

# **Weihnächtliches aus dem Cactus Jack**

**Besonders in der kalten Jahreszeit können die Cactus-Jack Niedergarsysteme ihre Vorzüge voll ausspielen. Nirgends gelingt ein Schüfeli an Weihnachten besser als in der heissen Röhre eines Cactus Jack.**

„Wer den Cactus Jack noch vor dem ersten Schneefall in den Winterschlaf schickt, verpasst eindeutig etwas“, ist sich der Thalwiler Metzgermeister und bekennende Cactus-Jack-Fan Marcel Kraus sicher. Das Schüfeli Santa Claus ist ein kulinarisches Gedicht – dies nicht nur an Weihnachten, sondern auch an Silvester. „Zudem ist das Rezept schnell und einfach zuzubereiten“, sagt Kraus. Das Schüfeli Santa Claus ist also eine Hommage des Grillmeisters an die Frauen, denn die Küche bleibt an Weihnachten kalt und Mutter kann für einmal ganz entspannt die Adventszeit geniessen.

## **Wie eine grosse Heizung**

Für das Grillieren in der Adventszeit sind die Cactus-Jack Niedergarsysteme ganz besonders gut geeignet. Denn sie haben neben ihren unübertroffenen kulinarischen Vorzügen einen weiteren angenehmen Nebeneffekt: die 6,5 Millimeter dicke Stahlkonstruktion wirkt wie eine Outdoor-Heizung und erlaubt einen problemlosen Aufenthalt des Grillmeisters und seiner Gäste in der Kälte. Wichtig ist, das Gerät an einem windgeschützten Teil des Gartens in Betrieb zu nehmen.

Für Marcel Kraus ist das Schüfeli das klassische Weihnachtsgericht schlechthin. Dafür sollte der Grilleur schon einige Tage zuvor beim Metzger seines Vertrauens ein Schweinsschulterstück bestellen. Die Grösse richtet sich natürlich nach der Anzahl der Gäste.

## **Alles beginnt mit dem Schachbrettmuster**

Über das Kreuz wird die Schwarte eingeschnitten. Einige der so entstandenen Schwartenteile werden entfernt, so dass ein schachbrettartiges Muster entsteht. In die Vertiefungen werden Gewürznelken gesteckt.

Anschliessend wandert die Schweinsschulter in den bereits gut angefeuerten Cactus Jack, der eine Temperatur von rund 120 Grad aufweisen sollte. Die Dauer im Niedergarsystem richtet sich nach der Grösse des Fleischstücks. Während des Aufenthaltes im Cactus Jack muss das Schüfeli mehrmals mit einer aus Senf, Honig, grob gemahlener Pfeffer sowie Orangensaft bestehende Marinade überpinselt werden. Die

Marinade selbst ist dann auch Sauce und wird zusammen mit dem Schüfeli serviert.

*Zutaten Schüfeli Santa Claus: Schweinsschulterschinken, Gewürznelken.*

*Zutaten Marinade: Senf, Honig, grob gemahlener Pfeffer, Orangensaft.*

Rezept: Marcel Kraus

Fotos: Walter Hodel

Text: Hans-Heiri Stapfer

## **Bildlegenden**

### **Bild 0-Eyecatcher-fertig-angerichtet**

Das Schüfeli ist ein Weihnachts-Klassiker und wird mit Sauce serviert.



### **Bild 1-Einkerben**

Einkerben der Schwarte mit einem scharfen Messer.



### **Bild 2-Schachbrettmuster**

Aus der Schwarte werden schachbrettmuster-förmige Teile der Schwarte entfernt.



**Bild 3-Bespicken**

In die Vertiefungen werden Gewürznelken gesteckt.



**Bild 4-Kraus-mit-Schüfeli**

Metzgermeister Marcel Kraus präsentiert das fertig vorbereitete Schüfeli kurz vor dem Gang in den Cactus Jack.



### **Bild 5-Marinade**

Das Schüfeli muss während des Aufenthalts im Cactus Jack mehrmals mit Marinade überpinselt werden.



### **Bild 6-Kraus-beim-Bepinseln**

Marcel Kraus bepinselt das Schüfeli im Cactus Jack.



### **Bild 7-Fertig-auf-Grill**

So präsentiert sich das fertige Schüfeli im Cactus Jack.

