

Der Grillstock oder auch Grilli genant

Die geniale Erfindung, um das Backen bzw. Grillen am Lagerfeuer oder Grill familienfreundlich zu gestalten. Diesen Stockgrill können Sie nahe ans Feuer legen (über einen Stein, o.ä.), er muß nur ab und an gedreht werden.

Hiermit können Sie verschiedenste Dinge grillen, vom Stockbrot über Grillfleisch bis zur Grillwurst. Das Grillgut wird einfach in die Wendel gesteckt und am Drahtende eingestochen. Auch Stockbrot ist kein Problem, einfach den Teig einkneten und der Backspaß kann beginnen. Nicht nur für Kinder ein willkommener Gaudi. Nach dem Grillen/Backen, wird das Gegrillte ohne Aufwand einfach herausgedreht.

Die **Wendel** ist aus robustem, rostfreiem Besteckstahl (18/10) und sitzt fest auf dem Stock. Der Stock (Rundholz) hat eine Länge von 1,2 m und ist so robust, das er mehrere Jahre genutzt werden kann. Bei der sachgemäßen Anwendung wird das Stockende dunkelbraun bis schwarz, welches jedoch die Funktion nicht beeinträchtigt..

Ein weiterer Vorteil dieser Ausführung ist die gefahrlose Verwendung. Der Grillstock besitzt nicht wie andere Ausführungen (z. B. Spieß) gefährliche Spitzen und ist somit auch in Kinderhänden gut aufgehoben. Die Wendel ist sehr stabil und fast unkaputtbar, da sie wie eine Feder nachgibt.

Der Grillstock ist patentrechtlich geschützt. Nachbau ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung zulässig.

1. Tipps fürs Stockbrot backen:

1. Um das Bestücken des Grillstocks mit Teig zu vereinfachen, die Hände mit etwas Öl einreiben und mit Mehl bestäuben. In die Teigschüssel etwas Mehl verteilen und eine ausreichende Menge an Teig herauszupfen und diese wieder auf den Teig legen und unter mehrfachem Wenden mit Mehl bestäuben, so dass die Teigkugel (größe Tennisball) nicht mehr klebt. Den Teig nun durch kneten u. ziehen auf die Länge der Wendel bringen und in diese der Länge nach einkneten. Es geht auch eleganter (siehe Abbildung), indem die Teigschnur der Wendel folgend eingewickelt wird. Das Ergebnis sollte so aussehen, dass der Teig vollständig in der Wendel liegt.
2. Den Stockgrill nun über die Glut/Flammen halten (20-40cm Abstand) je nach Intensität der Feuerstelle und gelegentlich drehen. Die Backzeit beträgt ca. 10- 15 Minuten, je nach Feuerstelle und Halteposition. Grundsätzlich gilt, je schonender der Teig abgebacken wird, desto besser geht der Teig auf und weniger verbrannte Stellen sind vorhanden.
3. Ist der Teig nun fertig gebacken, sieht die Außenhaut gelbbraun bis dunkelbraun aus. Um auf Nummer sicher zu gehen, wird mit einem dünnen Stäbchen in das Stockbrot gestochen. Klebt an dem Stäbchen Teig, so ist das Brot innen noch teigig. Das fertige Brot mit einem doppelt gelegtem Tuch/Serviette halten und die Wendel herausdrehen (Prinzip Korkenzieher) indem der Stock gedreht wird. ACHTUNG!!! Die Metallwendel ist heiß und kann zu Verbrennungen führen.
Um Verbrennungen zu vermeiden, den

Grillstock kurz abkühlen oder vorsichtig von einer Erwachsenen Person herausdrehen lassen. Die Drahtwendel gelegentlich mit einem Tuch einfetten (Pflanzenoel), damit das Brot wie auch beim Backblech nicht festbackt.

2. Feuerstelle/Grillstelle:

Es kann sowohl über offene Flammen (**Lagerfeuer**) gebacken werden, als auch über einen **Grill**.

Grill/Grillstelle: Grillen ist ein Garen/Backen über Glut. Dies kann im üblichen Standgrill oder auch an einer Feuerstelle stattfinden. Das Garen über Glut ist für Stockbrot am geeignetsten.

Die Grillstelle (Glutbett) sollte hier nicht größer als ca. 1m sein. Je nach Glutintensität und Kohlenmenge wird das Grillgut ca. 10-30 cm über die Grillstelle gehalten.

Lagerfeuer: Das Lagerfeuer sollte nicht größer als ca. 1m im Durchmesser sein, bzw. zu hoch. Alles was hier drüber hinaus geht, lässt ein gemütliches sitzen am Lagerfeuer nicht zu. Die angebotene Grillstocklänge von 1,2m erfordert ein näheres sitzen am Feuer. Längere Grillstöcke ließen sich anfertigen, wären aber in der Handhabung und Transport, zu umständlich.

Das Back/Grillgut ca. 20-30cm über die Flammen halten, hier gelingt es am besten. da es ansonsten verbrennt/verrußt. Eine weitere geeignete Variante, ist das seitliche garen am Lagerfeuer, bei dem der Stock auf Steinen oder ähnliches abgelegt wird. Die Strahlungswärme der Glut bewirkt das Abbacken und eine Haltepause kann eingelegt werden.

Stockbrotfeuer / Lagerfeuer entzünden:

Für manch einem stellt es ein Problem dar ein Feuer zu entfachen. Beachten Sie folgende Punkte, so ist es schnell erledigt. Besorgen Sie sich Kleinholz und Zeitungspapier. Die Holzstäbe sind etwa daumendick und trocken. Am besten einen Holzscheit mit dem Beil der Länge nach Kleinschlagen. Einige Zeitungen vereinzeln, als Kugel zerknüllen und in die Mitte der Feuerstelle legen. Das Kleinholz pyramidenförmig um die zerknüllten Zeitungen aufstellen. Das Zeitungspapier anzünden. Nach ca. 5 Minuten sind die Stäbe soweit angebrannt, das dickeres Holz aufgelegt werden kann. Die Holzscheite sollten nicht zu dick sein (Armdick), so das schon nach kurzer Zeit das Holz verbrannt und die Flammen weitestgehend erloschen sind. Diese Vorgehensweise hat den Vorteil, das schon nach kurzer Zeit ca. 30min ausreichend Glut vorhanden ist um Stockbrot zu backen. Nach dem Backen kann dann unter Zugabe von weiterem Holz das Feuer für eine weitere Backaktion neu entfacht werden...

Bei mehr als 8 Personen sollte die Feuerstelle vergrößert werden, sich aber mehr Zeit nehmen bis ein geeignetes Glutbett vorhanden ist.

Brennmaterialien : Am geeignetsten ist hier trockenes harzarmes Holz wie z. B. Buche. Aber auch andere Hölzer eignen sich hierzu, können aber geschmacklich und optisch (Geschmack/Rußentwicklung durch Harz z. B. Fichte/Tanne) sich nachteilig auswirken. Auch Gesundheitlich ist feuchtes und verharztes Holz nicht unbedenklich, sollte jedoch bei gelegentlicher Verwendung unproblematisch sein.

3. Pflege des Grillstocks:

Der Grillstock ist so gut wie unkaputtbar. Je nachdem wie er gebraucht wird,, kann sich der Holzstab gerade im Bereich der Spiralenbefestigung schwarz färben. Dieses hat jedoch keine Funktionsbeeinträchtigung zur Folge und ist lediglich eine Verkohlung an der Oberfläche. Durch die Windungen, die wie eine Klemmfeder wirkt, sitzt die Wendel fest am Stock. Darüber hinaus ist der Drahtanfang im Holz vernagelt, so dass die Wendel auf Dauer fest sitzt.

Die Spirale besteht aus rostfreiem Stahl und läßt sich leicht reinigen. Am einfachsten die Stöcke Kopfüber mit den Spiralen in einem Wassereimer stellen, wo sich dann schon nach kurzer Zeit anhaftende Brotreste einweichen. Nach dem Reinigen und auch während des Gebrauchs sollte das Metall mit einem Öl getränkten Tuch (Pflanzenöl) eingerieben werden, da ansonsten das Grill/Backgut zu stark anhaftet (Effekt wie beim Backblech).

4. Was lässt sich alles Backen/Grillen?

Grundsätzlich läßt sich alles, was gegrillt und gebacken werden kann mit diesem Grillstock garen.. Einzige Bedingung ist, das Grill-/Backgut ist so fest, das es durch die Wendel gehalten wird.

Grillwurst: Diese wird in die Wendel gesteckt und gegen herausfallen am Ende seitlich aufgestochen.

Teig: Stockbrotteig wie er im Rezept beschrieben ist, kann durch verschiedene Zutaten variiert werden. Bewährt hat sich hier eine Mixtur mit Käse oder Schinkenwürfel. Darüber hinaus ist auch jede andere Variante von Teig denkbar die in der Wendel halt findet.

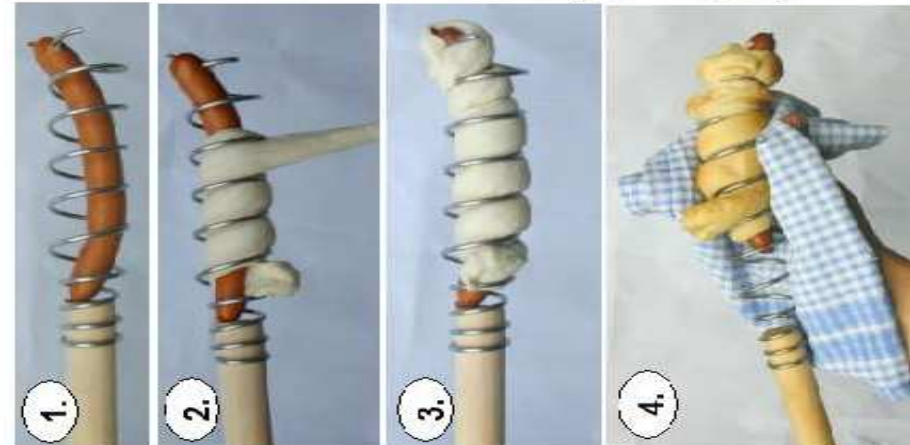
Grillfleisch: Dazu wird das Fleisch auf einen festen Untergrund gelegt und die Wendel durch drehen der Länge nach in das Fleisch eingestochen.

Hackfleisch: Wird wie Brotteig in die Wendel eingeknetet.

Schaschlik: Die einzelnen Zutaten (Fleisch, Zwiebeln, Paprika, Pilze.....) werden wie auch auf einen Spieß durch drehen aufgereiht.

WWW.STOCKBROT.COM

für Hot - Dog



1.

2.

3.

4.

Backwurst einstecken und am Wendelende einstecken

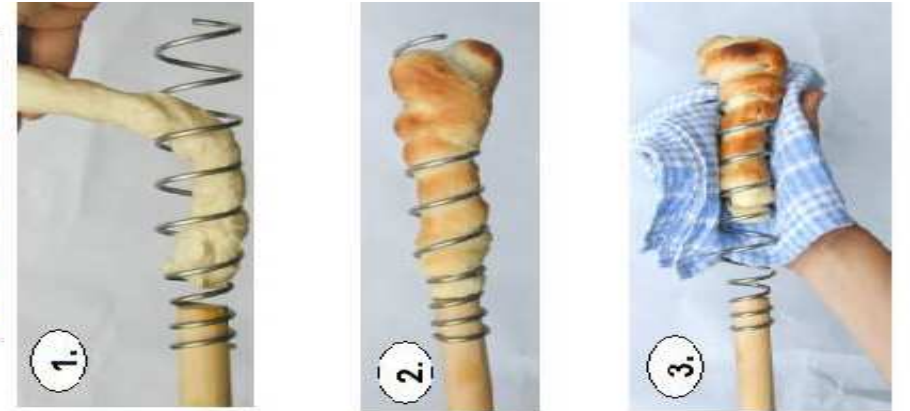
Brotteig zu einer wurstförmigen Teigrolle formen. Lange ca. doppelte Wurstlänge. Teig dem Verlauf der Wendel eindrehen.

Teig an den Enden feststücken

Backzeit beträgt je nach Wärmeeinwirkung durch Grill oder Feuerstelle 10 - 15 min

Den Hot-Dog dann mit einem Tuch festhalten und die Wendel wie ein Korkenzieher herausdrehen.

für Stockbrot



1.

2.

3.

Brotteig zu einer stockförmigen Teigrolle formen und dann nach dem Verlauf der Wendel eindrehen oder einfach cindkneten.

Backzeit beträgt je nach Wärmeeinwirkung durch Grill oder Feuerstelle 10 - 15min

Das Brot dann mit einem Tuch festhalten und die Wendel wie ein Korkenzieher herausdrehen.