



Da bin ich mir sicher.



**ALLES FÜRS GRILLEN ZUM**

**HOFER  
PREIS,-**



**LECKERE REZEPTE  
ZUM GRILLEN**



**FÜR JEDEN DEN  
PERFEKTEN GRILL**



**ALLES FÜR IHREN  
GRILLABEND**



## REZEPT MINI-STEAK-PIZZA

### Zutaten:

- 0,5 Würfel Germ
- 250 ml Wasser
- 1 EL Griechisches BIO-Olivenöl
- 350 g Weizenmehl, glatt
- etwas Salz
- 250 g Tomaten
- 1 EL Griechisches BIO-Olivenöl
- 1 Zwiebel, klein
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 125 ml Gemüsefond
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 2 Pfefferkörner
- etwas Salz
- 200 g MILFINA Käse gerieben, Sorte: Mozzarella
- 200 g BEEF ROYAL Ribeye-Steak
- 2 ISS REIF! Avocado
- 100 g Spargel, grün
- 1 Spitzpaprika, grün
- 2 EL CASTELLO Balsamico Essig



**schwierig** | **4 Portionen** | **Hauptspeise**

1. Tomatensauce: Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren, anschwitzen und anschließend mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Tomaten würfeln und mit den restlichen Gewürzen in den Topf geben. Die Tomatensauce etwa 10 Minuten einkochen lassen und mit Salz und Zucker würzen. Anschließend das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner entfernen, die Sauce mit einem Stabmixer pürieren und auskühlen lassen.
2. Pizzateig: Germ in Olivenöl und lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. So lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Mit einem Tuch abdecken, an einem warmen Platz für ca. 30 Minuten aufgehen lassen und danach den Teig zu 2 kleinen Kugeln pro Portion formen. Diese wieder abdecken und noch einmal 30 Minuten rasten lassen.
3. Die Avocados schälen, den Kern entfernen und in grobe Würfel schneiden. Vom Spargel die Spitzen abschneiden, der Länge nach halbieren und anschließend die Hälften in sehr feine Scheiben schneiden. Den Paprika entkernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Das Steak bis zum gewünschten Garpunkt grillen.
4. Den Pizzastein auf dem Grillen platzieren und diesen auf 250–300 °C erhitzen. Aus den Teigkugeln kleine Pizzen formen, mit der Tomatensauce bestreuen und mit dem Mozzarella bestreuen. Die Pizzen für 2 Minuten zugedeckt grillen.
5. Nun mit Avocados, Paprika, und Spargel belegen. Noch einmal so lange grillen, bis die Pizzen schön braun und knusprig sind.
6. Das Steak in feine Streifen schneiden, auf den Pizzen verteilen und mit ein wenig Balsamico-Essig marinieren.



HOFER.AT/ONLINESHOP  
inkl. kostenlosem Paketversand

### ENDERS

#### Gasgrill Boston Pro 4 KR Turbo II

- 4 stufenlos regulierbare Edelstahlbrenner (2 x 3,5 kW + 2 x 4,2 kW) für kraftvolles direktes und indirektes Grillen
- zusätzlicher Seitenkocher (3,15 kW) mit Abdeckplatte
- doppelwandige Garhaube, emailliert, mit integriertem Thermometer
- komfortabler Gusseisen-Grillrost (Grillfläche ca. 74 x 43 cm) und mitschwingender Warmhalterost aus Edelstahl
- mit herausnehmbarem Rundelement (SWITCH GRID™) zur Benutzung verschiedener handelsüblicher Einsätze (z. B.: Pizzastein, Pfanne, Geflügelbräter)
- Seitenablage links abklappbar
- batterielose Piezo-Zündung im Bedienknopf ermöglicht sicheres, zuverlässiges Zünden
- 11-kg-Gasflasche, kann sicher im Unterschrank verstaut werden (nicht im Lieferumfang enthalten)
- 4 Räder mit integriertem Feststeller
- inkl. Gasdruckregler mit integrierter Schlauchbruchsicherung und Gasanschlussschlauch
- Maße: ca. 134 x 59 x 115 cm (B x T x H)
- Gewicht: ca. 46 kg
- 3 Jahre Garantie

per Stück

**499,00**

inkl. Zustellung

Lieferung in 2 Packstücken

## PERFEKTES GRILL

BBQ

**Spareribs**  
mariniert



per kg

**9,99**



BBQ

**Grillbauch**  
mariniert



per kg

**9,98**





INKL. TURBO ZONE TM FÜR PERFEKTES ANBRATEN VON STEAKS



INKL. SEITENKOCHER



INKL. WETTERSCHUTZHÜLLE

# ALLVERGNÜGEN ZUM **HOFER PREIS,**

GOURMET  
Rinderfilet-Steaks/-Spitzen



dauerhaft erhältlich

per kg

**49,99**



Da bin ich mir sicher.

## Schon gewusst?

Das gesamte dauerhaft erhältliche Sortiment von Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch sowie das Schinken- und Wurstsortiment stammen zu 100 % aus Österreich\*. Damit garantieren wir beste Qualität und Frische zum immer günstigen HOFER Preis.

\*Ausgenommen davon sind typisch internationale Spezialitäten sowie gekennzeichnete kurzfristig verfügbare Aktionen.



**HOFER.AT/ONLINESHOP**  
inkl. Lieferung frei Bordsteinkante

ENDERS

## Outdoorküche

- 23,3 kW Gesamtleistung
- 4 Brenner (2 x à 3,7 kW und 2 x à 4,2 kW), 1 Infrarotbrenner (4 kW), 1 Seitenkocher (3,5 kW)
- Grillen auf verschiedenen Grillzonen, die doppelte TURBO ZONE™ ermöglicht aufgrund der enormen Hitze das perfekte Anbraten von Steaks
- stufenlos regulierbare Brenner für kraftvolles direktes und indirektes Grillen, Bedienknöpfe mit integrierter Piezo-Zündung zur Gas-Entzündung per Funken
- hochwertiger emaillierter Gussrost (viergeteilt) und Warmhalterost aus Edelstahl
- Grillfläche inkl. SWITCH GRID™: mit herausnehmbarem Rundelement zur Benutzung verschiedener handelsüblicher Einsätze
- SIMPLE CLEAN™: komplette Feuerbox und Fettschubladen werkzeuglos entnehmbar
- Spülbecken inkl. Armatur
- Unterschränke zum Verstauen von Grillutensilien und einer 11-kg-Gasflasche (nicht im Lieferumfang enthalten)
- mit 8 bruchsicheren, wetterfesten Rollen
- inkl. Gasdruckregler, Wetterschutzhülle, Flaschenöffner, Anschlussschlauch und Montagematerial
- Maße: 153 x 118 x 64 cm (B x H x T), Grillfläche: 70 x 45 cm, Warmhalterost: 67 x 13 cm
- Gewicht: 77,5 kg
- 3 Jahre Garantie

per Stück

**899,00**

inkl. Zustellung



ZUSÄTZLICHE KOCHFLÄCHE  
(SEITENKOCHER)



INKL. SWITCH GRID™

Lieferung in 2 Packstücken

# JETZT WIRD'S HEISS ZUM

# HOFER PREIS,-

Da bin ich mir sicher.

### Kühles Blondes

5 % Vol.  
0,5 l



dauerhaft erhältlich

per Dose

**0,97**



### BBQ Kräuterbutter

100 g



### BBQ Steinofen-Sticks

• Natur oder  
• Zwiebel  
420 g



per Packung

**1,89**

4,50/kg

GÜNTIGER SEIT 15.06.2022

Die statt-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG  
**BIO-Hühnerkeulen**



per kg  
**12,99**



# HÜHNERKEULEN

IN CHILI-HONIG-MARINADE

**Sommer- Sonne- Grillgenuss, probieren Sie die pikant-süßen Hühnerkeulen unbedingt aus, denn für eine Beschreibung fehlen schlichtweg die Worte.**

## Zutaten:

- 2 Stk. ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Hühnerkeule
- 1 Stk. Chilischote
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 100 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bergbauern Heumilch-Buttermilch Natur
- 2 EL Bio-Honig
- 1 TL Estragon-Senf
- 4 EL Griechisches BIO-Olivenöl
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 Zweige Rosmarin



einfach

| 4 Portionen

| Hauptspeise

## Zubereitung:

1. Hühnerkeulen kalt abspülen und trocken tupfen.
2. Chilischote aufschneiden, Kerngehäuse entfernen und in feine Streifen schneiden.
3. Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
4. Für die Marinade, die Buttermilch, Honig, Senf, Chilistreifen, den Knoblauch mit dem Öl gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Hühnerkeulen in einen großen Plastikbeutel geben, die Marinade hineinleeren, die Rosmarinzweige dazu geben und den Beutel gut verschließen.
6. Die Marinade schön über die beiden Keulen verteilen und für mindestens vier Stunden im Kühlschrank rasten lassen.
7. Die Keulen 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
8. In der Zwischenzeit den Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten (175-230°C).
9. Die Hühnerkeulen aus dem Beutel nehmen, abtropfen lassen, die Marinade etwas abtupfen und auf eine Alu-Grilltasse legen.
10. Die Keulen unter mehrmaligem Wenden bis zu 60 Minuten grillen, bis die Haut schön gebräunt ist.



HOFER.AT/ONLINESHOP  
inkl. kostenlosem Paketversand

MEATEOR

## Ambiente-Feuertisch Cube

- gasbetriebener Feuertisch
- erweiterbar zum Grilltisch und Gartentisch
- inkl. Grillplatten-Set (Aufsatzring + Plancha Ø 32 cm)
- inkl. Abdeckplatte
- 5-kg-Gasflasche kann unauffällig verstaut werden (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Größe: 81 x 81 x 70 cm (L x B x H)
- Gewicht: 24,5 kg
- 3 Jahre Garantie

per Stück

**299,00**

inkl. Zustellung

Gasflasche nicht  
im Lieferumfang  
enthalten



HOFER.AT/REZEPTWELT  
**HOFER BURGER MIT  
 KARTOFFEL-WEDGES**



# BURGER GRILLEN ZUM

**HOFER  
 PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.

SCHUHBECK  
**BBQ-Gewürzmischungen**  
 70 g/65 g/60 g/55 g



per Dose  
**3,99**

BBQ  
**Spezialketchup**

- Curry,
  - getrocknete Tomaten oder
  - Superscharf
- 565 g



per Flasche  
**1,89**

3,35/kg



BBQ  
**Grill-Burger**  
 vom Rind  
 • Beef-Burger oder  
 • Alm-Burger  
 200 g



per Packung  
**2,19**

10,95/kg



HOFER MARKTPLATZ  
**Kartoffeln aus  
 Österreich**

Klasse I  
 2 kg

Kartoffeln aus  
 Österreich -  
 ganzjährig  
 erhältlich



**Hamburgerbrötchen**  
 300 g



per Packung  
**1,19**

3,97/kg

**Kühles Blondes**

5 % Vol.  
 0,33 l



dauerhaft erhältlich  
 per Flasche  
**0,83**

1,26/0,5 Liter



**GOURMET**  
**Steinofenbrötchen**  
 • Natur oder  
 • Kernig  
 300 g



dauerhaft erhältlich

per Packung

**0,99**

0,25/Stück



## GEGRILLTES GEMÜSE

ITALIENISCH MARINIERT

### Zutaten:

- 2 Paprika
- 1 Melanzani
- 2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml CASTELLO Olivenöl extra nativ
- 1 Zitrone
- 0,5 TL Oregano, getrocknet
- etwas SALINENGOLD Salz
- etwas Pfeffer, frisch gemahlen



**einfach** | **4 Portionen** | **Beilage**

1. Für die Marinade Zitrone auspressen und die Knoblauchzehen mit Olivenöl und dem Zitronensaft in einer Küchenmaschine oder mit einem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit Oregano abschmecken.
2. Paprika, Melanzani, Zucchini und Zwiebeln in Scheiben schneiden und auf den Grill legen. Anschließend die durch das starke Rösten aufgeplatzte Haut der Paprika abziehen.
3. Das fertig geröstete Gemüse mit der Marinade bestreichen und bis zum Servieren noch gut ziehen lassen.

# Liebensmittel

aus Österreich zum **HOFER PREIS,-**

**Dank HOFER kann ich faire, regionale Lebensmittel für ganz Österreich herstellen.**

Seit mehr als 30 Jahren produziert das Familienunternehmen „Sojarei“ aus Traiskirchen (NÖ) Tofu aus regionalen Rohstoffen. Seit 2017 ist dieser Tofu, in unterschiedlichen Sorten auch bei HOFER unter der BIO-Eigenmarke Zurück zum Ursprung zu finden.

„Wir legen großen Wert darauf, dass unsere landwirtschaftlichen, regionalen Rohstoffe aus biologischem Anbau stammen. Die Basis für unseren Zurück zum Ursprung BIO-Tofu bilden BIO-Sojabohnen aus Österreich.“ Lukas Weiss



### BIO-Tofu

- Natur,
- geräuchert oder
- Chili
- 350 g/250 g/200 g



dauerhaft erhältlich

per Packung

**1,85**

0,53/0,74/0,93/100 g



### BBQ

### Knoblauchbrot

250 g



per Packung

**1,59**

6,36/kg





# VEGGIE-GRILLEN ZUM **HOFER PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.

## BBQ Brat- und Grillkäsetaler

- Camembert,
  - Gouda,
  - Tomate-Basilikum oder
  - Paprika-Chili
- 280 g/200 g



per Packung  
**2,79**  
1,00/1,40/100 g

## GOOD CHOICE Zuckermais aus Österreich vorgekocht

450 g



**AMA GÜTESIEGEL**  
dauerhaft erhältlich  
per Packung  
**1,69**  
3,76/kg



## LYTTOS Halloumi

- Classic,
  - Chili oder
  - Basilikum
- 250 g



dauerhaft erhältlich  
per Packung  
**2,99**  
1,20/100 g

## Vegane Wonder Burger/Bällchen

480 g



**VEGAN**  
dauerhaft erhältlich  
per Packung  
**3,79**  
790/kg

\* TIEFGEKÜHLT

**ALMARE SEAFOOD**  
**ASC Forelle**  
 • Classic oder  
 • Gewürzt



dauerhaft erhältlich

per kg  
**10,99**



**BBQ**  
**ASC Grill-Garnelen**  
**Spieße**  
 200 g



per Packung

**5,49**

27,45/kg



**HOVER.AT/ONLINESHOP**  
 inkl. Lieferung frei Bordsteinkante

**WELLNATURE**

## Feuertisch Sevilla

- edler und dekorativer Gas-Feuertisch für den Outdoorbereich
- inkl. Flammen-Windschutz aus Spezialglas
- inkl. Regenschutzhülle
- inkl. Batterie für Piezozündung und Druckminderer inkl. Gasschlauch
- Benutzung mit max. 5-l-Gasflasche (nicht im Lieferumfang enthalten)
- Größe: 42 x 42 x 75 cm (L x B x H)
- Gewicht: 27 kg
- 3 Jahre Garantie

per Stück

**349,00**

inkl. Zustellung

**REGENRESISTENT**



# FISCH UND FRISCH

**BBQ**  
**Mini-Burger-Brötchen**  
 190 g



per Packung

**1,39**

7,32/kg



CH ZUM

**HOFER  
PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.

**BBQ  
Pfeffermühle**

- Pfeffer schwarz,
- Pfeffer bunt,
- Pariser Pfeffer
- etc.

100 g/95 g/90 g/85 g/80 g



per Stück

**4,49**



## GARNELEN- MELONEN-SPIESS

**Zutaten:**

- 1 Pkg. Black Tiger Garnelen, Sorte: Natur, tiefgekühlt
- 1 Zitrone, gepresst
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Zuckermelone
- 3 EL CASTELLO Olivenöl extra nativ
- 8 Zweige Rosmarin, frisch
- 1 Paprika, rot
- 100 ml Sauce Tartare



**einfach**

**4 Portionen**

**Vorspeise**

1. Garnelen auftauen und trocken tupfen.
2. Nadeln von den Rosmarinzweigen zupfen und die Stiele in Wasser legen. Paprika waschen und in etwa daumendicke, quadratische Stücke schneiden. Melone vierteln, entkernen, schälen und ebenfalls in Stücke schneiden.
3. Mit einem Holzspieß Löcher in die Garnelen, Paprika- und Melonenstücke bohren, die Stücke auf die Rosmarinzwige fädeln und mit einem Pinsel etwas Öl auf Garnelen und Gemüse verteilen. Die so vorbereiteten Spieße dann von beiden Seiten 3–4 Minuten grillen. Mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen und mit Sauce Tartare servieren.

**BBQ  
Salzmühle**

- Persisches Blausalz,
- Meersalz Guerande,
- Kalahari Wüstensalz
- etc.

195 g/185 g/150 g/90 g/85 g

**MIT KERAMIKMAHLWERK,  
WIEDERBEFÜLLBAR**



per Stück

**4,49**

**HOFER.AT/ONLINESHOP**  
inkl. Lieferung frei Bordsteinkante

BUSCHBECK

## Grillbar Montana

- standfeste Grillbar aus hochwertigem Beton-Stahl-Konstrukt
- inkl. Ablageflächen für Grillzubehör oder Vorratsholz
- inkl. 3-fach höhenverstellbarem, verchromtem Grillrost (Grillfläche: 54 x 34 cm)
- inkl. Ansatzkleber
- Größe: 65 x 110 x 101 cm (L x B x H)
- Gewicht: ca. 300 kg
- 2 Jahre Garantie



per Stück  
**249,00**

inkl. Zustellung



BBQ

### Ajvar

- Mild oder
  - Scharf
- 350 g



per Glas  
**0,99**

2,83/kg

BBQ

### Salate

- Bohnen,
  - Puszatasalat,
  - Paprika oder
  - Zuckermais
- 720 ml



per Glas  
**1,59**

3,06/4,30/4,61/5,30/kg Abtr.G.

BBQ

### Marshmallows

300 g

per Packung  
**1,59**

0,53/100 g

## NACHHALTIGE HOLZKOHLE FÜR EIN LEBENS-WERTES MORGEN



Für die Forest Stewardship Council (FSC)-Holzkohle aus Namibia wurde kein Wald gerodet, denn sie wird aus Büschen hergestellt. Das Ausdünnen der Sträucher leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Lebensräume bedrohter Arten und schon die knappen Wasservorräte. Darüber hinaus bieten Buschernte und Holzkohleherstellung den Menschen in ländlichen Regionen Arbeit und unterstützen die Rückgewinnung von Farmland für die Lebensmittelerzeugung. Mit der FSC-Zertifizierung wird die Einhaltung von ökologischen und sozialen Standards regelmäßig vor Ort kontrolliert. Mehr Informationen erhalten Sie unter [hofer.at/heutefuermorgen](https://hofer.at/heutefuermorgen)

BBQ

### Holzkohlebriketts

- reines Naturprodukt
  - lässt sich leicht anbrennen
  - lang anhaltende Glut für ein perfektes Grillvergnügen
- 4 kg



Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft  
FSC® N001546

per Packung  
**4,49**

1,12/kg

BBQ

### Grillholzkohle

- reines Naturprodukt
  - lässt sich leicht anbrennen
  - lang anhaltende Glut für ein perfektes Grillvergnügen
- 4 kg



Das Zeichen für verantwortungsvolle Waldwirtschaft  
FSC® N001546

per Packung  
**4,49**

1,12/kg

**GARANTIERT NACHHALTIGE HOLZKOHLEPRODUKTE**



VOLL DURCHGEFÄRBT  
BETON FÜR JAHRELANGES  
EDES AUSSEHEN



## Schon gewusst?

Wir haben Grillen für uns neu entdeckt. Mit der Sous-vide-Methode wird das Fleisch langsam mit der Marinade im Vakuum gegart und erst dann kurz auf den Grill gelegt. Sowas von zart, solch intensiver Geschmack. Müssen Sie probieren!



GARANTIERT NACHHALTIGE  
HOLZKOHLEPRODUKTE

BBQ  
**Sous vide Ribs**  
inkl. 40 g Sauce zum Einstreichen  
• Spareribs oder  
• Bellyribs



per kg  
**10,99**



**FAIR HOF**  
**Hühnerfleisch-Variation**

natur  
• Ministeaks,  
• Oberkeulenschnitzel,  
• Filetschnitzel oder  
• Geschnitzeltes  
350 g/280 g



per Packung  
**3,99**

11,40/14,25/kg



**FAIR HOF**  
**Chicken Wings**

gewürzt  
500 g



per Packung  
**3,79**

7,58/kg



**HOFER MARKTPLATZ**  
**Paprika aus Österreich**  
Klasse I



per Stück  
**1,19**



[HOFER.AT/REZEPTEWELT](http://HOFER.AT/REZEPTEWELT)  
**SALAT AUS  
GRILLGEMÜSE**



**100% aus Österreich:**

Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch sowie das gesamte Schinken- und Wurstsortiment\*

\*ausgenommen sind typisch internationale Spezialitäten sowie kurzfristig verfügbare Aktionen

**JETZT GEHT'S UM DI**

**LE GUSTO**  
**Estragon Senf**  
330 g



per Stück  
**0,99**

3,00/kg



# IE WURST ZUM **HOFER PREIS,**

FAIR HOF

## Cocktail-Würstel

- Frankfurter
- Käsekrainer oder
- Bratwürstel

160 g/180 g



per Packung

**2,29**

1,27/1,43/100 g



FAIR HOF

## Putenwürstel

- Frankfurter,
- Debreziner,
- Bratwürstel oder
- Käsekrainer

270 g/240 g



per Packung

**2,99**

1,11/1,25/100 g



## Käsekrainer

340 g



per Packung

**2,89**

0,85/100 g





HOFER.AT/ONLINESHOP

Online bestellen - Wir liefern's bequem nach Hause

KETER

## Grill-Beistelltisch XL

- hochwertiger Arbeitstisch und Kunststoffschrank mit 200 l Fassungsvermögen
- große Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl, Ablagefläche unter der Arbeitsplatte
- wetterbeständig und UV-stabil
- einfache Montage
- inkl. 4 Edelstahlhaken, Geschirrtuchhalter und Küchenrollenhalter
- Maße: 123,7 x 54 x 90 cm (L x B x H)
- 2 Jahre Garantie

\*Beim UVP handelt es sich um einen unverbindlich empfohlenen Verkaufspreis laut Hersteller Stand 09.06.2021



inkl. Zustellung



GROSSE FLEXIBILITÄT  
DANK EINGEBAUTER  
ROLLEN

# GUT AUFGETISCHT ZUM

**HOFER  
PREIS,-**

### LE GUSTO Grillsaucen

- Tartare,
  - Knoblauch,
  - Mexico oder
  - Cocktail
- 440 ml

per Flasche

**1,39**

3,16/Liter



### BBQ Knoblauchbutter

100 g

~~1,29~~  
1,90/kg  
per Stück  
**1,19**



GÜNTIGER SEIT 15.06.2022

Die statt-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

### BIO NATURA BIO-Ketchup

- Classic oder
  - Spicy
- 530 g

per Flasche

**1,69**

3,19/kg



BBQ  
**Mais-Mix**  
 • Mais-Oliven-Mix,  
 • Texas-Mix oder  
 • Mexiko-Mix  
 425 ml

**-20%**  
 2,82/2,98/kg Abtr. G.  
 per Dose  
**0,79**  
 0,99



**GÜNTIGER SEIT 30.06.2022**

Die statt-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

BBQ  
**Grillteig**  
 400 g



per Packung  
**1,19**

2,98/kg



BBQ  
**Grillspieße**  
 • Schwein,  
 • Pute oder  
 • Huhn



per kg  
**11,19**



## GEMISCHTE SPIESSE

MIT GEWÜRZÖL UND KRÄUTERDIP

### Zutaten:

- 400 g BEEF ROYAL Rinder-Filetsteak
  - 0,25 Paprika, rot
  - 0,25 Paprika, gelb
  - 8 Stk. Champignon
  - 2 Frühlingzwiebel
  - 4 EL CASTELLO Olivenöl extra nativ
  - 1 TL SCHUHBECKS BBQ Steak Gewürzzubereitung
  - etwas SCHUHBECKS Chili Salz
- Kräuterdip:
  - 200 g Griechisches Naturjoghurt
  - 2 EL Gemüsesuppe
  - 1 EL CASTELLO Olivenöl extra nativ
  - 2 EL Kräuter nach Belieben
  - 1 Messerspitze Zitronenschalen-Abrieb
  - 1 TL SCHUHBECKS BBQ Steak Gewürzzubereitung
  - etwas SCHUHBECKS Chili Salz
  - 1 Prise Zucker



**Einfach**

**4 Portionen**

**Hauptspeise**

1. Fleisch in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Paprika putzen, waschen und in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. Champignons säubern, die Frühlingzwiebeln putzen, das Grün anderweitig verwenden und die festen Teile in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Alle Zutaten abwechselnd auf Spieße stecken.
2. Die gemischten Fleischspieße bei mittlerer Hitze auf dem Grill rundherum grillen, bis das Fleisch rosa gebraten ist.
3. Für das Gewürzöl das Olivenöl mit dem BBQ Steak-Gewürz und etwas Chili Salz verrühren. Die gegrillten Fleischspieße zum Schluss damit einpinseln, ggf. noch etwas salzen.
4. Joghurt mit etwas Brühe und Olivenöl glattrühren. Kräuter, Zitronenabrieb und Steak-Gewürz untermischen und mit Chili Salz und Zucker würzen.
5. Die Spieße auf angewärmten Tellern anrichten und den Dip dazu reichen.



BBQ  
**Feine Saucen**  
 • Tartare,  
 • Curry,  
 • Sour Cream oder  
 • Joghurt-Kräuter  
 300 ml

per Flasche  
**1,29**

4,30/Liter

HERGESTELLT  
 in Österreich

## Kühles Blondes Extrablond

4,8 % Vol.  
0,5 l

DAS FRISCHE,  
LEICHTE BIER ZUR  
GRILLFEIER



per Dose  
**0,63**

## BBQ Grill-Spezialitäten

- BBQ-Griller,
  - Scharfe Griller oder
  - Alm-Griller
- 275 g



per Packung  
**2,69**

0,98/100 g

## BBQ Gurkensticks

720 ml



per Glas  
**1,19**

3,31/kg Abtr.G.

## BBQ Grillbeilagen

- Grill Mix oder
  - Senfgurken
- 720 ml



per Glas  
**1,49**

3,55/4,03/kg Abtr.G.

## LE GUSTO Salatdressing

- Balsamico,
  - Joghurt-Kräuter oder
  - French
- 500 ml



per Flasche  
**1,29**

2,58/Liter

# ALLES FÜRS GRILLEN ZUM **HOFER PREIS,**

Da bin ich mir sicher.



## Schon gewusst?

Grillen ist eine Wissenschaft für sich, da Grillart, Grillzeit und Zubereitung einen großen Unterschied im Geschmacksergebnis ausmachen können. Zudem ist das Grillen viel mehr als die reine Nahrungszubereitung im Freien. Für viele Griller ist es eine beliebte Freizeitbeschäftigung, ein Ausdruck von Lebensfreude und ein geselliger Ausgleich zum Alltag.

# GEBEIZTE LACHSSTÜCKE MIT ZITRONENFRISCHKÄSE



ALMARE SEAFOOD

## Grilllachs

verschiedene  
Sorten  
250 g



dauerhaft erhältlich

per Packung

**5,49**

21,96/kg

BBQ

## Hühnergrilltasse

mariniert



per kg

**6,99**

BBQ

## Cheddar Burgerscheiben

200 g



dauerhaft erhältlich

per Packung

**1,69**

0,85/100 g

BBQ

## Grillzubehör

- Grillschale eckig,
  - Grillschale halbrund oder
  - Grillfolie
- 10 Stk. /12 m



per Packung

**2,49**



# GRILLFLEISCH AUS ÖSTERREICH

## BBQ Schweinskoteletts mit Knochen

- vom Karree oder
- vom Schopf



per kg  
**7,98**



## FAIR HOF Grillfleisch mild

- Karree-Steaks,
  - Schopf-Steaks,
  - Grillbauch,
  - Spareribs oder
  - Schlögel-Steaks
- 350 g



per Packung  
**4,99**

14,26/kg





CH ZUM

**HOFER  
PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.

**BBQ  
Schweinesteaks**

- mariniert
- vom Karree oder
- vom Schopf



dauerhaft erhältlich

per kg

**9,79**



# GEGRILLTES SCHWEINESTEAK

## MIT ZWIEBEL-SPECK-DONUTS

**Zutaten:**

**Schweinesteaks**

800 g ALPENHOF Karreesteak

- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 EL Thymian, getrocknet
- 1 Prise SALINENGOLD Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Ketchup
- 1 EL Estragon-Senf
- 1 EL ASIA Sojasauce
- 1 EL CASTELLO Olivenöl extra nativ
- 0,25 ml Zitrone
- 5 g Petersilie
- 5 g Rosmarin, frisch
- 1 Zwiebel
- etwas Magic Dust Rub
- 200 g Frühstücksspeck
- etwas Magic Dust Rub
- etwas Grillmarinade



**mittel**

**4 Portionen**

**Hauptspeise**

1. Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Mit Salz vermischen und für ca. 5 Minuten rasten lassen. Restliche Zutaten beimengen und alles gut verrühren.
2. Ketchup, Senf, Sojasauce und Olivenöl verrühren. Zitronenschale, Petersilie, Rosmarin waschen und sehr fein hacken. In die Marinade rühren und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde kaltstellen.
3. Zwiebel schälen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die 12 größten Scheiben verwenden. Die restliche Zwiebel ehestmöglich für ein anderes Gericht verwenden. Zwiebelringe mit dem Magic Dust Rub würzen und in Speckstreifen einwickeln, danach am Grill von beiden Seiten ca. 4 Minuten direkt grillen.
4. Die Steaks mit dem Magic Dust Rub kurz vor dem Grillen würzen. Steaks auf beiden Seiten für ca. 2 Minuten direkt grillen. Anschließend mit der Marinade einstreichen und noch einmal auf beiden Seiten für 2 Minuten fertig grillen.



HOVER.AT/ONLINESHOP

Online bestellen - Wir liefern's bequem nach Hause

KETER

## Grill-Beistelltisch S

- hochwertiger Arbeitstisch und Kunststoffschränk mit 100 l Fassungsvermögen
- Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl, Ablagefläche unter der Arbeitsplatte

- wetterbeständig und UV-stabil
- einfache Montage
- inkl. 4 Edelstahlhaken, Geschirrtuchhalter und Küchenrollenhalter
- Maße: 70 x 54 x 90 cm (L x B x H)
- 2 Jahre Garantie



\*Beim UVP handelt es sich um einen unverbindlich empfohlenen Verkaufspreis laut Hersteller Stand 09.06.2021

inkl. Zustellung



IDEALE HILFE BEIM GRILLEN,  
KOCHEN UND SERVIEREN

GROSSE FLEXIBILITÄT DANK  
EINGEBAUTER ROLLEN

BBQ

## Allzweckbehälter

950 ml/650 ml/450 ml



per Packung

**3,99**

BBQ

## Einweg-Geschirr aus Pappe

- braune Pappteller Ø 22 cm,
  - weiße Pappteller Ø 23 cm,
  - weiße Pappteller eckig 23 cm oder
  - weiße Pappschalen Ø 19 cm
- 100 Stk./50 Stk.



per Packung

**4,99**

BBQ

## Einweg-Artikel aus Holzfaser

biologisch abbaubar

- Holzgabeln,
  - Holzmesser,
  - Holzlöffel
  - etc.
- 50 Stk./ 25 Stk./ 100 Stk.



per Packung

**1,99**

# Jetzt aber richtig:

## Grundlagen für gelungenes Grillen

### Bevor der Griller angeheizt wird

- Grillgut schneiden und ggfs. Marinieren (eventuell bereits am Vorabend)
- Grillzubehör vorbereiten (Kohle, Anzündkamin, Grillbesteck, Grillwannen, etc.)
- Griller an geeignetem Platz aufstellen (am besten im Schatten)
- Salate und Grillsaucen vorbereiten und einkühlen

**Mit einer guten Vorbereitung wird der Stress beim Grillen minimiert** und die Konzentration kann auf das richtige Grillen gelegt werden.

### Grillgut auf den Punkt garen

Welche Lebensmittel auf den Griller kommen, ist sehr unterschiedlich. Viele Österreicher setzen vor allem auf Fleisch und Würstel. Auch Fisch vom Grill ist ein Genuss. Als Grillbeilagen eignet sich Gemüse in vielen Varianten. Damit das Grillgut stets appetitlich und nicht schwarz auf den Tellern landet, gilt es einiges zu beachten.

### Fleisch richtig grillen

Bei der **Zubereitung von Fleisch am Grill sollte auf die richtigen Temperaturen und Garzeiten geachtet werden**, um das Fleisch saftig auf den Teller zu bekommen. Die Übersichtstabelle zeigt die einzelnen Garzeiten nach der Dicke des Fleisches beim Grillen. Schon wenige Zentimeter Unterschied in der Dicke des Fleisches erhöhen die Grillzeit um mehrere Minuten.

Rindfleisch (Steak)	2 cm dick	4 bis 6 min
Rindfleisch (Steak)	5 cm dick	14 bis 18 min
Lammfleisch (Kotelett)	2 bis 3,5 cm	8 bis 10 min
Schweinefleisch (Kotelett)	2 cm	6 bis 8 min
Bratwurst (gebrüht)	klassisch	10 bis 12 min

### Zusätzlich gibt es **grundlegende Empfehlungen bei der Zubereitung von Fleisch am Grill:**

- Fleisch sollte nie lange direkt über der Glut auf den Grillrost gelegt werden, da es bei starker Hitze schnell schwarz wird und austrocknet. Direktes Grillen sorgt lediglich für die Röstaromen.
- Indirektes Grillen von Fleisch sollte möglichst bevorzugt werden. Dafür wird das Fleisch an den Rand des Grillrosts und der Deckel auf den Griller gelegt. Auch beim Gasgrill und dem Elektrogrill ist der Deckel wichtig. Ein Grillthermometer kann hilfreich sein, um die Kerntemperatur zu überwachen und den optimalen Garpunkt zu erkennen.

### Gemüse am Grill zubereiten

Gemüse vom Grill gehört häufig zu einem gelungenen Barbecue. Grillgemüse ist sehr beliebt als Beilage zu Fleisch und Fisch.

### Damit die Zubereitung von Gemüse am Grill gelingt, gibt es einige Empfehlungen:

- Gemüse sollte in möglichst gleichmäßige Stücke, Scheiben oder Streifen geschnitten werden. Durch eine einheitliche Größe wird ein stimmiger Garpunkt möglich.
- Maiskolben und Kartoffel sollten vorgegart werden, damit sich die Zubereitungszeit am Grill wesentlich verkürzt.
- Gemüse sollte mit einem hitzebeständigen Öl eingepinselt werden, um das Ankleben am Rost oder in Grilltassen zu vermeiden. Mit einer guten Vorbereitung wird der Stress beim Grillen minimiert und die Konzentration kann auf das richtige Grillen gelegt werden.



### Fisch vorbereiten und richtig grillen

Je fester das Fleisch, umso besser eignet sich Fisch für die Zubereitung am Grill. Dieser Umstand sollte bereits beim Einkauf beachtet werden. **Fisch sollte gut vorbereitet werden, um auf dem Griller ein gutes Ergebnis zu erzielen.** Häufig ist Fisch beim Einkaufen bereits küchenfertig – ausgenommen und entgrätet. Dieser Fisch kann zuhause umgehend mariniert, gewürzt und vorbereitet werden. Auch Tiefkühlfish kann gegrillt werden, wenn er zwei Stunden vor dem Grillen aus dem Tiefkühler genommen wird.



### Ideen für das Marinieren von gegrilltem Fisch:

- Hochwertige Pflanzenöle (Raps- oder Olivenöl) sorgen dafür, dass Gewürze und Marinaden gut in den Fisch einziehen.
- Säuren und Salz sollten eine Fisch-Marinade nicht dominieren.
- Gewürze: Frische Kräuter (Dill, Fenchel, Rosmarin und Thymian) bringen die Aromen des gegrillten Fisches zur Geltung.

Lachs	60 °C	5 bis 10 min / Seite
Thunfisch	58 °C	4 bis 8 min / Seite
Forelle	60 °C	15 bis 20 min / Seite

Beim Grillen von Fisch ist ein Grillthermometer hilfreich, um die Kerntemperatur bestimmen zu können.

Fisch sollte in Alufolie gegrillt werden, da am Grillrost das zarte Fischfleisch leicht zerfällt.

# WO EINKAUFEN LEISTBAR BLEIBT.

# HOFER PREIS,-

## Da bin ich mir sicher.

BBQ  
Kräuterbutter  
100 g



GÜNSTIGER SEIT 15.06.2022

BBQ  
Knoblauchbutter  
100 g



GÜNSTIGER SEIT 15.06.2022

Die statt-Preise waren unsere bisher gültigen Verkaufspreise.

Bitte beachten Sie, dass sämtliche in diesem Flugblatt präsentierten Aktionsartikel, im Unterschied zu unserem dauerhaft erhältlichen Sortiment, nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Sollten bestimmte Produkte, trotz sorgfältiger Planung, aufgrund unerwartet hoher Nachfrage, am ersten Aktionstag ausverkauft sein, bitten wir um Verständnis. Bei Textilien und Schuhen sind teilweise Modelle nicht in allen Größen erhältlich. Beim Kauf eines Elektro-/Elektronikartikels in der Filiale können Sie Zug um Zug ein Gerät gleichwertiger Art unentgeltlich in unserer Filiale zurückgeben. Beim Kauf eines neuen „HOFER liefert“ Elektro- oder Elektronikgeräts können Sie ein Altgerät, sofern dieses von gleichwertiger Art und Funktion ist, an einer Abgabestelle in unserem Sammelnetzwerk oder in jeder HOFER Filiale unter Vorlage des Kaufbelegs Ihres neuen Geräts kostenlos abgeben. Eine Liste aller Abgabestellen finden Sie in unseren FAQs auf [hofer.at](http://hofer.at). Kein Flaschenpfand, inkl. sämtlicher Steuern. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge bzw. Symbolfotos. Bei Preissenkungen ist die Angabe der %-Senkung kaufmännisch gerundet. Wir führen unterschiedliche Verpackungen. In unseren Filialen wird jeweils nur eine Verpackungsart angeboten. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf [hofer.at/filialen](http://hofer.at/filialen) zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten. Medieninhaber und Herausgeber: HOFER KG, FN 26451z, Hofer Straße 1, 4642 Sattledt