COM/MOESTA-BBQ
YOUTUBE CHANNEL: MOESTAMOVIES**

Impressum / Kontakt

Moesta-BBQ

Möhle & Stabenow Gbr
Raiffeisenstraße 7
32584 Löhne

Tel.: +49 (0) 151. 28276579

Fax: +49 (0) 5732. 8479995

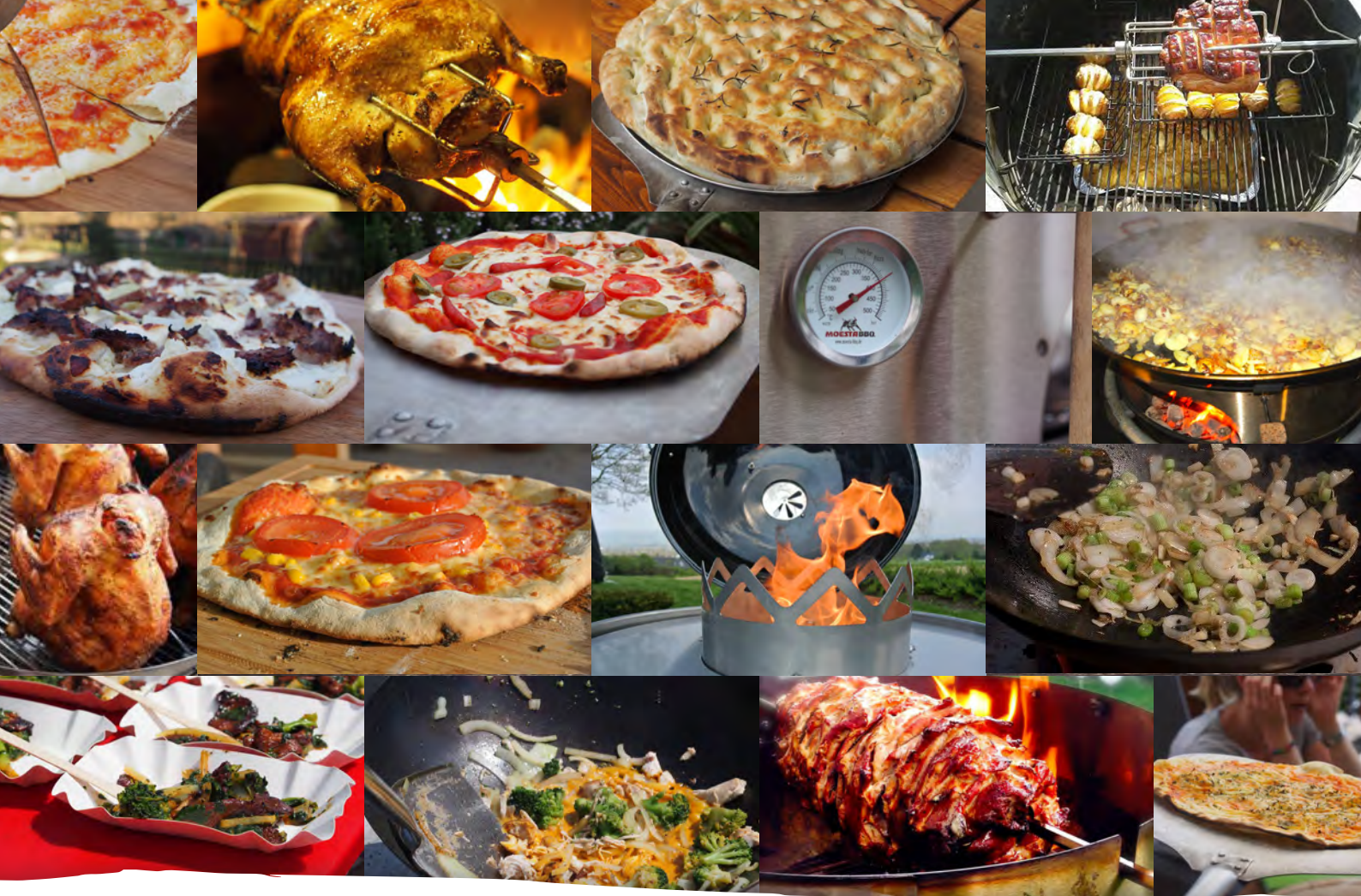
Email: info@moesta-bbq.de

Für diese Broschüre behalten wir uns alle Rechte aus dem Urheberrecht vor. Ohne unsere Genehmigung ist es nicht gestattet, die Broschüre oder Teile daraus in irgendeiner Form zu vervielfältigen. Technische Änderungen vorbehalten. Keine Gewährleistung für Druckfehler oder Irrtümer.



DANKE !





**FÜR EUER FEEDBACK &
EUER VERTRAUEN.**

