

## Otto Wilde O.F.B.

# Otto Wilde O.F.B. Grill Cookbook: High Heat Grilling Manual

Comprehensive Guide to Mastering Your Over-Fired Broiler

## INTRODUCTION TO HIGH HEAT GRILLING WITH THE O.F.B.

This manual serves as your essential guide to unlocking the full potential of the Otto Wilde Over-Fired Broiler (O.F.B.). Designed for extreme temperatures, the O.F.B. allows for precise high-heat grilling, achieving perfect crusts and tender interiors for a variety of dishes. This cookbook provides detailed instructions and recipes to help you master this unique grilling method, ensuring gourmet quality results every time.



*Image: Front cover of the Otto Wilde O.F.B. Grill Cookbook. The cover features the title "Oberhitze" in prominent red lettering against a dark background, indicating its focus on high-heat grilling.*

The O.F.B. grill operates at temperatures up to 900°C (1700°F), which is significantly higher than conventional grills. This extreme heat is crucial for creating the Maillard reaction, resulting in a flavorful, caramelized crust on your food while keeping the inside juicy. This book will guide you through the principles of high-heat cooking, meat science, and provide a collection of refined recipes.



Mit einem Oberhitze grill erhalten Steaks außen eine perfekte Kruste, bleiben innen aber zartrosa und herrlich saftig – Steakhaus-Qualität! Der Over-Fired Broiler von Otto Wilde Grillers ist beim Thema Oberhitze mit seinen 900 °C das Maß aller Dinge. Er punktet außerdem mit seinem herausragenden Produktdesign, für das er mit dem German Design Award ausgezeichnet wurde.

Dieses Buch ist für alle Besitzer von Ottos O.F.B. der unverzichtbare Begleiter. Nach einem ausführlichen Theorieteil präsentiert Adam Koor raffinierte Grillrezepte für den O.F.B. Denn nicht nur aus Fleisch holt der ein Maximum an Geschmack heraus. Auch Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse und sogar Pizza und Desserts gelingen in Gourmetqualität.

*Image: Back cover of the cookbook. It displays a German description highlighting the benefits of high-heat grilling and the versatility of the O.F.B. grill, alongside two appetizing images of grilled dishes.*

## UNDERSTANDING THE OTTO WILDE O.F.B. GRILL

The Otto Wilde O.F.B. (Over-Fired Broiler) is designed for optimal high-temperature grilling. Its unique design ensures even heat distribution and rapid cooking, which is essential for achieving the desired results for steaks, fish, vegetables, and even desserts.



## OBERHITZE BASICS KNOW-HOW



### WARUM 900 °C?

Oberhitze-Grills wurden in den USA erfunden und sorgen dort bereits seit Jahrzehnten in den besten Steakhäusern für perfekte Steaks. Seit einigen Jahren gibt es Oberhitze-Grills für den Heimgebrauch zu kaufen. Doch was ist eigentlich das Besondere an diesen Grills?

Anders als bei einem herkömmlichen Grill, wo die Hitzequelle sich unter dem Grillgut befindet, sorgt die Oberhitze mit Temperaturen von bis zu 900 °C für eine perfekte und durchgängige Kruste, da die Hitzeverteilung nicht durch herabtropfendes Fett und Fleischsaft gestört wird. Es gibt keine Abdrücke vom Grillrost und somit auch keine hellen Stellen am Fleisch.

Ein weiterer Vorteil der Oberhitze ist es, dass kein Fett in die Hitzequelle tropfen kann. Jeder kennt es: Wenn man ein stark marmoriertes Steak auf einen herkömmlichen Grill mit Unterhitze legt, tropft das Fett in die Glut oder in den Brenner und es entzündet sich. Dabei wird nicht nur die gleichmäßige Hitzeverteilung gestört, sondern es entstehen auch potentiell krebsregende Stoffe. Bei der Nutzung von Oberhitze ist diese Gefahr quasi ausgeschlossen.

Durch die starke Oberhitze entstehen herrliche Röstaromen. Chemisch betrachtet ist dafür die so genannte **Maillard-Reaktion** verantwortlich, benannt nach dem französischen Naturwissenschaftler Louis Camille Maillard. Diese komplexe chemische Reaktion wird ab etwa 140 °C hervorgerufen und verläuft in mehreren Stufen. Sobald hohe Hitze auf die Oberfläche von Lebensmitteln trifft, reagieren Zucker und Aminosäuren miteinander. Dabei wird die Oberfläche gebräunt und knusprig und es entstehen die köstlichen Röstaromen. Je höher die Hitze ist, je schneller läuft die chemische Reaktion ab und je besser wird die Kruste.

Ottos O.F.B. wird mit Temperaturen von bis zu 900 °C so heiß wie kein anderer Grill und bietet somit beste Voraussetzungen für die Maillard-Reaktion.

### 900 °C? NUR, VERBRENNT MEIN FLEISCH DAVON NICHT?

Ganz klar: Nein! Grund dafür ist das im Fleisch enthaltene Wasser bzw. die Fleischsaft, die quasi als Kühlung dienen. Erst wenn diese vollständig verdampft sind, kann das Fleisch verbrennen.

- **perfekte Kruste**
- **gleichmäßige Garung**
- **herrliche Röstaromen**

*Image: An Otto Wilde O.F.B. grill in operation, with a steak being cooked. The accompanying text explains the basics of high-heat grilling, emphasizing perfect crusts, even cooking, and flavorful roasted aromas.*

## Key Features and Benefits:

- **Perfect Crust:** Achieves a crispy, caramelized exterior due to extreme top-down heat.
- **Even Cooking:** Consistent heat distribution ensures uniform doneness.
- **Roasted Aromas:** Intense heat creates rich, savory flavors.
- **Reduced Flare-ups:** Top-heat design minimizes fat dripping onto flames.

## OPERATING PRINCIPLES AND TECHNIQUES

Operating the O.F.B. grill effectively requires understanding its high-heat capabilities. Always ensure proper ventilation and follow safety guidelines when working with high temperatures.

### Preheating the O.F.B.:

Before placing any food on the grill, preheat the O.F.B. to its maximum temperature (up to 900°C) for approximately 3-5 minutes. This ensures the ceramic burners are fully hot and ready to deliver intense heat for searing.

### Grilling Techniques:

- **Searing:** For steaks and other meats, place the food on the grill grate at the highest position for 60-90 seconds per side to achieve a perfect crust.
- **Cooking Through:** After searing, lower the grill grate to a medium or lower position to allow the food to cook through to your desired doneness without burning the exterior.
- **Resting:** Always allow grilled meats to rest for several minutes after cooking. This redistributes juices, resulting in a more tender and flavorful product.

## RECIPES FOR THE OTTO WILDE O.F.B. GRILL



This section provides a selection of recipes optimized for the Otto Wilde O.F.B. grill, covering various ingredients and cooking styles.

## Cowboy Steak with Baked Beans and Hash Browns

### COWBOY STEAK MIT BAKED BEANS UND HASH BROWNS

**4 FRIENDS**

#### BAKED BEANS

500 g weiße Bohnen  
300 g durchwachsener Speck  
150 g Zwiebeln  
2 EL Sonnenblumenöl  
100 g brauner Zucker  
1 EL mittelscharfer Senf  
400 g Dosenketchup  
600–700 ml Rinderbrühe  
Salz und Pfeffer  
2–4 EL Rotweinessig

Bohnen in reichlich kaltem Wasser 24 Stunden einweichen, dann abgießen und gründlich abbrausen. Speck in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und klein hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Speck, Zwiebeln, braunen Zucker, Senf und Bohnen hineingeben und bei mittlerer bis starker Hitze unter ständigem Rühren anbraten. Dosenketchup, Tomatenketchup und Rinderbrühe dazugeben und alles mit geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den Deckel entfernen und ca. 1 Stunde weiterköcheln lassen, bis die Sauce dickflüssig ist (wenn die Bohnen noch nicht weich genug sind, etwas Wasser zugießen und weiterköcheln lassen). Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

#### HASH BROWNS

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit Ei, Mehl, Salz und Pfeffer gut vermengen. Aus der Kartoffelmasse 8 gleich große Küchlein formen. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Hash Browns darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2 Minuten goldbraun braten.

400 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Mehl  
Salz und Pfeffer  
6 EL Sonnenblumenöl

#### STEAK

1 Cowboy Steak, ca. 800 g  
(4–4,5 cm dick)  
alternativ 600 g Entrecôte  
(4–4,5 cm dick)  
2–3 Stängel Zitronenthymian  
Meersalz  
Pfeffer

Den O.F.B. 3 Minuten auf höchster Stufe vorheizen. Die Auffangschale mit Wasser gefüllt unter dem Grillrost einhängen. Das Steak auf den Grillrost legen und ca. 3 Minuten pro Seite auf Meat-O-Meter-Stufe 5 grillen. Zum Schluss den Grillrost kurz auf Meat-O-Meter-Stufe 1 stellen, sodass das Steak von beiden Seiten eine Kruste bekommt. Den Grill ausschalten und das Steak noch 3 Minuten im Grill ruhen lassen. Zitronenthymian hacken. Das Steak mit Meersalz, Pfeffer und Zitronenthymian würzen.

Das Cowboy Steak mit Baked Beans und Hash Browns servieren.

82 FLEISCH



*Image: A succulent Cowboy Steak, expertly grilled and sliced, presented alongside homemade baked beans and crispy hash browns. This image illustrates a complete meal recipe from the cookbook.*

This classic recipe demonstrates the O.F.B.'s ability to create a superb crust on thick cuts of meat while maintaining a juicy interior. The accompanying sides complement the rich flavor of the steak.

- **Steak Preparation:** Season a 1.2 kg Cowboy Steak generously. Preheat O.F.B. to maximum.
- **Grilling:** Sear steak at highest grill position for 1-2 minutes per side. Then lower to medium position and cook until desired internal temperature is reached.
- **Sides:** Prepare baked beans and hash browns according to the detailed instructions in the book.

## Ibérico Secreto with Potato Mash and Tomato Salad





Image: A dish featuring grilled Ibérico Secreto, a prized cut of pork, accompanied by a creamy potato mash and a vibrant tomato salad. This recipe highlights the versatility of the O.F.B. for different types of meat.

Ibérico Secreto, known for its marbling, benefits greatly from high-heat grilling, which renders the fat and creates a crispy exterior. This recipe pairs it with simple, fresh sides.

- **Pork Preparation:** Season Ibérico Secreto. Preheat O.F.B.
- **Grilling:** Sear quickly at high heat, then move to a lower position to finish cooking.
- **Sides:** Prepare potato mash and tomato salad as described in the cookbook.

## Shrimp with Curry Sauce



Image: A plate of perfectly grilled shrimp, presented on a grill grate, accompanied by a bowl of creamy curry sauce and a side of noodles. This recipe demonstrates the O.F.B.'s capability for delicate seafood.



Delicate seafood like shrimp can be perfectly grilled on the O.F.B. with careful timing, achieving a slight char without overcooking. The curry sauce adds an aromatic touch.

- **Shrimp Preparation:** Marinate shrimp briefly.
- **Grilling:** Grill shrimp quickly at a medium-high position for 1-2 minutes per side until pink and opaque.
- **Sauce:** Prepare the curry sauce as detailed in the cookbook.

## Gin Berries with Popcorn Topping



### GIN-BEEREN MIT POPCORNHAUBE

4  
FRIENDS



Brombeeren und Himbeeren waschen und ca. 1 Stunde in dem Gin marinieren.  
Das Öl in einem Topf erhitzen und den Popcornmais darin bei geschlossenem Deckel und starker Hitze unter ständigem Rütteln poppen lassen.  
Die Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker einzeln lassen.  
Die Beeren und den Gin auf vier hitzebeständige Teller verteilen. Das Popcorn darüberstreuen. Zum Schluss den Eischnee darauf verteilen.  
Den O.F.B. 3 Minuten auf niedrigster Stufe vorheizen. Die Teller auf den Grillboden stellen und alles 5–10 Sekunden goldbraun gratinieren.

250 g Brombeeren  
250 g Himbeeren  
100 ml Gin  
1 EL Sonnenblumenöl  
2 EL Popcornmais  
4 Eiweiße (Größe M)  
200 g brauner Zucker

DESSERTS 161

*Image: A dessert featuring mixed berries marinated in gin, crowned with a unique popcorn meringue, served in elegant bowls. This recipe showcases the O.F.B.'s use for finishing desserts.*

The O.F.B. isn't just for savory dishes; it can also be used to finish desserts. This recipe uses the grill's top heat to caramelize a popcorn meringue, adding a unique texture and flavor to gin-infused berries.

- **Berry Preparation:** Marinate mixed berries in gin.
- **Popcorn Topping:** Prepare a meringue with popcorn.
- **Finishing:** Briefly place the dessert under the O.F.B. at a low setting to caramelize the topping.

## MAINTENANCE AND CARE

Proper maintenance of your O.F.B. grill is crucial for its longevity and continued performance. Always ensure the grill is cool before cleaning.

- **Grill Grate:** Clean the grill grate after each use with a grill brush. For stubborn residue, soak in warm, soapy water.
- **Drip Tray:** Empty and clean the drip tray regularly to prevent grease buildup.
- **Exterior:** Wipe down the stainless steel exterior with a damp cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners.
- **Burners:** The ceramic burners are self-cleaning at high temperatures. Avoid direct contact with water or cleaning agents.

# TROUBLESHOOTING COMMON GRILLING ISSUES

Here are solutions to common issues you might encounter while using your O.F.B. grill.


- **Uneven Searing:** Ensure the grill is fully preheated. Rotate food if necessary to achieve uniform browning.
- **Food Sticking:** Lightly oil the grill grate before placing food. Ensure the grate is clean.
- **Excessive Smoke:** This can be normal for high-fat foods. Ensure adequate ventilation. Clean the drip tray if smoke persists.
- **Burners Not Lighting:** Check gas supply and connections. Refer to your O.F.B. grill's specific user manual for ignition troubleshooting.

## SPECIFICATIONS







This section details the specifications of the "Oberhitze" cookbook.

Language	German
ISBN-10	3963420030
ISBN-13	978-3963420030
Item weight	1.03 kg
Dimensions	21.5 x 2.2 x 26.6 cm
Format	Hardcover

### Related Documents - O.F.B.

	<p><a href="#">Otto's Grill Stand Assembly Instructions</a></p> <p>Comprehensive assembly guide for the Otto's Grill Stand by Otto Wilde. This manual details the scope of delivery for the core unit, drawers, and doors, along with step-by-step assembly and installation instructions. It covers parts identification, required tools, and the process for building the stand, attaching castors, toe boards, drawers, and doors, ensuring a complete and functional outdoor storage solution.</p>
---	--



 <b>SCHRANK-MODULE</b>  <small>MONTAGEANLEITUNG</small>	<p><a href="#">Otto Wilde Platform Cabinet Modules: Assembly Instructions and Storage Solutions</a></p> <p>Comprehensive assembly guide for Otto Wilde Platform Cabinet Modules (S16, S24, S32), detailing parts, tools, and step-by-step installation for storage and outdoor kitchen expansion. Includes product features and accessory information.</p>
  <small>Information And Guidelines On The Safe And Proper Use Of Your Otto Container</small>	<p><a href="#">Safe and Proper Use of Your Otto Trash Container</a></p> <p>Comprehensive guidelines for the safe and proper use, loading, storage, and maintenance of your Otto trash container, ensuring optimal performance and longevity.</p>
  <small>Information And Guidelines On The Safe And Proper Use Of Your Otto Container</small>	<p><a href="#">Otto Trash Cart: Safe and Proper Use Guidelines</a></p> <p>Comprehensive guide to the safe and proper use, loading, rolling, placement, storage, and maintenance of your Otto trash cart. Learn how to maximize its lifespan and functionality.</p>