ZEITGEMÄSSES GRILLEN:
DIE DEFINITION **DES MODERN FIRE**

Holzkohle und Briketts, die perfekt auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten sind, **neueste Grilltechnik,** das **passende Zubehör** und die **besonderen Grillmethoden** von Weber® – das macht die Einzigartigkeit des Weber® Modern Fire aus.

Die Weber® Holzkohlen und Briketts zeichnen sich durch eine **herausragende Qualität** und durch spezielle Eigenschaften aus:
Long Lasting Premium Briquettes mit einzigartiger Brenndauer von bis zu vier Stunden.
Steak House Premium Restaurant Coal mit höchster Temperaturentwicklung.
Premium Express Grill-Holzkohle für leichtes und schnelles Anzünden in nur 15 Minuten.

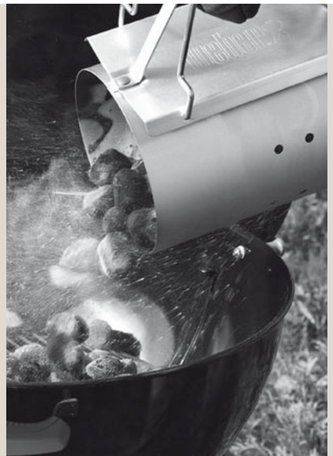
Mit den dazu passenden **ausgereiften Rezepten** kann heute jeder meisterhafte und vor allem auch gesunde Menüs zubereiten – sicher und sauber!

DIE SACHE MIT DEM **ANZÜNDEN**

❶ Legen Sie **2–3 Anzündwürfel** auf den Kohlerost und zünden Sie diese an. Stellen Sie den **Anzündkamin**, gefüllt mit den **Weber® Long Lasting Premium Briquettes** oder einer der Weber® Grillkohlen **(Steak House Premium Restaurant Coal** oder **Premium Express Grill-Holzkohle)** direkt über die Anzündwürfel.

❷ Nach ca. **30 Minuten (bei Briketts)**, bzw. nach **ca. 15–20 Minuten (bei Holzkohlen)**, wenn der Inhalt **durchgeglüht** und mit einer grauen Ascheschicht bedeckt ist, schütten Sie die heiße Glut auf den Kohlerost oder in die **Kohlekörbe.**

❸ Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die **Weber® Long Lasting Premium Briquettes** und die **Weber® Grill-Holzkohlen** sehr schnell heiß und erreichen die **bestmögliche Temperatur.**



DAS **RUNDUM-SYSTEM**
DES **WEBER® HOLZKOHLEGRILLENS**

SICHERES GRILLEN

In puncto Sicherheit sind die Produkte von Weber® absolut führend: mit optimaler Standfestigkeit, hervorragender Verarbeitung und speziellen Vorrichtungen zum Hitzeschutz. Mit unserem Anzündkamin und unseren Anzündwürfeln wird auch das Anzünden der Weber® Briketts und Kohlen zu einer absolut sicheren Sache.

GESUNDER **GENUSS**

Verbranntes gehört nicht auf den Teller! Bei den Weber® Grills ist das Verbrennen weitgehend ausgeschlossen, da das Grillen mit Deckel die Flammenbildung verhindert. Außerdem sorgt die von Weber® entwickelte indirekte Grillmethode dafür, dass kein Fett in die Glut tropft.

SAUBERES UND EINFACHES GRILLEN

Mit dem Anzündkamin, den Anzündwürfeln und den Weber® Briketts und Kohlen ist das Anzünden ein Kinderspiel und die perfekte Glut kommt von ganz alleine, ohne Pusten und Fächeln. Nach dem Grillvergnügen lässt sich die Asche dank unseres One-Touch® Systems mit einem Handgriff entfernen. Unser vielfältiges und im Detail durchdachtes Zubehör tut ein Übriges dazu, dass Grillen heute so einfach und sauber ist wie nie zuvor.

DAS **WEBER® ORIGINAL GRILLSYSTEM** – OGS®

Grillen mit geschlossenem Deckel schützt nicht nur gegen Wind und Wetter, es ermöglicht vor allem auch neue Grillmethoden wie das von Weber® entwickelte direkte und indirekte Grillen. Dank geschlossenem Deckel zirkuliert die Hitze gleichmäßig im Grill – dadurch bieten sich nahezu unbegrenzte Möglichkeiten der Zubereitung.

MASSGESCHNEIDERTES **ZUBEHÖR**

Mit praktischem Grillwerkzeug und perfekten Ausstattungsergänzungen komplettiert das Zubehörangebot die Weber® Welt des Grillens.

UVP 3,99 €

GRILL-ANZÜNDHÖLZER

Die sichere Anzündhilfe in fünf verschiedenen Verpackungsdesigns mit 50 extra langen Zündhölzern pro Packung.

ANZÜNDWÜRFEL

Das ideale Hilfsmittel fürs schnelle Anzünden. UVP ab 2,99 €

UVP 29,99 €

ANZÜND-SET

Das Startset für alle Holzkohlegrillkäufer und -besitzer. Enthält einen Anzündkamin, 12 Anzündwürfel und 2 kg Weber® Long Lasting Premium Briquettes

FEUERZEUG

Nachfüllbar, mit Piezo-Zündung, verstellbare Flammenhöhe.

UVP 8,99 €

UVP ab 17,90 €

KOHLESCHIEBER UND -ZANGE

Zum gleichmäßigen Verteilen bzw. Arrangieren der Glut.

DIREKTE GRILLMETHODE

Bei der direkten Methode wird das Grillgut direkt über der Wärmequelle positioniert. Durch den geschlossenen Deckel wird zusätzlich Hitze auf das Grillgut reflektiert, wodurch sich die Garzeit verkürzt und das Grillgut saftig und zart bleibt.
Grillzeit < 30 Minuten.

INDIREKTE GRILLMETHODE

Bei der indirekten Methode wird das Grillgut zwischen den Wärmequellen positioniert und durch die aufsteigende heiße Luft sowie die reflektierende Hitze des geschlossenen Deckels schonend und gesund, wie in einem Heißluftherd, gegart. Diese Methode ist vor allem für große Fleischstücke mit langer Garzeit geeignet.
Grillzeit > 30 Minuten.

50/50 GRILLMETHODE

Mit dieser Methode schaffen Sie zwei Hitzezonen auf dem Grill: eine mit direkter Hitze für schnelles Angrillen und eine mit indirekter Hitze für den schonenden Garprozess.

DE5612

DIE **HEISSESTEN TIPPS** FÜR DEN **PERFEKTEN GRILLGENUSS**

WEBER®
THE MODERN FIRE

WEBER.COM

DAS MODERN FIRE
WIR HABEN ES ENTFACHT...

BRENNT **BIS ZU 4 STUNDEN**

WEBER® TIPP:
Wenn die Briketts nur kurze Zeit benutzt wurden, können sie in Verbindung mit neuen Briketts wieder verwendet werden.

UVP ab 4,99 €

WAS IST DAS BESONDERE AN WEBER® LONG LASTING PREMIUM BRIQUETTES?

- Briketts haben eine extrem lange **Brenndauer von bis zu 240 Minuten**
- Besonders geeignet für **Grillgut mit langen Garzeiten**, wie z.B. Braten
- Ideal für **direktes und indirektes Grillen**
- Leicht **portionierbar**
- **TÜV** zertifiziert
- Erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**

IN **15 MINUTEN** EINSATZBEREIT

NEU

UVP ab 5,99 €

WAS SIND DIE SPEZIELLEN EIGENSCHAFTEN DER WEBER® PREMIUM EXPRESS GRILL-HOLZKOHLE?

- Homogene Mischung für **leichtes & schnelles Anzünden, in 15 Minuten einsatzbereit**
- Premium-Mix aus hochwertigem **Buchen-, Hainbuchen- und Eichenholz**
- **Weniger Staub & Funkenflug**
- **Gleichmäßige Hitzeentwicklung & langanhaltende Glut**
- **Optimale Stückgröße** – auf die Benutzung in Weber® Holzkohlegrills abgestimmt
- **FSC®-Zertifiziert:** Holzkohle aus vorbildlich und nachhaltig bewirtschafteten Wäldern – keine Hölzer aus Tropenwäldern
- Erhältlich in **3 kg** oder **5 kg**

HÖCHSTE **TEMPERATURENTWICKLUNG**

WEBER® TIPP:
Für alle, die das Knistern der Holzkohle und die einmalige BBQ-Atmosphäre lieben.

UVP ab 8,99 €

WODURCH ZEICHNET SICH DIE WEBER® STEAKHOUSE PREMIUM RESTAURANT COAL AUS?

- Kohlestücke sorgen für **hohe Temperaturentwicklung**
- Besonders geeignet für **saftige Steaks**, ideal in Verbindung mit dem **Weber® Gourmet BBQ System – Sear Grate**
- Ideal für **direktes Grillen**
- **Extra große Stücke** – auf die Nutzung in Weber® Kugelgrills abgestimmt
- Perfekte **Grillergebnisse**
- Erhältlich in **3 kg** oder **7 kg**

QUEBRACHO BLANCO HARTHOLZ
Das Holz des Quebrachobaums hat aufgrund seines hohen spezifischen Gewichtes einen besonders hohen Brennwert. Dies ist bei der Holzkohleherstellung ideal, um eine sehr lange Brenndauer und hohe Brenntemperatur zu gewährleisten.

Der Quebrachobaum wächst im Gran Chaco, einer leicht hügeligen Region mit Trockenwald und Baumsavanne im Inneren Südamerikas. Quebracho Blanco Hartholz stammt nicht aus Hölzern von Tropenwäldern.

STREIFEN VOM RUMPSTEAK Für 4 Personen

Zutaten: 2 Rumpsteaks à 400 g, 10 g Fenchelsaat, 10 g Pfefferkörner schwarz, frisch gemahlenes Salz, 1 EL Olivenöl

- Die Steaks mindestens 30 Minuten vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und langsam Zimmertemperatur annehmen lassen.
- Die Fenchelsaat und den schwarzen Pfeffer zusammen in einem Mörser zerstoßen und in einer Pfanne leicht anrösten. Die Steaks etwas mit Öl bepinseln und mit der gerösteten Gewürzmischung von beiden Seiten würzen.
- Die Steaks bei hoher, direkter Hitze (ca. 220 °C) von beiden Seiten je 2 – 3 Minuten grillen. Danach in den indirekten Bereich legen und für weitere 15 – 20 Minuten fertiggrillen. Die Steaks bei einer Kerntemperatur von 54 – 56 °C vom Grill nehmen und ca. 5 Min. abgedeckt ruhen lassen. Steaks in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden, salzen und servieren.

SEAR GRATE
Das englische Wort „to sear" bedeutet „scharf anbraten". Bei dieser Methode wird die Oberfläche des Grillguts für kurze Zeit dem direkten Kontakt mit sehr heißem Metall ausgesetzt. Bei hoher Temperatur entwickelt das Grillgut an den Kontaktstellen eine tiefbraune, knusprige Kruste.

DIE KULINARISCHE VIELFALT
DES RÄUCHERNS

WEBER® TIPP:
Räuchern kann man nicht nur in einem Holzkohlegrill, sondern auch in vielen modernen Gasgrills .

Neben dem Grillen zählt das Räuchern zu den ältesten und ursprünglichsten Zubereitungsarten. Fleisch und Fisch werden dabei über einen längeren Zeitraum dem Rauch von Holzfeuern ausgesetzt und dadurch konserviert. Neben der Verlängerung der Haltbarkeit hat das Räuchern aber auch den Effekt, Farbe, Geruch und Geschmack des Räucherguts positiv zu beeinflussen.

UVP ab 12,99 €

RÄUCHERBRETT ZEDERNHOLZ

Ideal zum Räuchern von ganzen Lachsfilets. 40 x 19,5 cm und 30 x 15 cm.
2 Stück je Packung

UVP 8,49 €

WOOD CHIPS

Verfeinern Sie Ihr Grillgut mit dem Aroma von Räucherchips. Diese gibt es in fünf Geschmacksrichtungen: Pecannussholz, Apfelholz, Kirschholz, Hickory und Mesquite.

UVP 24,99 €

NEU

RÄUCHER BOX UNIVERSAL
Edelstahl

Edles Raucharoma für alle Gasgrills ab Weber® Q™ 200.

NEU

Ladenpreis
DE 19,99 €
AT 20,60 €

WEBER'S RÄUCHERN

Rezepte, Tipps und Tricks – alles was sie wissen müssen, wenn es ums Räuchern geht.

NEU

UVP 19,99 €

FIRE SPICE CHIPS PROBIERGRÖSSEN **6 Sorten**

Die würzige Vielfalt unserer aromatischen Räucherchips zum Ausprobieren. Mesquite, Hickory, Pecannuss-, Kirsch-, Apfel- und Buchenholz

UVP 9,99 €

WOOD WRAPS **8 Stück**

NEU

Dünne Holz-Wraps aus Erlenholz oder roter Zeder. Zarte Fischfilets, in Wood Wraps eingewickelt und gegrillt, bekommen ein feines Raucharoma.

AUF ZEDERNHOLZ GERÄUCHERTER LACHS Für 4 Personen

Zutaten: 600 g Lachsfilet **Für die Marinade** 4 EL frisch gepresster Zitronensaft 4 EL Dijon Senf 4 EL Honig 4 EL fein geschnittenen Schnittlauch 1 TL Knoblauchpulver 1 TL frisch gemahlener Pfeffer 1/2 TL frisch gemahlener Cayenne Pfeffer 120 ml Olivenöl

- Räucherbrett vor dem Grillen für 1h in Wasser einweichen
- Die Zutaten für die Marinade gut verrühren.
- Das Lachsfilet säubern, eventuelle Gräten entfernen und salzen. Mit der Hautseite nach unten auf einen Teller legen, die Hälfte der Marinade gleichmäßig über dem Filet verteilen und etwas ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Grill für mittlere, direkte Hitze vorbereiten.
- Das gewässerte Räucherbrett für einige Minuten auf den Grill legen, Deckel schließen und warten bis es zu knistern beginnt und Rauch aufsteigt.
- Danach das marinierte Fischfilet mit der Hautseite nach unten mittig auf dem Räucherbrett platzieren und den Deckel sofort wieder schließen. Der Lachs ist fertig gegart, wenn er an den Rändern etwas braun und in der Mitte noch leicht rosa ist.
- Das Lachsfilet mit der restlichen Marinade servieren, solange es noch warm ist.