

# DR. MURPHY *Marinadenspritze*

BEDIENUNGSANLEITUNG  
INSTRUCTION MANUAL



M  ESTA

- Gleitring für einen sanfteren Lauf einölen.
- Flüssigkeit mit der Spritze einziehen.
- Mit der Nadel so weit wie möglich einstechen und langsam einspritzen. Am besten verteilt in einem Abstand von 2-3 cm.
- Versuche soviel Marinade wie möglich einzubringen. Auslaufende Marinade ist kein Problem.

### **Verwendung**

Der beste Weg, um zusätzliche Feuchtigkeit und Geschmack in Dein Fleisch zu bekommen. Verwende mit der BBQ-Spritze Fruchtsäfte wie Apfel oder Orange etc., Wasser, Bier oder andere Flüssigkeiten, die Du als Träger für deinen Geschmack magst. Die Marinadenspritze hat eine sehr stabile Verbindung zwischen Nadel und Spritzenkörper. Im Lieferumfang sind 5 Nadeln für unterschiedliche Anwendungen. Durch die stabile Schraubverbindung kannst Du diese kinderleicht austauschen. Die biegenden O Ringe sorgen dabei für eine dicht haltende Verbindung.

### **Reinigung**

Nach der Reinigung aller Teile trockne diese gut ab. Vor jeder Benutzung empfiehlt es sich, den Gleitring im Spritzenkörper mit Speiseöl zu benetzen. So ist sicher gestellt, dass die Spritze einen perfekten Lauf hat und die Marinade ohne großen Druck in das Fleisch gespritzt wird.

- Oil the O-ring for a better run.
- Raise liquid with syringe.
- With the needle as far as possible and grooving slowly inject. The best at a distance of 2-3 cm.
- Inject as much marinade as possible. Leaking marinade is not a problem.

### **Using**

The best way to add extra moisture and flavour to your meat. Use the BBQ syringe with fruit juices such as apple or orange etc., water, beer or any other liquid you like as a carrier for your flavour. The marinade syringe has a very stable connection between needle and between needle and syringe body. Included are 5 needles for different applications. The stable screw connection makes it easy to replace them. The bending O rings ensure a tight connection.

### **Cleaning**

After cleaning all the parts you dry it off well. Before each use, we recommend the slip ring in the syringe body wet with cooking oil. This will ensure that the syringe has a perfect run and the marinade is sprayed with little pressure in the flesh.

## MARINADEN

### Schweinefleisch

1 EL Salz  
1 EL Zucker  
1 EL Worcestershire Soße  
2 EL Essig  
230 ml Hühnerbrühe

### Pulled Pork Special

220 ml Apfelsaft  
110 ml Wasser  
120 g Zucker  
60 g Salz  
2 EL Worcestershire Soße

### Rindfleisch

1 EL Salz  
1 EL Zucker  
2 EL Worcestershire Soße  
1 l Rindfleischbrühe

### Geflügel

1 EL Salz  
1 EL Zucker  
1 l Hühnerbrühe

### Lamm

100 ml Rotwein  
100 ml dunkle  
Austernsauce  
3 EL Austernsauce  
1 Knoblauchzehe,  
*fein gehackt*  
2 Zweige Rosmarin, *fein  
gehackt mit etwas Salz*  
60 ml Olivenöl

### Smokey Barbecue

80 ml Barbecue Soße  
80 ml Ahornsirup  
2 EL Apfelessig  
2 EL Rauchpaprika  
2 Knoblauchzehen,  
*fein gehackt*

## FLÜSSIGKEITEN

- Fruchtsäfte, z.B. Apfel
- Rotwein
- Bier



## MARINADES

### Pork

1 tbsp table salt  
1 tbsp sugar  
1 tbsp Worcestershire  
sauce  
2 tbsp vinegar  
230 ml chicken broth

### Pulled Pork

220 ml apple juice  
110 ml water  
120 g sugar  
60 g table salt  
2 tbsp Worcestershire  
sauce

### Beef

1 tbsp table salt  
1 tbsp sugar  
2 tbsp Worcestershire  
sauce  
1 l beef broth

### Poultry

1 tbsp salt  
1 tbsp sugar  
1 l chicken broth

### Roast Lamb

100 ml red wine  
100 ml dark soy sauce  
3 tbsp oyster sauce  
1 clove of garlic,  
*finely chopped*  
2 sprigs rosemary, *finely  
chopped with a little salt*  
60 ml cup olive oil

### Smokey Barbecue

80 ml cup Barbecue  
sauce  
80 ml cup maple syrup  
2 tbsp apple cider  
vinegar  
2 tbsp smoked paprika  
2 garlic cloves,  
*finely chopped*

## LIQUIDS

- Fruit juices, e.g. apple
- red wine
- beer



## TECHNISCHE DATEN

Gewicht: 0,3 kg

Lieferumfang: BBQ-Spritze + 5 Nadeln für  
unterschiedliche Anwendungen

Silikon-Ersatzdichtungen für den Kolben

2 Silikon-Ersatzdichtungen für die Nadeln

Material: Alle Teile, die mit Fleisch oder der Marinade  
in Berührung kommen sind aus  
Edelstahl 304 / 1.4301 / V2A gefertigt.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Weight: 0.3 kg

Scope of delivery: BBQ-Spritze + 5 needles  
for different applications

Silicone replacement seals for the piston

2 silicone replacement gaskets for the needles

Material: All parts that come into contact with meat or the  
marinade are made of stainless steel 304 / 1.4301 / V2A.



MOESTA-BBQ GmbH

Raiffeisenstraße 7 · D-32584 Löhne

info@moesta.com · www.moesta.com