

Zu Hause Outdoor sein

Dein Holzbackofen und Grill

Herbst/Winter 2023/2024



Holzbackofen und Grill

MERKLINGER



GERMAN
DESIGN
AWARD
WINNER
2021





Wenn aus Feuer Geschmack wird

Erinnert ihr euch an die schönen Abende zusammen mit Freunden und Familie? Ihr kocht, grillt oder backt gemeinsam, redet, lacht und sitzt bis spät draußen zusammen um ein wärmendes Feuer. Das sind die besonderen Momente im Leben. Wir nennen sie die Merklinger-Momente. Und diese müssen nicht auf den Sommer beschränkt sein.

Ob Pizza, Brot, Flammkuchen, Grillen, Braten, Räuchern - Dein Merklinger Holzbackofen und die Outdoorküche werden dich verzaubern. Ein Merklinger ist wetterunabhängig an 365 Tagen im Jahr einsetzbar. Hochwertige Materialien, die ehrliche, regionale, handwerkliche Herstellung in Bayern und ein ausgetüfteltes Konzept machen den Merklinger zur robusten Outdoorküche für alle Garmethoden mit Holzfeuer. Für gemeinsame Genussmomente.

Dein Holzbackofen,
Pizzaofen und Grill
für besondere
Momente.





Backen, Grillen, Kochen und Räuchern mit Holz

Ein Merklinger Holzbackofen und Grill ist ein perfekter Allrounder für alle Garmethoden. Gebaut in kompromissloser Qualität und ehrlicher Handarbeit. Unkompliziert, robust und mit 100% authentischem Geschmack.



Ein Ofen fürs Leben

Der Merklinger ist extrem wetter- und korrosionsbeständig, denn es werden nur robuste, hochwertige Materialien verbaut: 6mm-Massivstahl, Vollholzbeine aus Lärche, hochstabile Industrierollen. Für nachhaltige Freude zu jeder Jahreszeit.



100% Made in Bayern

Jeder Merklinger Holzbackofen ist ehrliche Handarbeit: vollständig in Bayern gefertigt, mit langlebigen Materialien von lokalen Zulieferern handgeschweißt und mit 30 Jahren Durchrostungsgarantie für unsere Kunden ausgestattet.



Einfache Bedienung

Der Merklinger ist leicht zu bedienen: in der Brennkammer Feuer machen, und nach 20 bis 30 Minuten Aufheizzeit geht es los. Die Reinigung erfolgt ganz einfach durch Pyrolyse. Und mit seinen stabilen Rollen ist der Merklinger immer mobil.



Optimale Luftzirkulation

Alles gut durchdacht: Die ausgetüftelte Luftzirkulation im Merklinger erlaubt eine genaue Temperaturregulierung zwischen 70 und 450° Celsius. Ober- und Unterhitze, als auch unterschiedliche Hitzezonen sind möglich fürs Grillen und Backen zugleich.



Backen, Grillen, Kochen

Der Merklinger bietet alle Möglichkeiten des Kochens im Freien: Backen, Grillen, Kochen, Smoken, Räuchern und sanftes Schmoren sind möglich. Und sogar gleichzeitig: Durch die Trennung von Feuerkammer und Backraum gehen sowohl ein schnelles Steak wie ein gemütlicher Pizzaabend.



Mit Holz befeuert

Holzfeuer als natürlichste Art zu backen und zu kochen, verbindet einen charakteristischen Duft mit unübertroffenen Geschmacksaromen. Zudem ist der Merklinger durch seine effektive Hitzeverteilung und den geringen Holzverbrauch besonders energieeffizient.

Die Merklinger Familie

Beim Kauf eines Merklingers erhältst Du:

Made in Germany

- 30 Jahre Durchrostungsgarantie
- Unschlagbare Kundenzufriedenheit
- Viele Tipps für tolle Gerichte, monatliche Back- und Grillseminare
- Wöchentlich neue Rezepte
- Top Kundenservice
- Exklusive Einladung zu unseren Food Festivals



MERKLINGER 600

Unser kompakter Holzbackofen mit großer Leistung. Backen, Grillen, Kochen, Räuchern – im 600er alles kein Problem. Das ideale Modell für große Genießer mit kleiner Terrasse oder wenig Platz im Garten. Mit ihm zauberst du für zwei bis sechs Personen mühelos die leckersten Gerichte.

Preis 4.490 Euro
inkl. 4 Naturschamottsteine, inkl. 19% Mwst.

Technische Details

Back-/Grill-/Kochfläche 60 x 50 cm (B x T)
Maße mit Ofenrohr 225 x 110 x 73 cm (H x B x T)
Maße der Ofentür 22 x 52 cm (H x B)
Gewicht 220 kg

MERKLINGER 800

Gewinner German Design Award 2021 – unser meistverkauftes Modell ist der große Alleskönner für die Familie. Auf der 80 x 50 cm großen Back- und Grillfläche kannst du problemlos alle Lieblingsgerichte zubereiten. Gerne auch gleichzeitig, denn der 800er bietet genug Platz für die Wünsche von vier bis zehn Personen. Perfekt für Feiern, Geburtstage und kleine Caterings.

Preis 4.990 Euro
inkl. 4 Naturschamottsteine, inkl. 19% Mwst.

Technische Details

Back-/Grill-/Kochfläche 80 x 50 cm (B x T)
Maße mit Ofenrohr 230 x 118 x 75 cm (H x B x T)
Maße der Ofentür 24 x 74 cm (H x B)
Gewicht 245 kg



Den Merklinger gibt es in vier Varianten - für die Ansprüche von Familien, Hobbybäckern, Grillern und Profis.



JETZT
0%
FINANZIERUNG



MERKLINGER 800 Einbau Edition

Die Einbauvariante für deine Outdoorküche oder dein Backhaus. Das neue Familienmitglied ist der direkt integrierbare Alleskönner in deiner Outdoorküche. Durch die Begradigung der vier Stahlfüße, die zudem auf passgenaue Edelstahlplatten gesetzt werden, erhält dein Merklinger Stabilität.

Preis 4.790 Euro

inkl. 4 Naturschamottsteine, inkl. 19% MwSt.

Technische Details

- Back-/Grill-/Kochfläche** 80 x 50 cm (B x T)
- Maße mit Ofenrohr** 165 cm x 104 cm x 74 cm (H x B x T)
- Maße der Ofentür** 24 x 74 cm (H x B)
- Gewicht** 200 kg

MERKLINGER 1200

Unser gastrotauglicher Großer für Profibäcker, Caterer und Grillen: Das größte Mitglied der Merklinger Familie ist der Profi-Ofen mit einer beeindruckenden Back- und Grillfläche von 120 x 70 cm. Mobil und unkompliziert im Handling ist er der ideale Partner für Caterings, Veranstaltungen oder euren Biergarten.

Preis 9.900 Euro

inkl. 9 Naturschamottsteine + Grillrost, inkl. 19% MwSt.

Technische Details

- Back-/Grill-/Kochfläche** 120 x 70 cm (B x T)
- Maße mit Ofenrohr** 281 x 169 x 82 cm (H x B x T)
- Maße der Ofentür** 30 x 112 cm (H x B)
- Gewicht** 500 kg



Deine Outdoorküche

Verbringe noch mehr Zeit draußen bei kulinarischen Genussmomenten: Die Merklinger Outdoor Module sind die ideale Erweiterung deines Holzbackofens.



Familientauglich, modular und mobil

- Für gemeinsames Vorbereiten und Kochen
- Wächst mit deinen Ansprüchen: Beliebiger erweiterbar, 360° nutzbar
- Modular beweglich für volle Flexibilität

Ehrlich, bodenständig, hochwertig

- In Handarbeit hergestellt in Bayern
- Aus langlebigem Granit, Stahl und Lärchenholz
- Mit Vollgummirollen
- 65 cm tiefe Schubladenvollauszüge
- Geschlossener Look möglich mit Frontblenden





Zu Hause Outdoor:
Von der Lagerung bis
zur Zubereitung, vom
Kochen mit Holzfeuer bis
zum Servieren ist alles
möglich.

„Was für eine wunderschöne und unglaublich praktische Holzbackofen Outdoorküche! Mit dem Merklinger koche ich mein Menü für die Familie, backe Brote, Pizzen oder Kuchen. In den hochwertigen Modulen stau ich mein Holz, mein Zubehör und kann sogar meine Teige kühlen. Und das Beste: Ich bin flexibel, kann mir meine Module auf der Terrasse stellen und schieben, wie es mir gefällt. Zusammengefasst: Meine komplette Küche im Garten. Einfach klasse!“

—
Anita Klarmann, Fachreferentin für
Ernährung und Hauswirtschaft, Augsburg



Brauchst du viel Arbeitsfläche oder ist dir ein Kühlschrank wichtig? Benötigst du ein Spülbecken in Reichweite oder mehr Stauraum draußen? L- Form, U oder in gerader Linie? Alles kein Problem. Unsere Außenküche ist komplett flexibel auf deine Bedürfnisse angepasst. Wähle einfach aus deinen Lieblingsmodulen das Passende aus und sei zu Hause Outdoor.



Outdoorküche Chefkoch

Modul Toni - Spülbecken, 2 Türen
 Merklinger 800
 Modul Maria - Kühlschrank, 3 Schubladen
 4 x Blenden



Outdoorküche Zauberplatz

Modul Lotti - 2 x 3 Schubladen
 Merklinger 800
 Modul Maria - Kühlschrank, 3 Schubladen
 4 x Blenden



Outdoorküche Platzhirsch

Modul Lotti - 2 x 3 Schubladen
 Merklinger 800
 Modul Maria - Kühlschrank, 3 Schubladen
 Modul Toni - Spülbecken, 2 Türen
 4 x Blenden



Outdoorküche Stauraumwunder

Modul Irmis - 3 breite Schubladen
 Modul Maria - Kühlschrank, 3 Schubladen
 Merklinger 800
 Modul Toni - Spülbecken, 2 Türen
 4 x Blenden





Konfiguriere deine Traum Outdoorküche mit unseren mobilen Modulen:



Modul Maria - Kühlschrank, 3 Schubladen



Modul Maxi - 2 Kühlschränke



Modul Toni - Spülbecken, 2 Türen



Modul Irmi - 3 breite Schubladen



Modul Lotti - 2 x 3 Schubladen



Modul Vroni - 2 Schubladen, 2 Türen



Modul Anton - 2 Türen mit Ablage



Modul Eva - 2 Schubladen mit Ablage



Modul Otto - offen mit Ablage

Unsere Outdoor Module

Durch die große Arbeitsfläche aus Granit und dem großzügigen Stauraum hast du alles griffbereit. Eine Feststellbremse sorgt für Sicherheit beim Hantieren. Der Rahmen aus pulverbeschichtetem Stahl ist wetterfest.

Material: Oberfläche aus Granit, Seiten aus Lärchenholz, Rahmen aus pulverbeschichtetem Stahl, Vollgummiräder, Feststellbremse
Maße: ca. 118 x 78 x 93 cm (L x B x H)
Maße Innenraum: ca. 102 x 61 x 60 cm (L x B x H)

Preis: ab 1.790 Euro

Das Zubehör

Unsere Winter-Bestseller für deinen Merklinger. [Mehr in unserem Online Shop.](#)



Abdeckhaube

Regional gefertigt in höchster Qualität. Einfach über den Merklinger zu ziehen, dabei reißfest, UV-beständig sowie wasserdicht. Zum Schutz gegen Schmutz.

Material: Polyester mit Polymer PU Beschichtung
Preis 600er: 199 Euro
Maße: 80 x 76 x 78 cm (HxBxT)
Preis 800er: 229 Euro
Maße: 82 x 104 x 80 cm (HxBxT)



Ausziehbares Grillrost

Der Lieblingsort für dein Grillgut. Das ausziehbare Grillrost aus Edelstahl kann kinderleicht ein- und ausgebaut werden. Perfekt für direktes oder indirektes Grillen.

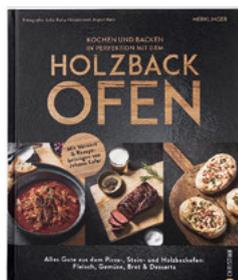
Maße 600er: 49 cm x 24 cm (LxB)
Maße 800er & 1200er: 49 x 34 cm (LxB)
Preis: 229 Euro



Pizzaschaufel

Stil- und sinnvolles Zubehör für alle Pizzabäcker. Die handliche Pizzaschaufel aus Edelstahl verbindet Pizzaiolo-Gefühl und Sicherheit.

Material: Edelstahl, Holz
Maße: Schaufel Ø 30cm
Länge: 80 cm
Preis: 75 Euro



Kochbuch

"Backen und Kochen in Perfektion mit dem Holzbackofen" Auf ca. 250 Seiten findest du 95 tolle Gerichte und neue Inspirationen für dich und deinen Merklinger.

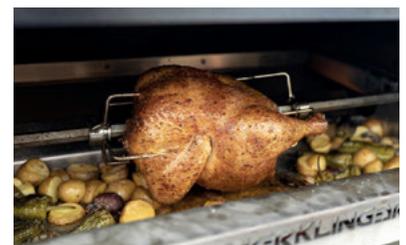
Maße: ca. 27 x 23 cm (LxB)
Umfang: 250 Seiten
Preis: 39,99 Euro



Rotisserie

Die Rotisserie macht dein Genusserlebnis noch köstlicher, egal ob Drehspieß, Brathähnchen, Steckerlfisch. Die Edelstahl-Rotisserie mit einem kräftigen, aber leisen Motor ist für deinen Merklinger 800 bestimmt.

Material: Edelstahl
Maße: ca. 70 x 50 x 17 cm (LxTxH)
Preis: 479,00 Euro



Alle Preise (Stand 30.09.2023) verstehen sich inkl. 19% Mwst.



Den Merklinger live erleben

Jede Woche den Merklinger in Aktion sehen. [Mehr Events findest du hier.](#)

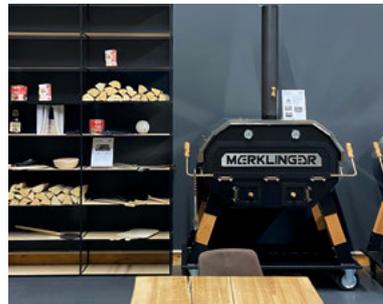


Wenn aus Feuer Geschmack wird: Live Shows

Jede Woche kannst du den Merklinger live erleben: Beim Show Backen und Show Grillen kannst du Köstlichkeiten direkt aus dem Holzbackofen probieren.

Jeden Freitag heizen wir in Königsbrunn am Werk ein und jeden Samstag im Showroom Nord.

Zusätzlich kannst du uns einmal im Monat bei unserem kleinen Tag der offenen Tür besuchen, wo wir dir den Merklinger ausgiebig zeigen.



Merklinger Werk & Showroom

In unserem Showroom direkt am Werk in Königsbrunn kannst du komplett in die Merklinger Welt eintauchen und alle Produkte kennenlernen.



Merklinger Showroom Nord

Auch in Ostfriesland kannst du den Merklinger in unserem Showroom Nord live erleben. Du findest uns in Timmel, Großefehn.



Back- & Grillseminare

Das Brot und Pizza backen perfektionieren, deine Grillkünste verbessern? Besuche unsere Seminare und erlerne die einfache Zubereitung im Merklinger.



Food Festival

Neben zahlreichen Events findet einmal im Jahr unser großes Food Festival in Königsbrunn statt: Musik, Foodstände, Familienprogramm, Showbacken, Showgrillen und mehr.



Auch die Profis sind voll überzeugt



„Unvorstellbar! Die Hitze, die Färbung, die Krusten, der Ofentrieb – einfach hammer! Mich fasziniert das Backen im Merklinger, weil es so individuell ist. Er ist perfekt für Familien. Klar, einfach und kompakt, so dass jeder ihn nutzen kann. Ich nutze ihn nicht nur für Events und als Highlight für meine Brotbackkurse, sondern auch Zuhause zum Kochen, Backen und Grillen mit meiner Familie.“

–
Dietmar Kappl, Bäckermeister, Blogger
www.homebaking.at

„Der Merklinger hat mich hauptsächlich durch die Flexibilität überzeugt. Ich koche und grille mal auf den Schamottsteinen, mal auf dem Grillrost. Die Schlussglut nutze ich zum Räuchern oder Aromatisieren. Das macht ihn so einzigartig. Dazu ist er sehr schnell auf Betriebstemperatur, ist „Made in Germany“, besitzt ein tolles Design und hat Show-Charakter für jeden Garten. Für meine Gäste ist es immer etwas Besonderes.“

–
Josef Hartl, Küchenmeister Gasthof Hartl
„Zum Unterwirt“ Türkenfeld





Der Merklinger ist dein kulinarischer Begleiter nicht nur bei Events und Festen.

„Der Merklinger macht wahnsinnig viel Spaß. Es gibt nichts, was man nicht zubereiten kann: Long Jobs, Steaks, Beef Brisket, Würstel, Pizza, Brot und mehr – alles ist möglich. Mich begeistert die einfache Bedienbarkeit und die tolle Temperatursteuerung. Als ehemaliger Tischler überzeugen mich natürlich auch besonders die hochwertigen Materialien, die tolle Verarbeitung und die durchdachten Details – und das sogar alles Made in Germany. Der Merklinger ist genau das, was man für seine Familie braucht!“



Oliver Sievers, Grillweltmeister,
Fleischsommelier, Buchautor



„Der Backofen Merklinger vereint alle Bestandteile einer Outdoor-Küche und zeigt sich dabei schlank, tüchtig und flexibel. Ein vielseitiges, großartiges und zeitgemäßes Meisterstück dank des durchdachten Designs aus außergewöhnlichen Komponenten.“

Expertenjury, German Design Award 2021

Für jeden Geschmack



An 365 Tagen im Jahr einsatzfähig, bei jeder Witterung, zu jeder Jahreszeit. Beim Merklinger ist immer Saison: Zaubere knusprige Pizzen, krosse Brote, langsam gegarte Spareribs, Grillhähnchen mit Ofengemüse, geräucherte Forellen, Kuchen zum Nachtsch und vieles mehr.



Viel Spaß beim Backen, Grillen, Kochen neu entdecken!



Backen



Luftig, duftig, knusprig – Backen mit Feuer.



Backen wie im traditionellen Holzbackofen nur einfacher und schneller

Ehrlich, natürlich und ursprünglich. Die wichtigsten Zutaten dabei: das Feuer, der Stein, das Mehl. Ganz egal was an luftigem, duftigem, knusprigem Süß- oder Salzgebäck herauskommen soll. Einen großen Vorteil gegenüber der wohl ältesten Art von Öfen bietet der Merklinger jedoch: die indirekte Befehung. Du kannst schnell aufheizen (15 - 30min.), immer Holz nachlegen und die Temperatur genau steuern.

Der heimliche Held im Holzbackofen ist der Stein

Unsere 4,5cm starken Naturschamottsteine aus naturbelassenen Rohstoffen werden ohne Chemikalien und ohne Schadstoffe für den Merklinger im Nachbarort hergestellt. Exklusiv, regional und voller Qualität, die du schmeckst.

Backen mit dem Merklinger ist wunderbar einfach

Hat das Feuer die Naturschamottsteine auf die nötige Backtemperatur gebracht, werden herzhaftes Brot, knusprige Pizzen und Flammkuchen gezaubert. Im Merklinger bilden sich durch das Holzfeuer die Röst- und Geschmacksstoffe, die Feinschmecker besonders schätzen.





Süßes und Desserts aus dem Holzbackofen

Klingt vielleicht verrückt, findet aber immer mehr Fans. Es ist allerdings auch was Besonderes, wenn frischer Kuchen und Muffins aus dem Merklinger gleich auf die Kaffeetafel oder den Kindergeburtstagstisch kommen. Und für was Deftiges hinterher ist der Grill dann schon angeheizt!



Rezepte und Tipps für knusprige Brote, Pizzen, Flammkuchen und mehr findest du auf unserer Webseite. [Lass dich inspirieren.](#)



Unser knusprig – saftiges Bierkrusti.

Fürs Backen von Sauerteigbrot ist eine längere Vorbereitungs- und Ruhezeit nötig. Aber auch das ist keine Zauberei und der Geschmack des eigenen Holzofenbrots mit rescher Kruste frisch aus dem Merklinger ist unübertrefflich. Vor allem wenn die Butter auf der lauwarmen ersten Scheibe schmilzt ...

Probier's doch aus!

Zutaten:

700 g Weizenmehl Type 1050
300 g Roggenmehl Type 997
½ Würfel Hefe (Zimmertemperatur)
20 g Salz
30 g Trockensauerteig
1-2 EL Brotgewürz
500 ml zimmerwarmes Bier
150-200 ml handwarmes Wasser

Tipp:

Die Temperatur auf dem Schamottstein sollte 160-180°C betragen. Am einfachsten misst du die Temperatur auf den Steinen mit einem Infrarot-Thermometer. Wenn die Steine zu heiß sind, kannst du sie mit Wasser runterkühlen.



So geht's:

1. *Das Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe darüberbröckeln, 5 Minuten stehen lassen und in dem Wasser auflösen. Zuerst das Bier, dann die restlichen Zutaten dazugeben und ca. 10 Minuten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.*
2. *Den Teig abgedeckt in einer Schüssel ca. 3 Stunden gehen lassen.*
3. *Anschließend den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und daraus einen runden Brotlaib formen. Den Laib in ein bemehltes Gärkörbchen legen und abgedeckt nochmal 30 Min. ruhen lassen.*
4. *Merklinger auf ca. 300-350°C einheizen.*
5. *Die Brote auf den bemehlten Schieber kippen und in den Ofen einschießen. Auf dem Schamottstein (Steintemperatur ca. 160-180°C) ca. 60 Minuten bei abfallender Temperatur knusprig backen.*

Fleisch



Fleischgerichte aus dem Merklinger sind ein besonderer Genuss. Ob Steaks mit Röstaromen, butterzart Geschmortes oder saftige Braten – echtes Holzfeuer ergibt mehr Geschmack.

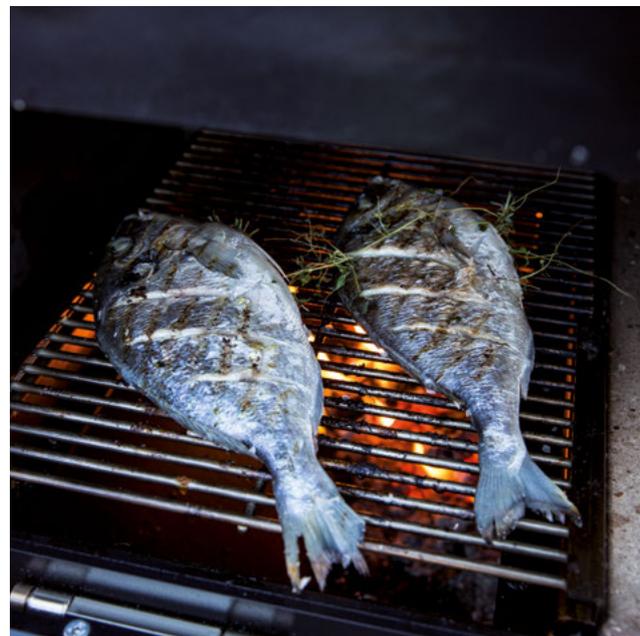
Aufgrund seiner verschiedenen Temperaturzonen und der einfachen Temperatursteuerung ist der Merklinger ideal für alle Zubereitungsarten von Fleisch: scharf angrillen über dem Feuer, langsames Garen, vorwärts, rückwärts – werde zum Meister von einzigartigen Geschmacksaromen.



Ganz egal ob Rind, Schwein, Lamm, Wild oder Geflügel – der Merklinger veredelt jedes gute Stück Fleisch auf ganz besondere Weise.

& Fisch

Auch Fans von Fisch und Meeresfrüchten bietet der Merklinger alle Optionen: Ganze Fische lassen sich mit Kräutern gefüllt in einer Salzkruste, auf einem Gemüsebett oder puristisch in Pergament gehüllt sanft garen, Filets auf der Hautseite grillen, Muscheln im Sud dämpfen ... Und wer schon immer mal seinen eigenen Räucherfisch probieren wollte: Sowohl Heiß- wie Kalträuchern sind mit dem Merklinger problemlos möglich.





Nichts einfacher als Steaks

Mit dem Merklinger wird die Königsdisziplin des Grillens zum kulinarischen Kinderspiel. Einfach das Fleisch mit indirekter Hitze auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen und anschließend über dem Holzfeuer scharf angrillen, um es mit einer knackigen Kruste und kräftigen Röstaromen zu vollenden.

Zusätzlich zum direkten und indirekten Grillen bietet der Merklinger die einzigartige Möglichkeit, die Glut bzw. das Feuer nach Bedarf hin und her zu schieben und so weitere Temperaturbereiche zu schaffen. Diese individuelle Temperatursteuerung ist leicht zu erlernen – ideal für Hobby-Kulinariker wie für Profi-Köche und Caterer.

Veggie & Vegan

Man muss kein Vegetarier sein, um Gemüse aus dem Merklinger zu lieben. Frisch und knackig gegrillt oder kräftig geröstet, langsam gekocht und sanft mit Kräutern geschmort – der Merklinger bietet jede Menge gesunden Genuss.



Grillgesundes Gemüse

Ob bei Niedertemperatur geschmort, oder bei hoher Hitze knackig gegrillt, behält Gemüse seine inneren Werte und den vollen Geschmack. Dazu bekommen Kartoffeln, Tomaten und Co. von außen noch den unvergleichlichen Geschmack des Feuers.

Ideal ist der Merklinger für die Zubereitung von gegrillter Paprika, Piemientos und anderen Antipasti: Damit entsteht die perfekte Kombination von Gemüse- und Rauchgeschmack. Und während die gehäuteten Röstpaprika oder Zucchini noch in der Marinade aus Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und einem Spritzer Zitrone ziehen, könntet ihr das frische Weißbrot dazu backen.



Auch Eintöpfe, Gratins und Suppen sind im Merklinger kein Problem!





Pizza Napoletana

Für 6 Personen

Den Pizzateig am Vortag herstellen:

1 kg Pizzamehl Type 00 oder Weizenmehl Type 550
 25 g Salz
 3 g frische Hefe (Zimmertemperatur)
 600-650 ml kaltes Wasser
 Semola für die Arbeitsfläche

Zutaten für die Tomatensoße:

700 g passierte Tomaten
 2 EL Tomatenmark
 2 EL Olivenöl
 2 EL Oregano oder Pizzagewürz
 1 TL Salz
 1 Prise Zucker

Für den Belag:

Mozzarella di Bufala
 Basilikum
 opt. Salami

Tipp:

Wer scharfe Pizzen liebt kann sie außerdem mit Chili-Oliven oder scharfen Pepperoni belegen.



So geht's:

1. *Am Vortag: Hefe in Wasser auflösen, Mehl und Salz dazugeben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen. Abgedeckt 12-24 Stunden im Kühlschrank (4°C) gehen lassen.*
2. *Die Arbeitsfläche mit Semola ausstreuen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 6 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Die Teiglinge auf eine Unterlage geben und abgedeckt ca. 3-5 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.*
3. *Den Merklinger auf ca. 230°-300°C Steintemperatur und 350-400°C Oberhitze einheizen.*
4. *Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Die Teiglinge mit einem Teigschaber aufnehmen, in Semola wenden und in der Mitte flach drücken. Die Pizza über den Handrücken der rechten Hand legen und mit der linken Hand den Teig rundherum ausziehen. Dabei immer wieder drehen und darauf achten, dass der Rand nicht mitgezogen wird. Es soll eine leichte Wulst bleiben, die dann beim Backen wunderbar aufgeht.*
5. *Etwas Semola auf den Schieber streuen und den Teig darauf legen. Mit der Tomatensoße bestreichen und mit Mozzarella belegen & in den Merklinger einschießen.*
6. *Direkt auf dem Schamottstein bei konstanter Oberhitze (350-400°C) 4-6 Minuten knusprig backen. Mit frischen Basilikumblättern servieren.*

Rezepte Spezial für Herbst & Winter



Racletteabend – Pizzabrötchen mit Kräutern

Zutaten für 6 Personen

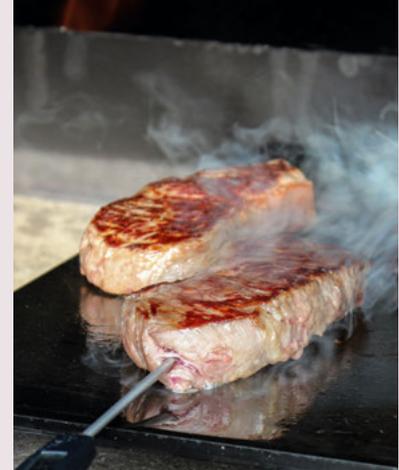
Für den Teig (24h vorher):

- 1 kg Weizenmehl Type 550
- 25 g Salz
- 3 g frische Hefe (Zimmertemperatur)
- 600-650 ml kaltes Wasser
- 3 EL Olivenöl + Öl für die Form
- 2 EL frische Kräuter, gehackt (z.B. Rosmarin, Thymian)
- 1 TL flüssiger Honig



So geht´s:

- 24h vorher:** Wasser in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Die Hefe darüber bröckeln und darin auflösen. Mehl und Salz dazugeben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in eine geölte Teigwanne geben und abgedeckt 12-24 Stunden im Kühlschrank (4 ° C) gehen lassen.
- Am Backtag:** Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 1-2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Anschließend 18 Kugeln a 70 g und 10 Kugeln a 35 g schleifen und in eine mit Olivenöl eingepinselte Auflaufform setzen.
- Bei Raumtemperatur abgedeckt 30-45 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit den Merklinger mit den Schamottsteinen ausstatten und auf ca. 280-300°C einheizen.
- Die Form mit den Partybrötchen auf den Abstandsrost auf den Schamottsteinen stellen und ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.
- Olivenöl, Kräuter und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren. Die Partybrötchen aus dem Merklinger nehmen und noch heiß mit dem Kräuteröl einpinseln.



Saftiger & purer Geschmack gelingt am Besten mit hochwertigem, regionalem Fleisch vom Metzger deines Vertrauens.

Zutaten für 6 Pfännchen

Zutaten

600 g Rinderfilet oder Entrecôte
6 Garnelen
1 Bund Lauchzwiebeln
250 g Raclettekäse
Meersalzflocken

Für die Ofenkartoffeln:

1 kg kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
2 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL Kräuter der Provence
Salz

Außerdem

6 feuerfeste Raclettepfännchen
(z.B. Gusseisen)
Merklinger Feuerplatte

Kerntemperaturen Steaks Welche Garstufe möchtest Du erreichen?

rare: 48-52°C

medium rare: 52-55°C

medium: 55-59°C

well done: 60-62°C

Racletteabend – Surf & Turf Pfännchen

So geht's:

1. Die Steaks mindestens 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Lauchzwiebeln waschen und putzen. Den Merklinger auf 220-250°C aufheizen.
2. Die Kartoffeln waschen und gut abtropfen lassen. Olivenöl, Knoblauch, Kräuter und Salz in einem Schälchen verrühren. Die Kartoffeln in eine Ofenform geben und mit dem Kräuteröl vermischen. Im heißen Merklinger auf den Schamottsteinen ca. 35-40 Minuten garen. Die Kartoffeln währenddessen einmal umdrehen.
3. Die Merklinger Feuerplatte auf den Schamottsteinen platzieren und die Platte auf 220-250°C aufheizen.
4. Etwas Bratöl auf der Feuerplatte verteilen und los geht's mit der Feuershow: Rinderfilet, Garnelen und Lauchzwiebeln auf der Platte brutzeln.
5. Anschließend Raclettepfännchen mit Kartoffeln, Rinderfilet, Raclette-Käse und Garnelen füllen und im Merklinger auf den Schamottsteinen kurz gratinieren.



Gänsebraten mit Knödel und Blaukraut

Unser Rezept für Gänsebraten

Anmerkung: Das komplette Rezept mit Blaukraut und Knödel (alles zusammen im Merklinger 800) gibt es in unserer Rezept rubrik auf der Webseite!

Du brauchst:

1 Gans (6 kg)
 1 Apfel
 1 Birne
 Einige Maroni
 1 Bund Thymian / Majoran
 Gewürzsee Salz fein
 3 Karotten
 ½ Sellerie
 1 kleinen Lauch
 Petersilienwurzel
 ca. ¼ l Portwein
 ca. ¼ l Rotwein

Dazu leckeres Blaukraut und Knödel - Fertig ist das Festmahl!

So geht's:

1. Den Merklinger anheizen auf eine Temperatur von 130°C bis 160°C.
2. Gans innen und außen mit Salz fein einreiben. Gewürfelten Apfel und Birne, Maroni und Majoran in die Gans stopfen. Die Gans mit Küchengarn und Zahnstochern verschließen, in eine Kasserolle setzen, dazu ¼ l Rotwein und Portwein.
3. Gans mit der Brust nach oben 3 Stunden bei ca. 130°C bis 160°C im Ofen garen.
4. Nach 2 1/2 Stunden das geschnittene Gemüse (Karotten, Sellerie, Lauch und Petersilienwurzel) dazu geben. Dabei von Zeit zu Zeit mit dem austretenden Schmalz übergießen.
5. Nach 3 Stunden die Temperatur im Ofen auf ca. 250 °C erhöhen (etwas Holz nachlegen), den Deckel der Kasserolle abnehmen und die Gans noch 30 Minuten lang knusprig braten. Dabei nicht mehr mit Bratenfett übergießen.





Zutaten für ca. 35 Stück:

250 g Honig
 100 g Zucker
 1 Packung Vanillezucker
 2 Eier (Größe M)
 1 gestr. EL gemahlener Zimt
 1 Messerspitze gemahlene Nelken
 1 TL Rum
 500 g Weizenmehl Type 405
 1 Päckchen Backpulver
 Kondensmilch
 100 g Belegkirschen
 Schokoladen-Tröpfchen
 Hagelzucker
 300 g Puderzucker
 ca. 3-4 EL kaltes Wasser
 Lebensmittelfarbe, rot
 Marzipanrohmasse + Puderzucker
 Mehl für die Arbeitsfläche
 Butter und Mehl für die Bleche

Mehr Rezepte
 findest du in
 unserem Merklinger
 Kochbuch: [„Backen
 und Kochen in
 Perfektion mit
 dem Holzbackofen.“](#)

Honigkuchen Nikoläuse

So geht's:

1. Den Merklinger auf ca. 180 bis 200°C vorheizen. 2-3 Bleche fetten und bemehlen.
2. Honig, Zucker, Vanillezucker, Eier, Gewürze und Rum in eine große Schüssel geben und mit einem Rührlöffel gut verrühren.
3. Das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel mischen. 2/3 davon unter die Masse rühren. Den Rest unterkneten.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen, mit einer runden Ausstechform (7cm Durchmesser) Plätzchen ausstechen und auf den Blechen verteilen.
5. Die Belegkirschen halbieren. Die Plätzchen mit Kondensmilch bestreichen. Im unteren Drittel die Belegkirsche als Nase anbringen. Den Hagelzucker (als Bart) um die Nase streuen und leicht andrücken. Zwei Schokoladen-Tröpfchen als Augen auf die Honigkuchen setzen.
6. Die Bleche mit den Honigkuchen direkt auf die Schamottsteine in den Merklinger schieben und ca. 15 Minuten bei ca. 180 bis 200°C backen.
7. Auf einem Gitterrost abkühlen lassen.
8. Für den Zuckerguss den Puderzucker mit dem Wasser glatt rühren und mit ein paar Tropfen roter Lebensmittelfarbe einfärben. Den Zuckerguss in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Das obere Drittel der Honigkuchen mit dem Guss umranden und dann komplett ausfüllen. Aus der Marzipanrohmasse kleine Kugeln formen. Diese in Puderzucker wälzen, halbieren und als „Bommel“ auf den noch feuchten Zuckerguss setzen.

100% Made in Bavaria




Made in Germany



Qualität fürs Leben.

Ein Merklinger Holzbackofen, Pizzaofen und Grill ist was fürs Leben: gemacht für jeden Tag und zugleich auf maximale Haltbarkeit angelegt. Denn wir verwenden für jeden Merklinger nur sorgfältig ausgesuchte, hochwertige und langlebige Materialien, die wir mit viel Liebe zum Detail und unter strengsten Qualitätsansprüchen verarbeiten. So verbauen wir robustes Lärchenholz aus heimischen Wäldern, massiven Stahl, hochwertigen Edelstahl und regional gefertigte Naturschamottsteine ohne Schadstoffe.

Unsere Zulieferer sind Familienbetriebe im 10km-Umkreis von Königsbrunn, die genau wie wir mit Leidenschaft an ihren Produkten arbeiten und dabei kompromisslose Qualität von sich fordern. Genau wie wir wollen sie ehrliche Handwerkskunst liefern, die nachhaltig Freude schafft.



Die wichtigste Zutat im Merklinger ist Holz, das ihn befeuert

Denn nur ein Holzfeuer erzeugt die geschmackliche Vielfalt, die Speisen aus unserem Holzbackofen und Grill so unverwechselbar machen. Darüber hinaus schafft das Holz mit seinen knisternden Flammen die gemütliche Lagerfeueratmosphäre, Grundlage für das Gefühl von Gemeinsamkeit und die besonderen Momente im Leben.



**einfach
familiär
lokal
ehrlich**

Die Geschichte hinter dem Merklinger

Der Weg zur Holzbackofen Outdoorküche.

Am Anfang stand der einfache Wunsch, Brot und Pizza mit Holzfeuer im eigenen Garten zu backen. Doch warum sollte dafür zusätzlich ein Gerät oder ein Ofen her, wenn doch das Grillfeuer schon brannte? Davon überzeugt, dass es eine kompakte Outdoorküche mit allen Möglichkeiten des Feuers geben musste, machte sich Markus Merklinger 2011 auf die Suche: nach einem Holzbackofen und Grill, der alles kann, ohne Kompromisse, dabei aber robust, unkompliziert und mobil, um auch mal beim Nachbarn oder bei Freunden backen und grillen zu können. Doch wurde er einfach nicht fündig.

Also fasst der Genussfan und Tüftler einen Entschluss und macht, was er am besten kann: Er experimentiert und entwickelt den Holzbackofen und Grill exakt nach seiner Vorstellung. Nach fünf Jahren Tüfteln und unzähligen Prototypen, viel Feedback von Gleichgesinnten und dem Know-how von Back- und Grillprofis war es 2016 so weit: Der Merklinger war geboren. Der Outdoor-Allrounder für alle, die gerne draußen gemeinsam genießen, zum Backen, Grillen, Kochen Räuchern, mit eingebauter Lagerfeueratmosphäre, kompakt und komplett - einfach etwas fürs Leben.

Wir freuen uns über dein Interesse und hoffen, auch dich für kulinarische Highlights im Garten zu begeistern.

Herzlichste Grüße,



“Der Merklinger ist mehr als ein Holzbackofen. Wir wollen besondere Momente schaffen, damit du mit deinen Liebsten eine kleine Auszeit nehmen kannst. Zurück zur Natur und zur Einfachheit.”

Frank Bertele,
Geschäftsführer Marketing & Vertrieb

“Lokales Handwerk stärken, Expertise vor Ort nutzen, fair produzieren mit langlebigen Materialien und Funktionalität. Dafür steht der Merklinger.”

Markus Merklinger,
Geschäftsführer Produktion



Handwerk
Made in Bayern



Sparsamer
Verbrauch



Einfache
Bedienung



Optimale
Luftzirkulation



Backen, Grillen,
Kochen, Räuchern



Outdoorküche
fürs Leben

Holzbackofen und Grill

MERKLINGER

Der Merklinger GmbH
Messerschmittring 19
86343 Königsbrunn

+49 (0)8231 9883584
info@dermerklinger.de
www.dermerklinger.de