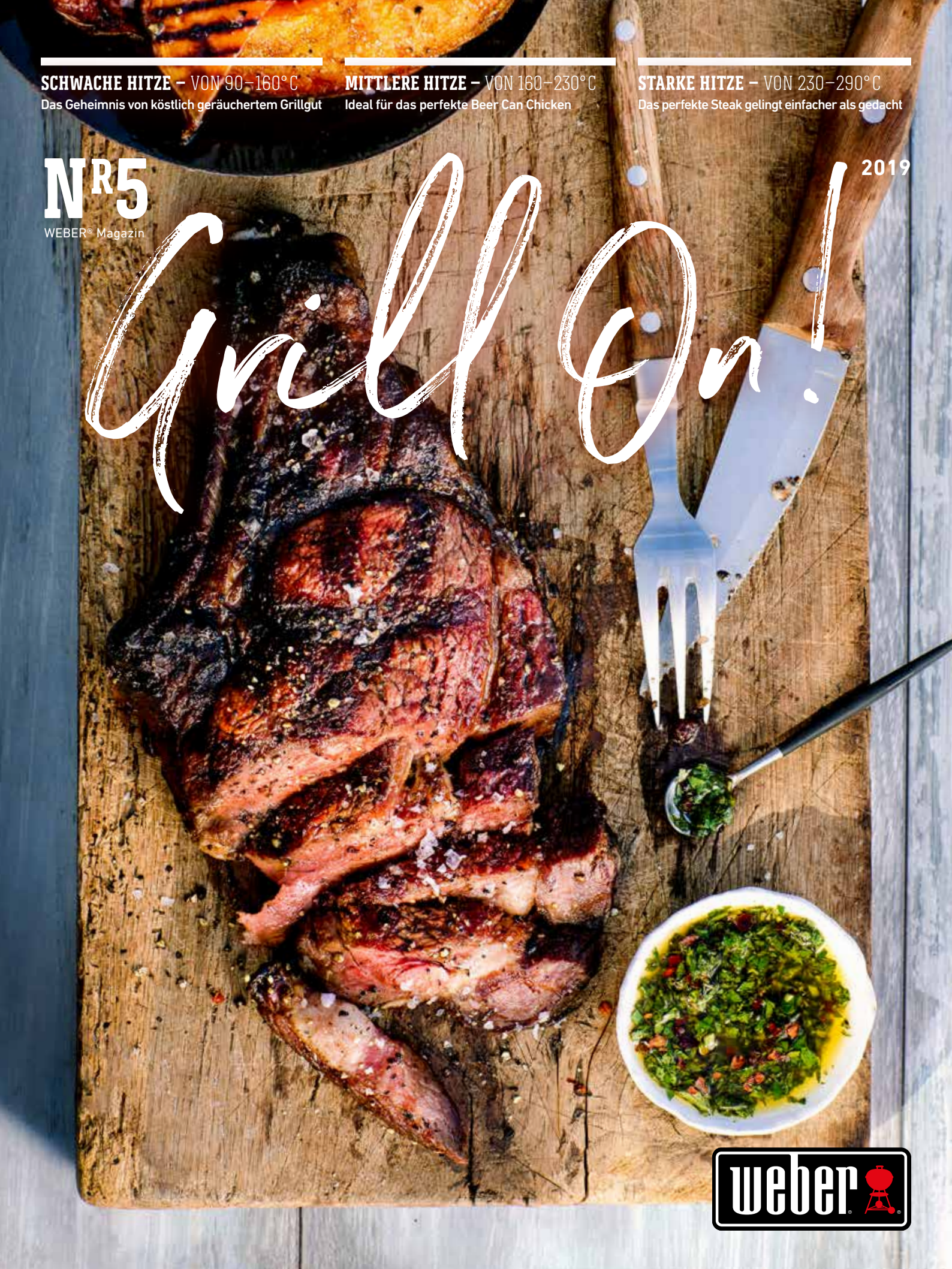
SCHWACHE HITZE – VON 90–160°C
Das Geheimnis von köstlich geräuchertem Grillgut

MITTLERE HITZE – VON 160–230°C
Ideal für das perfekte Beer Can Chicken

STARKE HITZE – VON 230–290°C
Das perfekte Steak gelingt einfacher als gedacht

NR 5
WEBER® Magazin
2019

Grill On!



weber

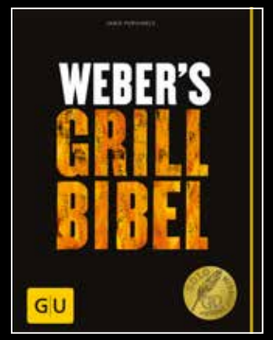
HERAUSGEBER
Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29, 10587 Berlin, Deutschland
weber.com
Geschäftsführer: Hans-Jürgen Herr
Verantwortlicher: Henrik John
Teamleiter: Ivan Doubell
Team: Kathrin Metzler, Erika Dotte, Helen Raison, Isabell Klein, Pia Kromann

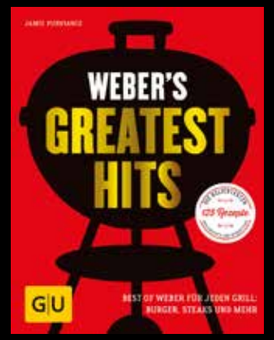
KONZEPT, DESIGN & PRODUKTION
BBE Branded Entertainment GmbH
Alexanderstraße 7, 10178 Berlin
bbe-group.de
CEO: Christian Bracht
Chefredakteur: Hans Bussert
Art-Director: Christian Küpker
Redaktion: Josie Thaddeus-Johns
Bildredaktion: Victoria Gisborne-Land, Max Miller
Druckvorstufe: Reinhard Hasewend
Beiträge: Roland Brückner, Sam Coggin, Gabrielle Cox, Rebecca Crawford, Sam Dixon, Sami Emory, Morten Fauerby, Meredith Johnson, Nathan Ma, Jindrich Novotny, Xenia von Oswald, Mike Parker, Magnus Pettersson, Ben Quinton, Julia Sellmann, Ola Smit
Weitere Bildquellen: Getty Images, Gräfe und Unzer (GU), Mike Meyer, Stocksy

DRUCK
Ernst Kaufmann GmbH & Co. KG
Raiffeisenstraße 29, 77933 Lahr, Deutschland

VERTRIEB
Veröffentlicht im Jahr 2019 mit einer Auflage von 500.000 Exemplaren (Deutschland)

REZEPTE
Die Rezepte für die Spareribs aus dem Hickoryrauch (S.11), das rauchig-würzige Roastbeef (S.15), die Rinderbrust für Anfänger (S.18) und die Tomaten-Steak-Spieße (S.29) stammen aus folgenden Büchern, die auf dem deutschen Markt erhältlich sind:





Bitte richten Sie alle Anfragen bezüglich des Magazins schriftlich an Weber-Stephen Deutschland GmbH, Rheinstraße 194, 55218 Ingelheim, service-de@weber.com. Weber übernimmt keine Verantwortung für Fehler in den abgebildeten Preisen oder Produktspezifikationen, Druckfehler oder fehlerhafte redaktionelle Informationen. Es dürfen keine Artikel oder Fotos aus dem Grill On Magazin ohne vorherige schriftliche Genehmigung des Herausgebers – Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH – verwendet werden.

Willkommen

ZUR AKTUELLEN AUSGABE VON GRILL ON MIT DEN NEUESTEN GRILLTRENDS SOWIE LECKEREN REZEPTEN.

In dieser Ausgabe verraten wir dir, welcher Grill am besten zu dir passt und wie du dein Grillerlebnis noch individueller gestalten kannst. Ganz nach dem Motto: „It's your taste, It's Weber."

Lass dich von der Vielfalt all der Gerichte, die auf dem Grill zubereitet werden können, inspirieren und überraschen. Ob Steakliebhaber oder Gemüsejunkie, hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Mein persönlicher Tipp: Wer es möglichst praktisch und einfach möchte, erreicht mit unserem strombetriebenen Pulse 2000 die gleichen Ergebnisse und den gleichen Grillgeschmack wie mit herkömmlich betriebenen Grills. Apropos Steak: Ob medium rare, medium oder well done, mit unseren brandheißen Tipps gelingt dir immer das perfekte Steak. Mehr dazu findest du in dieser Ausgabe.

Butterzarte Spareribs mit leckerer BBQ-Soße selber machen? Auf Seite 11 findest du das entsprechende Rezept. Das passende Produkt dazu kommt 2019 mit dem neuen Master-Touch GBS Premium auf den deutschen Markt. Direktes Grillen für Steaks & Co. sowie indirektes Grillen für lang und konstant garende Braten oder auch Kuchen sind bereits seit Langem problemlos möglich. Dank der neuen Technik des Char-Rings + Diffusor-Systems, die bisher nur im Summit Charcoal verbaut war, kann nun auch über sehr lange Zeiträume bei geringen Temperaturen gegrillt werden, was für die perfekte Zubereitung zum Beispiel von Spareribs, aber auch Pulled Pork erforderlich ist. In unseren Tests konnten wir, ohne Nachlegen von Briketts, eine niedrige Temperatur über 19 Stunden konstant halten.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Lesen und ein schönes Grilljahr mit deiner Familie, deinen Freunden und deinem Weber Grill.

Grill On!

Michael Reuter
Geschäftsführer Weber-Stephen Deutschland

Die richtige Temperaturzone auswählen

VOM LANGSAMEN GAREN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN BIS ZUM SCHARFEN ANBRATEN – DIE TEMPERATUR IST ENTSCHEIDEND FÜR PERFEKTE GRILLERGEBNISSE

Wenn man den Grill entzündet, geht es nicht immer nur darum, die maximale Hitze zu erreichen. Verschiedene Gerichte erfordern unterschiedliche Temperatureinstellungen: von einem langsam gegarten Lammgericht bis hin zu scharf angebratenen Jakobsmuscheln. Um das perfekte Grillergebnis zu erzielen, musst du daher gut vorbereitet sein. Hast du ausreichend Brennstoff? Sind alle wichtigen Utensilien in Reichweite? Hast du genug Platz? Hast du nachgesehen, welche Temperatur für dein Grillgut ideal ist? Mit diesen einfachen Vorbereitungen wird das Grillen zum Kinderspiel. Von einer niedrigen Temperatur über eine moderate Glut bis hin zu sehr hoher Hitze – wenn du dich an unsere Temperaturempfehlungen hältst, holst du mit Sicherheit das Beste aus deinen Zutaten heraus. Jetzt musst du nur noch loslegen!

SCHWACHE HITZE – 90–160°C

Dieser Temperaturbereich wird beim Grillen häufig unterschätzt. Die meisten Menschen verbinden mit dem Grillen starke Hitze. Doch bei niedrigeren Temperaturen können ebenfalls fantastische Aromen entstehen. Alles, was man dafür braucht, ist ein wenig Geduld und Zeit. Außerdem eignet sich diese Methode nicht nur für das Grillen mit Holzkohle. Das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen funktioniert auch mit Gas- und Elektrogrills.

TEMPERATUREINSTELLUNG/KOHLEMENGE

- Holzkohle: 1/3 Anzündkamin
- Gas: schwache Hitze
- Elektro: schwache Hitze

MITTLERE HITZE – 160–230°C

Mit mittlerer Hitze steht dir die ganze Welt der Aromen offen! Diese Einstellung eignet sich für verschiedenstes Grillgut: für alles, das ein wenig Zeit benötigt, um durchzugaren, und das über zu starker Hitze austrocknen würde. Der erste Kandidat für diesen Bereich ist Hühnchen. Hühnchen muss gut durchgaren, darf aber nicht anbrennen. Dies ist die perfekte Temperatur, um etwas Neues auszuprobieren, zum Beispiel das Backen auf dem Grill. Du kannst deinen Grill als Ofen verwenden und deinen Liebsten ein himmlisches Dessert servieren.

TEMPERATUREINSTELLUNG/KOHLEMENGE

- Holzkohle: 1/2 Anzündkamin
- Gas: mittlere Hitze
- Elektro: mittlere Hitze

STARKE HITZE – 230–290°C

Jetzt wird es so richtig heiß! Doch denke immer daran: Starke Hitze sorgt nicht immer für die besten Ergebnisse. Sie muss im Zaum gehalten werden. Sonst wird auch das beste Stück Fleisch auf dem Rost zu einem geschmacklosen Klumpen Kohle. Also behalte das Grillgut immer im Auge! Und vergiss nicht: Ein Grillmuster sieht nicht nur fantastisch aus, es verleiht deinem Grillgut auch jede Menge köstlicher Aromen.

TEMPERATUREINSTELLUNG/KOHLEMENGE

- Holzkohle: voller Anzündkamin
- Gas: starke Hitze
- Elektro: starke Hitze

Inhalt

IN DIESER AUSGABE VON GRILL ON FINDEST DU ZAHLREICHE TIPPS UND TRICKS FÜR DEN UMGANG MIT DEINEM WEBER GRILL SOWIE INSPIRIERENDE REZEPTE.

SCHWACHE HITZE – 90–160°C

Auf den Deckel kommt es an 10
Das Geheimnis des einfachen Grillens

REZEPT: Spareribs aus dem Hickoryrauch 11
Ein tolles Rezept für rauchig-klebrige Rippchen

Der Rauch bringt den Geschmack 12
Wir gehen den Mythen rund um diese Grillmethode auf den Grund

REZEPT: Geräucherter Lachs mit Pfefferkruste 15
Ergänzt durch eine leichte Salsa als perfekte Beilage

REZEPT: Rauchig-würziges Roastbeef 15
Mit diesem köstlichen Rindfleischgericht wirst du zum Meister des Rauches

Das beste Teilstück vom Rind 16
Metzgerin Jessica Wragg im Gespräch

REZEPT: Brisket für Anfänger 18
Dieses Teilstück vom Rind sollte man nicht unterschätzen

Vertraue auf das iGrill 19
Erfahre mehr über unser Thermometer mit App

Der Würstchenexperte 20
Hol das Beste aus deinen Würstchen raus

MITTLERE HITZE – 160–230°C

Geflügel der Meisterklasse 24
Brathähnchen vom Grill? Ja, bitte.

REZEPT: Beer Can Chicken mit Estragonbutter 25
So gelingt dir ein knusprig-saftiges Hähnchen

Zubehör: Der Drehspieß 26
Wenn du ihn einmal ausprobiert hast, gibt es kein Zurück mehr!

Auch für zu Hause! 28
Lass dich von köstlichen Streetfood-Aromen inspirieren

REZEPT: Steak-Tomaten-Spieße 29
Ein einfacher Publikumsliebling voller saftiger Aromen

Ein Hauch von Asien 30
Feuriges Streetfood – direkt aus dem Fernen Osten

REZEPT: Scharfes aus der Pfanne 31
Ingwer und Cashew-Kerne bringen das Aroma Asiens zu dir nach Hause

Schon gewusst? 32
Dein nächstes Dessert kommt direkt vom Grill

STARKE HITZE – 230–290°C

Das perfekte Steak 36
Es ist kein Mythos, versprochen!

Wie durch ist durch? 37
So gelingt dein Steak jedes Mal

Das ist erst der Anfang 38
Vorspeisen, die deine Grillparty gebührend einläuten

REZEPT: Oktopus von der Grillplatte 39
Meeresfrüchte mit fruchtig-frischem Salat

Italienisch leicht gemacht 40
Genieße die Köstlichkeiten Neapels – bei dir zu Hause

REZEPT: Italienische Pizza 41
Jetzt kann der Lieferdienst einpacken

Die Revolution des Kugelgrills 43
So erfindet der Master-Touch Premium das klassische Design neu

Eine völlige neue Art des Grillens 46
Werde Teil der Pulse Revolution!

Finde den passenden Grill für dich! 48
Es gibt für jeden den idealen Weber Grill

Schwache Hitze

ENTDECKE DIE FREUDE AM GRILLEN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN

Man verfällt leicht dem Glauben, dass für ein Festmahl vom Grill starke Hitze erforderlich ist – doch das entspricht in keinster Weise der Wahrheit. Für viele Gerichte und Garmethoden ist nämlich eine niedrigere Temperatur die beste Wahl. Nehmen wir einmal das Räuchern. Damit kannst du mit minimalem Aufwand unglaubliche Aromen zaubern. Mit dem neuen iGrill und unseren Tipps und Tricks holst du das Beste aus deinem Grill raus. Höchste Zeit, deine Begeisterung für das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen zu wecken.

SCHWACH 90–160°C

Auf den Deckel kommt es an

DAS GEHEIMNIS SAFTIGEN FLEISCHS? LANGSAMES GAREN BEI NIEDRIGEN TEMPERATUREN UND GESCHLOSSENEM DECKEL.

Der ganze Tag liegt vor dir und zur Auswahl steht eine Reihe von frisch geschnittenen Fleischstücken. Bei diesem Anblick läuft dir das Wasser im Mund zusammen. Freunde und Familie bereiten die Salate zu, schneiden die Melone und sorgen dafür, dass niemand ein leeres Glas vor sich hat. Was jetzt noch fehlt, ist ein saftiges, aromatisches Hauptgericht. Auch wenn es auf den ersten Blick nach einer Menge Arbeit aussieht – eigentlich hast du die einfachste Aufgabe erwischt, solange du dich an eine Regel hältst: Halte den Deckel geschlossen.

Ganz gleich, ob du auf einem Gas-, Holzkohle- oder Elektrogrill grillst – damit dein Fleisch saftig und so zart wird, dass es geradewegs vom Knochen fällt, musst du den Deckel geschlossen halten. Ob du bei niedriger, mittlerer oder hoher Temperatur grillst, über direkter oder indirekter Hitze – ein geschlossener Deckel ist der Schlüssel zum Erfolg. Er hilft dabei, eine gleichbleibende Temperatur im Grill aufrechtzuerhalten, sodass dein Grillgut gleichmäßig gart und länger saftig bleibt. Die Hitze steigt im Grill vom Boden auf und wird schließlich vom Deckel auf das Grillgut reflektiert. So wird dein Grillgut von beiden Seiten gegart und aromatisiert. Genial, oder?

DIE PERFEKTE MISCHUNG

Wenn du den Deckel geschlossen hältst, kann außerdem kein Rauch entweichen, der Rippchen, Koteletts und Bruststücken ein besonders kräftiges Grillaroma verleiht. Die Räuchermischung für Schweinefleisch von Weber ist ideal für große Teilstücke vom Schwein. Sie kombiniert Harthölzer mit Obsthölzern und sorgt für ein reichhaltiges, rauchiges Grillaroma. Die perfekte Wahl, wenn du mit deinem Gericht alle Gäste zum Staunen bringen willst.

Bevor du den Deckel zuklappst, ihn ein paar Stunden geschlossen lässt und bei den Vorspeisen zulangst, musst du das Grillgut auf dem Rost optimal verteilen. Denk daran, Platz zwischen deinem Grillgut zu lassen! Jedes Stück braucht genug Platz, damit es von allen Seiten garen und das Raucharoma aufnehmen kann. Das heißt allerdings nicht, dass du weniger Stücke gleichzeitig grillen musst. Du musst dich nur gut vorbereiten und entsprechendes Zubehör bereitlegen. Mit Zubehör wie dem Spare-Rib-Halter von Weber gart dein Grillgut gleichmäßiger und du kannst mehr Grillgut gleichzeitig grillen, ohne dass es auf deinem Grill zu voll wird. So können alle gemeinsam essen.

Das perfekte Raucharoma erhältst du, wenn du den Deckel deines Weber-Grill geschlossen hältst.

Wenn du dein Schweinefleisch mariniert hast, im Grill eine gleichmäßig niedrige Temperatur vorherrscht und du dein Grillgut ordentlich verteilt hast, ist es an der Zeit, den Deckel zu schließen und dich zu entspannen. Leg die Füße hoch und freue dich darauf, den Deckel zu öffnen und der ganzen Familie deine perfekten, saftigen Rippchen zu servieren.

WEBERS BESTE WAHL:

Der neue MASTER-TOUCH GBS PREMIUM vereint innovative Funktionen mit einem klassischen Design – damit ist er der ultimative 3-in-1-Grill.

Hol mit der speziell von Weber zusammengestellten Räucherchips-Mischung das beste aus deinen Schweinefleischgerichten heraus.

Der Premium-Spare-Rib-Halter & Bratenkorb bietet Platz für mehrere Rippchen und kann außerdem als stabiler Korb für saftige Braten genutzt werden.

SPARERIBS AUS DEM HICKORYRAUCH

MIT APFEL-BARBECUE-SAUCE

1/3 Anzündkamin · Schwache Hitze · Schwache Hitze

PORTIONEN: 8
ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten
GRILLZEIT: 5–6 Stunden
BESONDERES ZUBEHÖR: Sprühflasche, fünf faustgroße Hickory-Wood-Chunks

4 Spareribs-Stränge, je 1,1–1,6 kg
175 ml ungesüßter Apfelsaft
60 ml Apfelessig

Für die Gewürzmischung
2 EL Kochsalz
2 EL Ancho-Chilipulver
2 EL hellbrauner Zucker
2 EL Knoblauchgranulat
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL geriebener schwarzer Pfeffer

Für die Sauce
475 ml Ketchup
120 ml ungesüßter Apfelsaft
60 ml Apfelessig
60 ml Senf
2 EL Melasse
2 EL Worcestersoße
1 TL Knoblauchgranulat
¼ TL Chipotle-Chilipulver

1. Den Smoker für indirekte, schwache Hitze (110–120°C) vorbereiten.

2. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Gewürzmischung vermengen. Die Spareribs mit der Fleischseite nach oben auf ein Schneidbrett legen. Der Fettlinie folgen, die die fleischigen Rippchen von den zähen Knorpelenden des Rippchenstrangs trennen, und die Enden abschneiden. Die Rippchenstränge umdrehen. Den Fleischlappen in der Mitte der Rippchenstränge abschneiden. Zudem den Fleischlappen unter dem kürzeren Ende der Rippchen abschneiden. Die Spitze eines stumpfen Küchenmessers unter die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchenstränge schieben. Die Silberhaut anheben und lockern, bis sie reißt. Mit einem Stück Küchenpapier eine Ecke der Silberhaut greifen und die Haut abziehen. Die Spareribs rundherum mit der Gewürzmischung einreiben; dabei auf der Fleischseite mehr Gewürzmischung verwenden als auf der Knochenseite.

3. In einer kleinen Sprühflasche 175 ml Apfelsaft und 60 ml Apfelessig mischen.

4. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. 2 Wood Chunks auf die Glut legen. Bei geschlossenem Deckel die Spareribs mit den Knochenseiten nach unten über indirekter, sehr schwacher Hitze 4–5 Stunden grillen. Zum Ende der Garzeit sollte ca. 1 cm von den Knochenenden sichtbar sein. Nach jeder Stunde glühende Briketts nachlegen, um die Hitze aufrechtzuerhalten. Außerdem je ein Wood Chunk dazugeben (bis sie aufgebraucht sind) und die Rippchen rundherum mit der Saft-Essig-Mischung besprühen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten.

5. In einem mittelgroßen Topf alle Zutaten für die Sauce mischen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

6. Die gegarten Spareribs vom Grill nehmen. Die Rippchenstränge von beiden Seiten mit der Sauce bestreichen und jeweils in feuchtes Backpapier wickeln. Anschließend in extrastarke Alufolie wickeln. Die Folienpäckchen im Smoker auf den oberen Rost legen. Die Spareribs über indirekter, sehr schwacher Hitze bei geschlossenem Deckel 45–60 Minuten weitergrillen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt. Die Spareribs aus dem Smoker nehmen und nochmals von beiden Seiten mit Sauce bestreichen. Die marinierten Rippchenstränge für weitere 15 Minuten auf den Grill legen (110°C). Die Stränge in einzelne Rippchen schneiden. Warm mit der restlichen Sauce servieren.

Rezept aus *Weber's Smoken* **von Jamie Purviance (2017)**

Werde zum Grillprofi und mach mit bei der **Weber Grill Academy!**
Infos unter weber.com
GRILL ACADEMY THE ORIGINAL BY WEBER

Der Rauch bringt den Geschmack!

GERÄUCHERTES ESSEN VOM GRILL STECKT VOLLER KRÄFTIGER AROMEN. WIR GEHEN EINIGEN MYTHEN RUND UM DIESE HEISSE, NEUE GRILLMETHODE AUF DEN GRUND.

Nur wenige Dinge sind anregender als ein Geruch. Der Duft einer altbekannten Sauce oder speziellen Fleischsorte hat diese magische, nostalgische Kraft, Erinnerungen an ein bestimmtes Gericht in uns zu wecken und an eine Situation, in der wir genau dieses Gericht gegessen haben.

Dies ist einer der Gründe dafür, dass geräuchertes Essen zu einem so ansprechenden Kochtrend geworden ist: Sein Geschmack kommt vom duftenden Raucharoma. Dennoch ist das Räuchern, wie vieles in der Welt des Grillens, eine sehr unterschätzte Grillmethode – und das, obwohl sie vielseitiger ist, als man vielleicht denkt. Also ran an den Grill, damit wir mit einige Mythen rund um diese facettenreiche Grillmethode aufräumen können.

MYTHOS NR. 1: „GERÄUCHERT“ IST EIN BESTIMMTES AROMA

Sogar eifrige Grillmeister unterliegen häufig dem weitverbreiteten Irrtum, dass jedes geräucherte Essen – ganz gleich, ob Fleisch, Fisch oder Gemüse – gleich schmeckt. Das Spannendste am Grillen ist allerdings, dass genau das Gegenteil der Fall ist: Beim Räuchern können viele verschiedene Geschmackserlebnisse entstehen! Die Verwendung einer anderen Holzsorte ist wohl die einfachste Möglichkeit, die Geschmackskomponenten zu beeinflussen. Jede Holzsorte besitzt ein einzigartiges Aroma. Wenn du dein Grillgut beispielsweise auf einem Zedernholzbrett von Weber zubereitest, erhält es eine dezente Räuchernote. Legst du allerdings ein paar Räucherchips (z. B. Apfel- oder Pekannussholz) auf die Briketts, entfaltet sich eine ganz neue Geschmacksdimension. Eine weitere Möglichkeit ist das Würzen. Beim Räuchern gelingt dies mit drei verschiedenen Hilfsmitteln: Laugen, Gewürzmischungen zum Einreiben und Saucen. Experimentiere am besten ein wenig herum und finde heraus, was dir gefällt.

MYTHOS NR. 2: RÄUCHERN IST WAS FÜR PROFIS

Auch wenn geräuchertes Essen komplexe Aromen aufweist, bedeutet dies nicht, dass auch der Prozess an sich kompliziert sein muss. Mit dem neuen Master-Touch Premium oder dem Genesis von Weber ist es möglich und (ja, tatsächlich) einfach: Du musst lediglich die Wood Chunks direkt zu den Briketts legen und schon erzielst du köstliche, vollmundige Aromen. Und wenn du den Genesis II von Weber verwendest, kannst du einfach eine Räucherbox verwenden und ein paar Räucherchips

hineingeben. Bevor du dein Grillgut auf den Rost legst, musst du nur noch deinen Grill lang genug geschlossen halten, bis die Chips anfangen, Rauch zu entwickeln. Den Rest erledigt der Rauch. Das lässt dir einigen Spielraum zum Experimentieren – wie wäre es mit einer süßlichen Balsamico-Gewürzmischung oder einer Garnierung mit dünn aufgeschnittenen Herbstäpfeln?

MYTHOS NR. 3: DAS BRUSTSTÜCK IST DER RÄUCHERKLASSIKER SCHLECHTHIN

Wir alle kennen die Kruste einer geräucherten Rinderbrust, die aufregenden Aromen von geräucherten Rippchen und die sinnliche Geschmeidigkeit von Räucherlachs. An diese Köstlichkeiten denkt man beim Räuchern als Erstes – und das aus gutem Grund. Sie sind echte Dauerbrenner und erfreuen sich großer Beliebtheit. Auf den folgenden Seiten kannst du dich mit diesen Rezepten für geräuchertes Fleisch und Räucherlachs vertraut machen.

Doch denk daran, dass geräucherte Rinderbrust, Rippchen und Räucherlachs erst der Anfang sind: nur eine kleine Ecke der großen und köstlichen Welt des Räucherns. Mit dem langsamen Garen bei niedrigen Temperaturen, dem wichtigsten Prinzip des Räucherns, holst du einzigartige Aromen und Konsistenzen aus verschiedensten Fleisch-, Fisch- und Gemüsesorten raus – garantiert. Geräucherte Artischocken mit einer Knoblauch-Joghurt-Sauce; Kirschtomaten, die geräuchert werden, bis sie beinahe platzen, in einem warmen Getreidesalat; geräucherter Rosenkohl zu saftigem Schweinebauch. All das ist mit dem Räuchern möglich. Also geh den Mythen nicht auf den Leim!

SO BEREITEST DU DEINEN GRILL FÜRS RÄUCHERN VOR

1. Wähle die passenden Räucherchips von Weber für dein Rezept aus. Es steht eine Reihe von Aromen zur Auswahl. Sieh dir also die verschiedenen Möglichkeiten an, bevor du deine Wahl triffst.

2. Nimm eine Handvoll der Räucherchips deiner Wahl und weiche sie 30 Minuten, bevor du mit dem Grillen beginnen möchtest, in Wasser ein.

3. Heize den Grill auf mindestens 250–260°C vor.

4. Lass die Räucherchips abtropfen und leg sie direkt in die Räucherbox. Stell die Räucherbox direkt über einen der Brenner auf den Rost, sodass sie direkter Hitze ausgesetzt ist.

5. Schließe den Deckel und warte, bis sich ausreichend Rauch entwickelt hat, bevor du das Grillgut auf den Rost legst. Jetzt kannst du die Hitze auf 130°C reduzieren. Dies ist die ideale Temperatur zum Räuchern.

Hinweis: Eine Handvoll Räucherchips reicht aus, um dein Grillgut mit dem heißbegehrten Raucharoma zu verfeinern. Übertreib es am Anfang noch nicht mit dem Räuchern: 20 Minuten reichen aus für ein tolles Raucharoma.

WEBERS BESTE WAHL:

Die Grills der neuen Serie GENESIS® II lassen die Herzen von Räucherfans höher schlagen. Mit Webers einzigartigem doppelwandigen Deckel und den leistungsstarken Brennern kannst du die Hitze präzise anpassen und aufrechterhalten.

HICKORYHOLZ: ein klassisches, reichhaltiges Raucharoma; perfekt für Rindfleisch.

Das ZEDERNHOLZBRETT von Weber sorgt für ein wundervoll rauchiges Aroma und verhindert, dass deine zarten Fischfilets am Rost kleben bleiben.

GERÄUCHERTER LACHS
MIT PFEFFERKRUSTE

MIT AVOCADO-DILL-SALSA

PORTIONEN: 4
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
GRILLZEIT: 1 Stunde
KERNTEMPERATUR: 58°C
BESONDERES ZUBEHÖR: Zedernholzbrett, mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht

1/3 Anzündkamin · Schwache Hitze · Schwache Hitze

1 kg Lachfilet, mit Haut

Für die Marinade
1 EL Pfefferkörner, bunt
½ Bund frischer Dill
3 TL Salz
3 EL brauner Zucker

Für die Salsa
1 frische rote Chilischote
3 mittelgroße reife Tomaten
½ Salatgurke
Saft und Schale von 1 Zitrone
2 Frühlingszwiebeln
1 kleine Handvoll Dill
1 Avocado
1 EL hochwertiges Olivenöl
2 TL Rotweinessig
Salz
Pfeffer
Zucker

Für die Kartoffeln
250 g Kartoffeln
2 EL hochwertiges Olivenöl
Salz und Pfeffer

1. Alle Zutaten für die Marinade vorsichtig vermengen. Auf dem Fisch verteilen und eng in Frischhaltefolie einwickeln. Mindestens 1–2 Stunden ziehen lassen, vorzugsweise über Nacht.

2. Den Grill auf 150°C vorheizen. Das eingeweichte Zedernholzbrett auf den Grill legen und solange Grillen bist es zu knistern beginnt. Anschließend den Lachs auf das Zedernholzbrett legen, den Deckel schließen und eine Stunde räuchern, bis eine Kerntemperatur von 58°C erreicht ist.

3. In der Zwischenzeit Kartoffeln kochen und die Salsa zubereiten. Dafür alle Zutaten vermengen und zur Seite stellen, bis der Fisch fertig ist.

4. Den Fisch mit der Dill-Salsa, Salzkartoffeln, einem ordentlichen Spritzer Zitronensaft und ein wenig Salz und Pfeffer servieren.

RAUCHIG-WÜRZIGES ROASTBEEF

PORTIONEN: 10
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
GRILLZEIT: 90–120 Minuten
KERNTEMPERATUR: 57°C
BESONDERES ZUBEHÖR: Räucherbox, Räucherchips-Mischung für Rindfleisch

1/3 Anzündkamin · Schwache Hitze · Schwache Hitze

2,5 kg Roastbeef
20 g Pfefferkörner, bunt, ganz
5 g Piment, ganz
10 g Ingwer
10 g Knoblauch
2 g Chiliflocken, nach Geschmack
30 g Meersalz, grob
10 g brauner Zucker
80 g Butter
60 ml Madeira-Wein

1. Die Räucherchips mindestens 30 Min. in Wasser einweichen.

2. Ingwer und Knoblauch schälen, beides grob zerkleinern und anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten.

3. Bunten Pfeffer und Piment bei schwacher Hitze in einer Pfanne rösten, bis es duftet, zur Knoblauch-Ingwer-Paste geben und mittelfein zerstoßen. Chiliflocken, Meersalz sowie Zucker beifügen und vermischen.

4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen, zur Mischung im Mörser geben und alles gründlich vermengen.

5. Roastbeef rundherum mit der Gewürzmischung einreiben.

6. Den Grill für indirekte Hitze (140–160°C) vorbereiten. Die Räucherchips abtropfen und in die Räucherbox geben. Die Räucherbox auf die Flavorizer Bars stellen (siehe Anleitung).

7. Das Roastbeef über die indirekte Hitze legen.

8. Einen Kerntemperaturfühler mittig ins Fleisch stecken, den Deckel vom Grill schließen und so lange grillen, bis eine Kerntemperatur von 57°C erreicht ist.

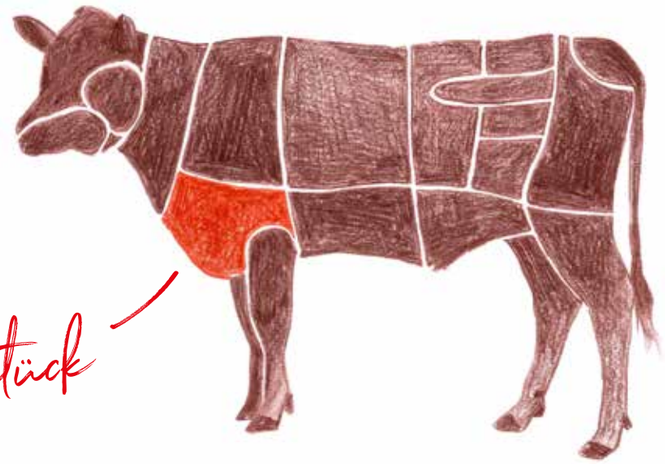
9. Für ein kräftigeres Raucharoma können eingeweichte Chips je nach Geschmack nachgelegt werden. Das Roastbeef hin und wieder mit dem Madeira-Wein betupfen.

Mach mit bei der **Weber Grill Academy!** Infos unter weber.com

Metzgerin Jessica Wragg erklärt, wie man das passende Teilstück findet

SCHWACH 90–160°C

Das beste Teilstück vom Rind



IM GESPRÄCH: **JESSICA WRAGG**, METZGERIN BEI THE GINGER PIG. WIR UNTERHALTEN UNS DARÜBER, WIE MAN DAS BESTE AUS DEM GEKAUFTEN FLEISCH HERAUSHOLT UND WARUM SICH DAS BRUSTSTÜCK PERFEKT FÜRS GRILLEN EIGNET.

Die Rolle des Metzgers ist in der Lebensmittelbranche des 21. Jahrhunderts wichtiger denn je. Auch wenn wir heutzutage unser Fleisch häufig verpackt kaufen, so ist das korrekte Zerlegen eines Schlachtkörpers äußerst komplex – eine Mischung aus Handwerk und Kunst.

Das Bruststück ist ein Paradebeispiel für die Vorteile, die ein Einkauf beim Metzger mit sich bringt. Jessica Wragg – Metzgerin beim renommierten Londoner Fleischlieferanten „The Ginger Pig" und Autorin des bald erscheinenden Buchs *Girl on the Block* – kennt die Gründe:

Was genau ist das Bruststück und was hat es zu bieten?

Jessica Wragg: Wie der Name schon sagt, stammt das Bruststück aus der Brust des Tieres. Genauer gesagt aus dem unteren Teil der Brust am Vorderviertel des Rinds. Es ist ein zäheres Teilstück und wird beim Laufen und Grasen stark beansprucht. Doch auch wenn die Muskeln zäh sind, macht das umliegende Fett dieses Teilstück zur idealen Wahl zum Kochen. Es erfordert eine lange Garzeit. Daher ist der Preis meist auch ziemlich günstig. Aber die Mühe lohnt sich: Das Fleisch steckt voller Geschmack.

Hat die Art und Weise, wie wir das Bruststück zubereiten, auch Einfluss darauf, wie es zerlegt wird?

JW: Die Art und Weise, wie wir unser Fleisch zubereiten, hat sich zweifelsohne darauf ausgewirkt, wie ein Metzger es zuschneidet. Traditionell wurde das Bruststück im britischen Metzgergewerbe bis auf den mageren Muskel pariert. Durch den Einfluss des Grill- und Räuchertrends verlangen die Kunden das Bruststück allerdings immer häufiger im Ganzen.

Wirkt sich die Art und Weise der Zerlegung auf die Qualität des Fleisches aus?

JW: Wenn ein Metzger beim Schneiden, Entbeinen oder Parieren unvorsichtig ist, kann dies fatale Folgen für das Teilstück haben. Wir sind dafür verantwortlich, dem Schlachtkörper Respekt entgegenzubringen, bedacht vorzugehen und sicherzustellen, dass wir das Beste aus jedem Teilstück machen.

Wie bekommt man vom Metzger das beste Teilstück?

JW: Wir Metzger wissen, wie wir genau das Teilstück finden, das deine Anforderungen perfekt erfüllt. Wir können es fachgerecht zuschneiden und sogar Tipps zur Zubereitung geben. Außerdem wissen wir, wo das Fleisch herkommt – einige kennen vielleicht sogar den Landwirt persönlich. Wenn man einfach ins Regal greift, dann weiß man nicht, wo das Fleisch herkommt und, was noch schlimmer ist, aus was für einem Betrieb es stammt.

Welche anderen Utensilien sind wichtig?

JW: Scharfe Messer sorgen für wunderschöne Scheiben Fleisch. Am wichtigsten ist jedoch der Wetzstahl. Wenn du keinen Wetzstahl hast, kannst du auch den Rücken eines anderen Messers verwenden. Sie bestehen aus demselben Werkstoff und können daher zum Schärfen verwendet werden.

DAS METZGERHANDWERK WELTWEIT:

Das amerikanische Metzgerhandwerk unterteilt den Schlachtkörper in 13 Teilstücke. Diese sind deutlich größer als in den meisten anderen Ländern – insbesondere als in Frankreich, wo es 29 Teilstücke gibt!

Die Bezeichnung eines bestimmten Teilstücks kann auf verschiedene Teile des Tieres verweisen, je nachdem, wo man sich gerade befindet. Beim britischen „Sirloin" handelt es sich beispielsweise um dasselbe Teilstück wie beim amerikanischen „Porterhouse". Das amerikanische „Sirloin" entspricht wiederum dem britischen „Rump Steak".

Italienische Teilstücke, wie Kopf (*Testa*), Bauch (*Pancia*) und Brust (*Petto*), werden in zahlreiche komplexe „Unterteilstücke" unterteilt, darunter auch die Zunge.

Ganz gleich, wo du dich auch befindest: Je weiter entfernt sich ein Teilstück von den am stärksten beanspruchten Teilen der Kuh befindet (Beine und Hals), desto zarter und kostspieliger ist es.

SCHWACH 90–160°C

BRISKET FÜR ANFÄNGER

1/3 Anzündkamin · Schwache Hitze · Schwache Hitze

PORTIONEN: 10
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
GRILLZEIT: 6–8 Stunden
KERNTEMPERATUR: 90–95°C
BESONDERES ZUBEHÖR: Smokey Mountain Cooker, Sprühflasche mit Wasser, sechs bis acht handvoll große Wood Chunks (Mesquite, Eichenholz oder Apfelholz), Thermometer, extrastarke Alufolie, trockene, gedämmte Kühltasche

Ein Bruststück von ca. 6,5 kg zu grillen, kann von Anfang bis Ende schon mal 16 Stunden dauern. Abgesehen davon, dass man nicht immer so viel Zeit hat, ist dies ein relativ einfaches Rezept, mit dem man morgens anfangen kann, damit es zum Abendessen fertig ist. Für dieses Rezept braucht man einen eher kleines Bruststück (4,5–5,5 kg). Es verbringt ca. 6–8 Stunden im Smoker und anschließend 2–4 Stunden in einer gedämmten Kühltasche. Wenn die Scheiben aus dem „flachen" Stück ein wenig trocken sind, dann ist das nicht ungewöhnlich. Die trockenen Scheiben einfach zusammen mit ein wenig des saftigen Fleisches aus der Brustspitze grob hacken und im Brötchen servieren – eventuell mit etwas Barbecue-Sauce, die für noch mehr Aroma und ein wenig mehr Feuchtigkeit sorgt.

1 Bruststück vom Rind, ganz, mit Fett, mit Brustspitze und Nachbrust (4,5–5,5 kg)
70 g Kochsalz
25 g frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
475 ml deiner Lieblings-Barbecue-Sauce
10 Hamburger-Brötchen, aufgeschnitten

1. Mit einem sehr scharfen Messer das Fett auf der Fettseite des Bruststücks auf 5 mm zurückschneiden, aber nicht weniger. Auf der Fleischseite die Membran entfernen, sodass das langfaserige Fleisch darunter zum Vorschein kommt. Auf beiden Seiten des Bruststücks alle harten Fettklumpen entfernen.

2. Salz mit Pfeffer vermengen und das Bruststück damit rundherum gleichmäßig einreiben. Das Bruststück in den Kühlschrank legen, bis der Grill vorbereitet ist.

3. Den Smoker für indirekte, sehr schwache Hitze (110°C) vorbereiten.

4. Das Bruststück rundherum mit Wasser besprühen, um die Oberfläche zu befeuchten. Die Hälfte der Wood Chunks auf die Glut legen. Wenn sich Rauch entwickelt, das Bruststück mit der Fettseite nach unten auf den oberen Grillrost legen, den Deckel schließen und über indirekter, sehr schwacher Hitze garen, bis es eine schöne, dunkle Kruste aufweist. Dies sollte ca. 4 Stunden dauern. Nach der ersten Stunde die restlichen Wood Chunks auf die Glut legen. Die Farbe der Fleischoberfläche zeigt, dass eine gute „Rinde" entstanden ist und das Bruststück keinen Rauch mehr aufnehmen kann. Nun ist es Zeit, das Fleisch einzuwickeln. Auch wenn der erste Blick auf die Farbe geht, solltest du jetzt auch die Kerntemperatur des Fleisches prüfen. Sie sollte im dicksten Teil zwischen 65 und 70°C liegen.

5. Das Bruststück aus dem Smoker nehmen und rundherum mit Wasser besprühen. Anschließend in feuchtes Backpapier und extrastarke Alufolie wickeln.

6. Das Folienpaket mit der Fettseite nach unten auf den oberen Grillrost des Smokers legen und über indirekter, sehr schwacher Hitze bei geschlossenem Deckel mindestens 2–4 Stunden weitergaren, bis das Fleisch so zart ist, dass es sich anfühlt wie ein großer Marshmallow, wenn du mit den Fingern auf die Folie drückst. Die Kerntemperatur sollte 90–95°C betragen (die Zartheit ist dabei ein wichtigerer Indikator für die Garstufe als die Temperatur). Die erforderliche Zeit hängt von der Rinderrasse und weiteren Eigenschaften des Fleisches ab.

7. Das Folienpaket nun in eine trockene, gedämmte Kühltasche legen. Die Kühltasche schließen und das Fleisch 2–4 Stunden ruhen lassen.

8. Das Bruststück auswickeln und auf ein Schneidbrett legen. Dabei darauf achten, dass der köstliche Fleischsaft in der Folie bleibt.

9. Barbecue-Sauce auf dem Herd bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten erwärmen. Das Bruststück quer zur Maserung in dünne Scheiben schneiden und nach Geschmack mit der Sauce servieren. Die Sauce kann mit dem Fleischsaft verfeinert werden. Wenn das Fleisch aus dem flachen Bereich ein wenig trocken ist, das Fleisch grob hacken und nach Geschmack mit Sauce vermengen. Warm im Brötchen servieren.

Rezept aus **Weber's Grillbibel von Jamie Purviance (2016)**

Das perfekte Ergebnis, jedes Mal – dank Thermometer und iGrill-App

Vertraue auf das iGrill

HOL DAS BESTE AUS DEINEN DINNERPARTYS HERAUS – MIT DEM iGRILL THERMOMETER UND DER DAZUGEHÖRIGEN APP VON WEBER

Es gibt ein Rezept für die perfekte Dinnerparty. Die Zutaten? Anregende Gespräche unter den Gästen, stimmungsvolle Musik, volle Gläser und, was am wichtigsten ist, köstliches Essen. All das gelingt am besten, wenn du selbst Teil des Trubels bist – schließlich bist du der Gastgeber! Wenn du es bisher schwierig fandest, weil du dich auf das Grillen, Braten und Räuchern konzentrieren musstest, wird sich das mit dem iGrill-Thermometer und der dazugehörigen App von Weber ändern. Denn damit kannst du dein Grillgut auch aus der Ferne im Blick behalten.

Von selbsternannten Grillmeistern bis zu all jenen, die gerade ihre ersten Schritte wagen – jeder kann von einem guten Thermometer profitieren. Wenn du auf der Suche nach dem besten und cleversten Thermometer bist, ist das mit der iGrill-App kompatible Thermometer von Weber genau das richtige. Die iGrill-Temperaturfühler von Weber werden in das Grillgut gesteckt und mit der iGrill-App synchronisiert – ganz gleich, was du grillst. Die App überwacht dann dein Grillgut von Anfang bis Ende und benachrichtigt dich, wenn die perfekte Temperatur erreicht wurde. So kannst du sicherstellen, dass jeder sein Steak genau so bekommt, wie er es am liebsten mag.

In der benutzerfreundlichen App stehen dir verschiedene Voreinstellungen für alles von Fisch bis Fleisch zur Verfügung – mit den zugehörigen Kerntemperaturen. Die Temperatur wird in Echtzeit angezeigt und der Garfortschritt wird visuell dargestellt, damit du stets einen optimalen Überblick hast. Ganz gleich, ob du ein schnelles Lachsgericht grillen oder über mehrere Stunden eine Rinderbrust räuchern möchtest: Das iGrill passt zuverlässig auf dein Grillgut auf und du musst nicht mehr ständig am Grill stehen.

Die drei Ausführungen des iGrill – iGrill Mini, iGrill 2 und iGrill 3 – sind mit der App kompatibel, verfügen über voreingestellte Temperaturen, eine Temperaturüberwachung und Temperaturfühler, die für Temperaturen bis 380°C ausgelegt sind. Doch was am wichtigsten ist: Alle drei wissen genau, wann dein Grillgut die perfekte Garstufe erreicht hat, und sorgen so für stressfreies Grillvergnügen. Möchtest du mehr erfahren? Alle Informationen zu den Funktionen der iGrill-App findest du auf weber.com.

WEBERS BESTE WAHL:

Das iGRILL 3 ist für die Verwendung mit den Gasgrills der Serien SPIRIT® II und GENESIS® II ausgelegt.

Das iGRILL MINI verfügt über einen Einzelfühler und eignet sich damit perfekt für alle, die lieber eins nach dem anderen grillen.

An das iGRILL 2 können bis zu vier Temperaturfühler angeschlossen werden, die jeweils Temperaturen von bis zu 380°C standhalten.

Der Würstchenexperte

DAS PERFEKTE GRILLWÜRSTCHEN: FERNSEHKOCH MARTIN BAUDREXEL ERKLÄRT, WIE ES GEHT

Fernsehkoch Martin Baudrexel legt großen Wert aufs Detail.

Köstliche, schön gebräunte Würstchen sind der Grill-Klassiker schlechthin. Ob eine süßlich-pikante italienische Salsiccia oder eine Thüringer Rostbratwurst – die glühende Hitze des Grills entlockt dem Fleisch die köstlichsten Aromen.

„Es ist die Authentizität, die daran so großartig ist: zurück zu den Wurzeln des Grillens", so der Koch Martin Baudrexel. Als beliebter Fernsehkoch, der schon auf verschiedensten Sendern zu sehen war, kennt er sich auch mit Grillwürstchen bestens aus. Es ist ebenso eine Kunst wie eine Wissenschaft. Beim Zubereiten, Grillen und Servieren von Würstchen finden sich in ganz Europa zahlreiche uralte Traditionen und regionale Spezialitäten. Hier teilt Baudrexel mit uns seine besten Tipps für diese beliebte Köstlichkeit vom Grill. „Bei Würstchen sollte man mit schwacher Hitze beginnen und erst zum Ende hin die Hitze erhöhen, damit sich die Aromen entfalten und eine schöne Farbe entsteht", rät er. „Man sollte zunächst nur ein paar Briketts entzünden. Wie bei einem Dominoeffekt entzünden diese dann nach und nach die anderen Briketts um sie herum. Man sollte die Menge an Luft, die in den Grill gelangt, so weit wie möglich reduzieren. Denn zu viel Luft erhöht die Temperatur."

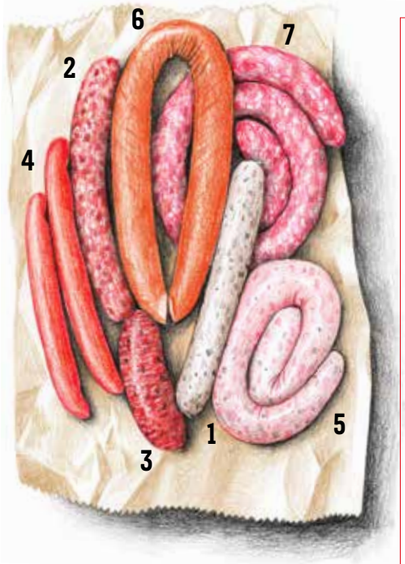
Das Geheimnis eines perfekt gegrillten Würstchens liegt im Raucharoma. Viele haben daher eine besondere Leidenschaft für den traditionellen Holzkohlegrill. Hier sollte man hochwertige Briketts verwenden, die eine lange Brenndauer und gleichmäßige Hitze sicherstellen – perfekt für den Geschmack einer scharfen Merguez oder einer herzhaften Krakauer. Von Deutschland bis nach Italien und von Polen bis nach Spanien – in ganz Europa weiß man den Reiz des Holzkohlegrills zu schätzen. Da schließt sich auch Baudrexel an: „Es gibt heutzutage wunderbare Gasgrills, mit denen man hervorragende Ergebnisse erzielen kann. Aber ich persönlich liebe einfach das Aroma, das die Würstchen beim Grillen mit Briketts erhalten.

Ich verwende gerne einen Anzündkamin, um meine Briketts vorzubereiten, weil das schnell und effektiv ist." Die belüftete Kammer im Anzündkamin Rapidfire sorgt dafür, dass das Feuer unter den Briketts kräftig brennt und die Briketts entzündet. Der robuste Griff schützt zudem die Hände, wenn man die Kohlen aus dem Zylinder auf den Grill schüttet. „Wenn man über längere Zeit grillen will, beispielsweise wenn man Würstchen räuchert, dann braucht man hochwertigen Brennstoff, der lange konstant brennt", so Baudrexel. Also worauf wartest du noch? Wirf den Grill an!

WEBERS BESTE WAHL:

Mit dem ANZÜNDKAMIN RAPIDFIRE kannst du deine Holzkohle schnell und einfach anzünden.

BRIKETTS von Weber brennen lange und kräftig und sind zu 100 % natürlich.



Merguez à la Baudrexel
Martin Baudrexels Version des scharfen Klassikers aus Frankreich findest du auf unserer Website. Neben seinem Lieblingsrezept für die Zubereitung einer Merguez haben wir dort auch eine Anleitung zu ihrer Herstellung für dich.

EUROPÄISCHE WÜRSTCHEN

Aus der großen Auswahl an europäischen Klassikern haben wir die allerbesten Würstchen herausgesucht.

1. NÜRNBERGER (Deutschland)
Fleisch: Schwein
Gewürze: Majoran
Dazu passt: leicht angebratenes Sauerkraut

2. CHIPOLATA (Frankreich)
Fleisch: Schwein
Gewürze: Salz, Pfeffer und Kräuter für die duftende Chipolata
Dazu passt: Kartoffeln, Salate, Tabbouleh, Rohkost

3. SALSICCIA (Italien)
Fleisch: Schwein
Gewürze: Fenchel und manchmal Chiliflocken
Dazu passt: Kartoffeln oder Sauerkraut

4. ROD PØLSE (Dänemark)
Fleisch: Hauptsächlich Rind, manchmal mit Schaf für zusätzliches Aroma
Gewürze: Pfeffer, Muskat und Piment
Dazu passt: Hotdog-Brötchen mit Gewürzgurkenscheiben, Senf und Remoulade

5. CUMBERLAND (Großbritannien)
Fleisch: Schwein
Gewürze: Salbei, Thymian und Cayennepfeffer
Dazu passt: cremiger Kartoffelbrei mit Bratensauce und einer Garnierung aus Wasserkresse

6. KRAKAUER (Polen)
Fleisch: Variiert je nach Region, traditionell Schwein
Gewürze: Geräuchert mit Knoblauch, Pfeffer und Piment
Dazu passt: Bratkartoffeln und gebratene Zwiebeln

7. BOTIFARRA (Spanien)
Fleisch: Schwein
Gewürze: Leicht gepfeffert, manchmal mit einem Hauch Trüffel
Dazu passt: Weiße Bohnen in Öl mit gedünstetem Knoblauch

Mittlere Hitze

ES WIRD HEISSER

Krempel die Ärmel hoch, denn hier wird's heiß. Während die Temperatur auf dem Grill zunimmt, vervielfachen sich deine Optionen für köstliche Rezepte, bei denen dir das Wasser im Mund zusammenläuft. Sobald wir die Marke von 160°C passiert haben, können wir einen Blick auf Spieße im Streetfood-Stil, Nudeln aus dem Wok oder auch das perfekte Beer Can Chicken werfen, das mithilfe des speziellen Weber Zubehörs perfekt gelingt. Das Grillen bei mittlerer Hitze klingt zwar nicht besonders außergewöhnlich, doch das trifft nicht auf die Aromen zu.

Geflügel der Meisterklasse

WIR HABEN DEN KOCH SIMON RIMMER NACH SEINEN TIPPS FÜR HÜHNCHEN VOM GRILL GEFRAGT.

Hühnchen, das saftig UND knusprig ist? Vertraue auf die Tipps von Simon Rimmer

„Beer Can Chicken ist ein brillantes Gericht – besonders für Anfänger", so der britische Koch Simon Rimmer. Als Autodidakt weiß er, wie wichtig es ist, mit Rezepten zu beginnen, die den eigenen Fähigkeiten entsprechen. In Großbritannien wurde er vor allem für seine Fernsehauftritte bekannt. Darüber hinaus hat er mehrere Bücher veröffentlicht. Sein Lieblingsgericht: saftiges Hühnchen mit malzigem Bier-Aroma – ein echter Grillklassiker. „Es ist unglaublich, was für tolle Ergebnisse man mit diesem Rezept erzielen kann: Es ist saftig und steckt voller Aromen. Außerdem kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen und verschiedene Zutaten ergänzen, um ihm eine persönliche Note zu verleihen." Seine Lieblingszutaten für dieses vielseitige Gericht sind Butter, Kräuter und Starkbier. „Butter kann man viele Aromen verleihen. Am liebsten mag ich sie mit Estragon und Zitrone." Mit diesem Rezept wird jedes Hühnchen köstlich und aromatisch: „Man muss die Haut nur leicht vom Fleisch abziehen und die Kräuterbutter in den Zwischenraum geben, damit es wirklich saftig wird. Ich würze die Haut auch gern kräftig mit Salz und Pfeffer. So wird sie besonders knusprig. Was das Bier angeht, habe ich eine Vorliebe für ein helles Ale oder ein dunkles Stout, das dem Hühnchen einen kräftigen Geschmack und tolle Aromen verleiht."

Mit dem Geflügelhalter von Weber gelingt dir dieses Rezept im Handumdrehen. Das 2-in-1-Design verfügt in der Mitte über einen Behälter für Flüssigkeit, die ihr Aroma an das Hühnchen abgibt – knusprige Haut und saftiges Fleisch garantiert. In der restlichen Schale kannst du gleichzeitig deine Gemüsebeilagen garen. „Dieses Zubehörteil ist total leicht zu verwenden. In den mittleren Behälter füllt man die Flüssigkeit. Darüber stülpt man einfach das Hühnchen, sodass der Vogel aufrecht darauf sitzt. Sieht komisch aus, ist aber brillant!" Zudem kann man verschiedenste Flüssigkeiten verwenden. „Normalerweise heißt das Rezept ‚Beer Can Chicken'. Aber man kann auch aromatisiertes Wasser, Wein oder verschiedene Biersorten verwenden." Bei neuen Rezepten ist es immer schwierig, zu wissen, wann ein Hühnchen gar ist. Rimmer schlägt daher vor, sich auf die Kerntemperatur des Hühnchens zu konzentrieren und nicht auf die Garzeit. „Um sicher zu sein, dass das Fleisch komplett durch ist, muss die Kerntemperatur 75°C betragen", meint er. „Besonders einfach gestaltet sich das Messen mit dem iGrill-Thermometer von Weber. Mit nur wenigen Zubehörteilen und ein paar Tipps vom Profi gelingt auch dir saftiges Hühnchen mit tollen Aromen und knuspriger Haut.

WEBERS BESTE WAHL:

Das 2-in-1-Design des Gourmet BBQ System Mit dem Geflügelbräter kannst du dein Geflügel grillen und gleichzeitig die Beilagen zubereiten.

BEER CAN CHICKEN

MIT ESTRAGONBUTTER

PORTIONEN: 4–6
ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten
GRILLZEIT: 1 Stunde 10 Minuten
KERNTEMPERATUR: 75°C
BESONDERES ZUBEHÖR: GBS-Geflügelbräter

1/2 Anzündkamin
Mittlere Hitze
Mittlere Hitze

1 ganzes Hühnchen aus Freilandhaltung (2 kg)
1 EL Rapsöl
1 Dose dunkles Stout-Bier (z. B. Guinness)
2 Knoblauchzehen, geschält

Für die Estragonbutter
15 g frischer Estragon
50 g ungesalzene Butter
½ Zitrone
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Gewürzmischung
½ TL Fenchelsamen
1 TL getrockneter Rosmarin
1 TL getrockneter Thymian
1 TL Knoblauchgranulat
1 TL rosa Pfefferkörner
½ TL geriebener schwarzer Pfeffer
½ TL brauner Zucker
½ TL Meersalz

1. Für die Gewürzmischung: Alle Zutaten in einem Mörser fein zermahlen.

2. Für die Kräuterbutter: Estragon fein hacken, einen Zweig für später zur Seite legen. Zitronenschale abreiben. Gehackten Estragon und Zitronenschale zur Butter geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Durchrühren, bis die Butter gut vermengt ist.

3. Die Butter mit den Fingern vorsichtig zwischen Haut und Fleisch des rohen Hühnchens geben. Dabei darauf achten, die Haut nicht zu verletzen.

4. Die Hühnchenaußenseite einölen und gleichmäßig mit der Gewürzmischung bedecken.

5. Den Flüssigkeitsbehälter in der Mitte des GBS-Geflügelbräters zur Hälfte mit dem dunklen Stout-Bier füllen. Knoblauch und den übrig gebliebenen Zweig Estragon hinzufügen.

6. Das Hühnchen fest über den Flüssigkeitsbehälter des GBS-Geflügelbräters stülpen, sodass es stabil und aufrecht steht. Eine Zitronenscheibe abschneiden und damit das Loch am Hals des Hühnchens stopfen. So kann der Dampf nicht aus dem Hühnchen austreten.

7. Falls gewünscht, kann zu diesem Zeitpunkt eine Auswahl von leicht geöltem und gewürztem Baby-Wurzelgemüse rund um das Hühnchen herum in den Bräter gegeben werden.

8. Den Grill für indirekte Hitze (ca. 180°C) vorbereiten. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Anzündkamin.

9. Das Hühnchen über indirekter Hitze platzieren und den Deckel schließen. Das Hühnchen ca. 1 Stunde und 10 Minuten grillen, bis die Kerntemperatur des Fleisches 75°C beträgt. Die Temperatur mit einem Thermometer mit Sofortanzeige von Weber oder mit einem iGrill prüfen.

10. Das Hühnchen vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.

Zubehör: Der Drehspieß

Minimaler Aufwand: einfach das Grillgut auf den Spieß stecken, mit der Gabel befestigen und der Motor erledigt den Rest.

Mit dem Spieß kannst du sogar großes Geflügel grillen. Einfach den Grillrost und die Tropfschale aus dem Grill nehmen und das Fettauffangsystem kümmert sich um alles andere.

Die Edelstahl-Gabeln eignen sich zum Aufspießen von großen und kleinen Fleischstücken.

Musst du viele hungrige Mäuler stopfen? Alle Drehspieße und Motoren eignen sich für Fleischstücke mit einem Gewicht von bis zu 9 kg.

MIT DEM WEBER DREHSPIESS KANNST DU IN DEINER OUTDOOR-KÜCHE JEDES STÜCK FLEISCH LANGSAM BEI MITTLERER HITZE GAREN.

Ein Drehspieß eröffnet dir endlose Möglichkeiten, z. B. Hühnchen oder Pute mit knusprige Haut, zarte Braten, Lammkeule und Porchetta mit geräucherter Schweineschulter. Mit dieser Methode erzielst du fantastische Aromen, die du auf andere Weise nicht erreichen kannst. Der Drehspieß rotiert das Grillgut behutsam über dem herausnehmbaren Grillrost und sorgt so für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und saftige Fleischstücke – und zwar jedes Mal. Ganz gleich, ob du einen Q, einen Pulse, einen Spirit, einen Genesis oder einen Holzkohlegrill von Weber dein Eigen nennst: Bei Weber gibt es einen Drehspieß für jeden Weber Grill und einen Drehspieß-Ring für Holzkohlegrills (Ø 57 cm). Sie alle liefern überzeugende Ergebnisse!

Klassisches Hähnchen vom Drehspieß – so einfach, wie nie zuvor!

Grille deinen eigenen Spießbraten vom Schwein – mit minimalem Aufwand.

FUNKTIONSWEISE

- Den Grillrost herausnehmen und den Ring befestigen, falls du einen Kugelgrill hast, bzw. die Abdeckung, wenn du ein Weber-Q oder Pulse-Modell verwendest.
- Den Motor in seiner Aufhängung befestigen.
- Die erste Gabel auf den Spieß schieben. Anschließend das Grillgut auf den Spieß in die Gabel schieben und die Gabel festziehen. Danach die zweite Gabel auf den Spieß schieben, in das Grillgut drücken und festziehen.
- Die Spitze des Drehspießes in den Motor stecken und den Drehspieß in die Kerben der Grillkammer absenken.
- Den Netzstecker einstecken und den Ein-Schalter drücken, sodass sich das Fleisch dreht. Den Deckel daraufsetzen.

Das fantastische Aroma von Streetfood zu Hause nachgekocht

Auch für zu Hause!

VON PULLED-PORK-BURGERN BIS HIN ZU MUNDEGERECHTEN RINDFLEISCH-SPIESSEN – DAS BESTE AM STREETFOOD IST, WIE EINFACH ES ZU HAUSE NACHGEKOCHT WERDEN KANN.

In den Städten der Welt gibt es immer mehr Streetfood-Wagen. Und dort gibt es mehr als nur den Durchschnittsburger mit ein paar labbrigen Pommes. Hinter jedem Pappteller, der diese Wagen verlässt, steckt eine Geschichte. Manchmal wird diese Geschichte im lockeren Gespräch zwischen dem Meisterkoch und dem hungrigen Gast erzählt, wie es nur in der Streetfood-Kultur möglich ist. Manchmal steckt die Geschichte aber auch im Essen selbst: Auf welchem Hof wurde die Kuh gezüchtet und auf welchem Weg sind die Gewürze von den Hügeln Indiens in die Straßen von Berlin gelangt? Um welche Geschichte es sich auch drehen mag: Beim Streetfood geht es um mehr, als schnell den Hunger zu stillen und sich zurück ins Büro zu schleppen. Es geht darum, sein Essen zu erleben.

Richard Johnson, Gründer der European Street Food Annual Awards und Autor des Bestsellers *Street Food Revolution*, ist davon überzeugt, dass es genau das ist, was diese Bewegung so attraktiv macht. „Alles dreht sich um das Erlebnis", meint er. „Zu sehen, wie jemand etwas von Grund auf frisch zubereitet – mit Produkten, die der Koch kennt, versteht und für die er eine Leidenschaft hegt. Das ist doch inspirierend, oder nicht?" Tatsächlich ist es so inspirierend, dass es häufig nur einer Mahlzeit aus der Streetfood-Szene bedarf, damit die Menschen davon zu träumen beginnen, den Streetfood-Trend zu sich nach Hause zu holen – auf den eigenen Grill und den eigenen Esstisch.

AUF DER EIGENEN TERRASSE

Zum Glück ist das mit den passenden Zutaten (und der richtigen Auswahl von Grills und Grillzubehör von Weber) auch wirklich möglich. Günstig, saisonal und frisch – das sind die Grundsätze des Streetfoods. Mit hochwertigem Fleisch und frischem Gemüse steht dem Streetfood-Erlebnis nichts mehr im Wege. Jetzt geht es nur noch um das köstliche Raucharoma, karamellisierten Zucker und die sengende Hitze des Metalls. Wer braucht schon extravaganten Schaum oder seltsame Garnierungen? Das ist echtes Essen für echte Menschen. „Es wurde für jedermann entwickelt", so Johnson. „Was gutes Streetfood ausmacht? Es verbindet! Unabhängig von Geschlecht, Alter und Herkunft! Es geht darum, gemeinsam Zeit zu verbringen." Vorzugsweise mit einem eiskalten Getränk in der Hand und dem Essen in Aussicht – dampfend, frisch und gewürzt mit einer Geschichte, die man noch viele Jahre lang erzählen wird. Möchtest du direkt loslegen und die Streetfood-Atmosphäre zu dir nach Hause holen? Dann probier unser Rezept für saftige Rindfleischspieße aus oder buche einen speziellen Streetfood-Grillkurs bei einer Weber Grill Academy in deiner Nähe, um einen umfassenden Überblick über die erforderlichen Methoden zu erhalten.

STEAK-TOMATEN-SPIESSE

MIT AVOCADOSAUCE

PORTIONEN: 4
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
GRILLZEIT: 8 Minuten
BESONDERES ZUBEHÖR: Spieße

1/2 Anzündkamin · Mittlere Hitze · Mittlere Hitze

Für die Sauce
1 Avocado
1 Stück Salatgurke (5 cm)
4 EL Schmand
1 Frühlingszwiebel, geschnitten
4 EL frisch gehackter Dill
Saft von einer Limette
⅛ Teelöffel Chilisauce
Meersalz

Für die Gewürzmischung
1 TL fein gehackter Knoblauch
je 1 TL Senf- und reines Chilipulver
je ½ TL Paprikapulver, gemahlener Koriander, gemahlener Kreuzkümmel und grobes Meersalz
1 kg Hüftsteak (amerikanisches Pin-Bone-Steak, 3 cm dick), ohne überschüssiges Fett, in 3 cm große Würfel geschnitten,
24 Cocktailtomaten, Öl

1. Das Fruchtfleisch der Avocado auslösen. Die Gurke schälen und grob würfeln. Avocado, Gurke, Schmand, Frühlingszwiebeln, Dill und Limettensaft im Mixer glatt pürieren. Nach Geschmack Chilisauce und Salz untermischen.

Die Sauce in eine Schüssel geben und bis zum Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.

2. Metall-, Holz- oder Bambusspieße bereitlegen. Holz- oder Bambusspieße mind. 30 Minuten in Wasser einweichen.

3. Den Grill für mittlere direkte Hitze (175–230°C) vorbereiten.

4. In einer Schüssel die Zutaten für die Gewürzmischung vermengen. Die Fleischwürfel dazugeben und durchmischen, bis sie gleichmäßig mit den Gewürzen bedeckt sind. Abwechselnd mit den Tomaten auf die Spieße stecken. Fleisch und Tomaten rundherum dünn mit Öl bestreichen.

5. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Bei geschlossenem Deckel die Spieße über direkter, mittlerer Hitze grillen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist, d.h. etwa 8 Minuten für medium rare. Dabei die Spieße gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen.

6. Die Spieße warm mit der Sauce servieren.

Rezept aus **Weber's Greatest Hits von Jamie Purviance (2017)**

Werde zum Grillprofi und mach mit bei der **Weber Grill Academy!** Infos unter weber.com

IM FERNEN OSTEN ENTSPRINGT DAS STREETFOOD DEN FLAMMEN UND STECKT VOLLER AROMEN.

Authentisches asiatisches Streetfood muss einfach und voller Geschmack sein. Die bekanntesten Gerichte – vom indonesischen Nasi Goreng bis hin zum außergewöhnlich aromatischen Phad Thai, das in ganz Thailand an Streetfood-Wagen serviert wird – haben alle drei Dinge gemeinsam: Sie besitzen den würzigen Umami-Geschmack, sind kurz vom Feuer geküsst und mit etwas Schärfe verfeinert.

Am wichtigsten ist jedoch ihre Frische. Es handelt sich hierbei nicht um Gerichte, die den ganzen Tag lang im eigenen Saft geschmort haben. Stattdessen wurden sie über offener Flamme bei starker Hitze zubereitet. Das gilt insbesondere für die klassischen chinesischen Pfannengerichte.

Erfahrene Wok-Nutzer wissen, dass bei einem außergewöhnlichen Pfannengericht zwei Dinge nicht fehlen dürfen: Hitze und Vorbereitung. Auch wenn es möglich ist, auf einer Herdplatte gute Ergebnisse zu erzielen, entfaltet sich die wahre Kraft des Woks erst über einem Brenner. Denn die Pfanne muss von der Hitze umgeben werden.

Eine zuverlässige, starke Hitzequelle und viele frisch zubereitete Zutaten sind ebenfalls wichtig. Die Magie eines asiatischen Pfannengerichts beruht darauf, die Zutaten im Wok schnell starker Hitze auszusetzen und ihnen so die wunderbar-kräftigen Aromen der chinesischen Küche zu verleihen, während sie gleichzeitig Biss und Zartheit bewahren. Für ein echt asiatisches Pfannengericht ist ein kurzer Moment in der Pfanne mehr als genug. Unter asiatischen Streetfood-Verkäufern ist es daher ein offenes Geheimnis: ein Wok und ein Bett aus heißer, ascheüberzogener Holzkohle bilden das perfekte Paar.

Doch um dieses Kohlebett zu kreieren, bedarf es einiger Zeit. Aus diesem Grund eignet sich die Kombination aus dem Gasgrill Genesis® II von Weber und dem schweren, gusseisernen Wok ideal, um zu Hause die perfekten Bedingungen für asiatische Pfannengerichte zu schaffen. Mit dieser Kombination erreichst du die hohe Hitze, die für das Kochen im Wok erforderlich ist, und kommst gleichzeitig in den Genuss von hoher Stabilität und Kontrolle. Das ist die perfekte Voraussetzung für asiatische Streetfood-Klassiker, ganz gleich, ob es sich dabei um dünnes, scharf angebratenes Fleisch, knusprig gebratenen Reis oder kräftige japanische Suppen handelt.

WAS IST SOJASAUCE?

Sojasauce ist eines der ältesten und beliebtesten fermentierten Gewürze in der Geschichte der Menschheit. Die tiefen, süßen und äußerst herzhaften Aromen stammen hauptsächlich von (traditionell unter der Erde) lange fermentierten Sojabohnen. Sojasauce bildet die Geschmacksgrundlage für zahlreiche Gerichte aus China, ihrem Herkunftsort, und Ostasien.

SCHARFES AUS DER PFANNE

MIT TOFU UND SESAMREIS

1/2 Anzündkamin · Mittlere Hitze · Mittlere Hitze

PORTIONEN: 4
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten
GRILLZEIT: 15 Minuten
BESONDERES ZUBEHÖR: GBS-Wok

1 rote Zwiebel, dünne Scheiben
3 Knoblauchzehen, dünne Scheiben
1 Stück Ingwer (7 cm), gerieben
4 Frühlingszwiebeln, in 2 cm große Stücke geschnitten
350 g fester Tofu, gewürfelt
100 g Zuckerschoten, halbiert
50 g frische Shiitake, in Scheiben geschnitten
1 rote oder gelbe Paprikaschote, dünne Scheiben
1 frische rote Chilischote, dünne Scheiben
½ Bund frischer Koriander, grob gehackt
100 g ungesalzene Cashew-Kerne
Pflanzenöl
2 EL salzarme Sojasauce
1 EL Sesamöl
1 Limette
Salz
Pfeffer
Zucker

1. Den Grill für direkte Hitze (200–230°C) vorbereiten. Knoblauch, Ingwer, Chili, Frühlingszwiebeln und rote Zwiebel vermengen. Das restliche Gemüse, bis auf den Koriander, vermengen. Die beiden Mischungen separat zur Seite stellen.

2. Den Wok auf den Grill stellen und aufheizen lassen. Einen Schuss Öl (das Öl sollte beginnen, zu rauchen) und anschließend Tofu hineingeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und bräunen. Auf einen Teller geben.

3. Einen weiteren Schuss Öl in den Wok geben. Die Chili-Zwiebel-Mischung hineingeben. Kurz umrühren und die andere Mischung hinzufügen. Das Gemüse im Wok schwenken, mit einem Holzlöffel ständig umrühren und alle paar Sekunden wenden, sodass alle Stücke mit der Hitze am Boden des Woks in Berührung kommen. Mit einer großzügigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

4. Nach 1–2 Minuten sollte das Gemüse etwas weicher geworden sein. Tofu, Sojasauce und Sesamöl hineingeben und unterrühren. Nach ca. 30 Sekunden ist das Gemüse fertig. Das Gemüse auf einen Servierteller geben, mit den Cashew-Kernen und Koriander bestreuen und mit ein wenig Limettensaft beträufeln. Guten Appetit! Mit gekochtem Jasmin-Reis und geröstetem Sesam servieren.

WEBERS BESTE WAHL:

Experimentiere an der frischen Luft mit neuen Aromen – mit dem WOK des GOURMET BBQ SYSTEM von Weber

DIE BESTEN DESSERTS KOMMEN DIREKT VOM GRILL. DER BEKANNTE DÄNISCHE KOCH THOMAS HERMAN ERKLÄRT UNS, WARUM.

Thomas Herman, der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Koch von Arriba Nacional, kennt sich aus mit Desserts. Im Laufe seiner preisgekrönten Karriere hat der dänische Koch in einigen der besten Küchen der Welt gearbeitet und der europäischen Gastronomie-Szene Kreativität eingehaucht. Derzeit stellt er sich einer neuen Herausforderung bei Arriba Nacional, einem Schokoladen-Geschäft in Kopenhagens berühmter Fußgängerzone Strøget, das sich allabendlich in ein intimes Restaurant für acht Personen verwandelt. Für die glücklichen Gäste stellt sich Herman wieder hinter den Herd bzw. an den Grill und kreiert dort besondere kulinarische Erlebnisse – sowohl herzhaft als auch süß.

Mit ihren einzigartigen Aromen bieten Desserts vom Grill jedem Koch zahlreiche, spannende Möglichkeiten. „Die meisten Menschen ziehen es vermutlich nicht einmal in Betracht, Desserts auf dem Grill zuzubereiten. Man muss dabei über den Tellerrand hinausblicken und mit dem Raucharoma, der Temperaturregelung und anderen spannenden Faktoren kreativ werden." Reichhaltige, geschmolzene Schokolade mit aufregenden Geschmacksnoten eignet sich hervorragend als Sauce für Erdbeeren. Oder sogar als Topping für einen köstlichen Kuchen vom Grill, der im Dutch Oven von Weber perfekt aufgegangen ist.

Besonders angetan haben es Herman flambierte Crêpes, die er behutsam auf der Grillplatte des Gourmet BBQ System von Weber ausbackt. Diese kreative Neuinterpretation des Klassikers kann mit verschiedensten Toppings serviert werden. Die Empfehlung des Kochs: eine Mischung aus Beeren und Mokka mit leicht gerösteten, gehackten Haselnüssen. „Durch die sehr starke, direkte Hitze des Gusseisens werden die Crêpes knuspriger und stärker karamellisiert als beim Ausbacken in einer herkömmliche Bratpfanne."

Der Koch ist davon überzeugt, dass diese Desserts vom Grill für ein außergewöhnliches Erlebnis sorgen. „Wenn man ein Dessert auf einem Holzkohlegrill zubereitet, erhält es zusätzliche Grillaromen und einen einmaligen, harmonischen Geschmack", erklärt er. „Und die Atmosphäre, die im Kreise der Liebsten am Grill unter freiem Himmel entsteht, ist einfach unbezahlbar." Also schüre die Flammen noch ein wenig länger, denn gegrillte Desserts stehen auf dem Menü: Sie sind einzigartig, köstlich und beabsichtigen nicht, allzu bald wieder zu verschwinden.

WEBERS BESTE WAHL:

Mit dem WAFFEL- UND SANDWICH-EISEN des GBS gelingen dir köstliche Desserts

Ein Kuchen vom Grill? Warum nicht ... mit dem DUTCH OVEN des GBS

Perfekt flambierte Crêpes – von der GRILLPLATTE des GBS

KLASSISCHE CRÊPES

MIT MOKKA, VANILLE UND BROMBEEREN

PORTIONEN: 4
ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten
GRILLZEIT: 15 Minuten
BESONDERES ZUBEHÖR: GBS-Grillplatte

1/2 Anzündkamin
Mittlere Hitze
Mittlere Hitze

Für die Crêpes
200 g Mehl
30 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Prise Salz
½ TL Kardamom
geriebene Schale von ½ Zitrone
3 Eier
300 ml Vollmilch
50 ml Bier
Butter zum Anbraten

Für die Sauce
80 g Zucker
30 g Butter
200 ml milder Kaffee (frisch aufgebrüht)
40 g brauner Zucker
1 Vanilleschote
100 g Brombeeren
50 g Heidelbeeren
50 g gehackte Haselnüsse, leicht geröstet
Eine Handvoll Blüten vom kleinen Sauerampfer
Vanilleeis

1. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herausschaben. Die Schote für später zur Seite legen.

2. Mehl, Zucker, Vanillemark, Salz, Kardamon und Zitronenschale in einer Schüssel vermischen. Unter ständigem Rühren Milch und Bier hineingeben.

3. Unter ständigem Rühren nach und nach die Eier dazugeben. Den Teig sorgfältig durchrühren. Es dürfen keine Klümpchen vorhanden sein. Den Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

4. Den Grill für direkte Hitze (200° C) vorbereiten. Die GBS-Grillplatte in den GBS-Rost einsetzen und aufheizen lassen.

5. Butter auf die Grillplatte geben und nacheinander die Crêpes ausbacken. Dabei jeweils einmal wenden. Nach Bedarf Butter auf die Platte geben. Die fertigen Crêpes zu Dreiecken zusammenklappen und abdecken.

6. Den Zucker leicht auf der Grillplatte karamellisieren, Butter und die Vanilleschote dazugeben und unter ständigem Rühren braten. Kaffee und braunen Zucker dazugeben und köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Karamell ein wenig reduzieren, bis er eine dickere Konsistenz aufweist.

7. Zusammengeklappte Crêpes in die Karamellsauce legen und erwärmen. Dabei einmal wenden. Brombeeren und Heidelbeeren auf die heißen Crêpes geben und kurz erwärmen.

8. Crêpes mit Beeren, Sauerampfer und Eiscreme auf dem Teller anrichten oder direkt auf der Grillplatte servieren. Die Crêpes vor dem Servieren mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Starke Hitze

GLÜHENDE HITZE

Wenn dein Grill Temperaturen über 230° C erreicht, kannst du deine Rezepte auspacken, die nicht mehr als ein scharfes Anbraten erfordern. Hierbei handelt es sich nicht um unausgegorene Ideen, sondern um bewährte Klassiker, mit denen man die ganze Familie glücklich machen kann. Saftige, zarte Steaks, ganz nach den Wünschen deiner Gäste gebraten, Oktopus, kurz unter kräftigem Brutzeln in einer feurig-heißen Pfanne angebraten. Oder vielleicht unser aller Liebling: eine Pizza wie aus Neapel.

STARK 230–290°C

Das perfekte Steak

GANZ GLEICH, WIE DU ES AM LIEBSTEN MAGST – MIT UNSEREN BRANDHEISSEN TIPPS ERZIELST DU IMMER PERFEKTE ERGEBNISSE.

Das perfekte Steak wird häufig als unglaublicher Erfolg erachtet, als etwas, das man lieber ausgebildeten Profis überlässt. Zum Glück gestaltet sich die Realität etwas einfacher. Mit ein wenig Know-how und der richtigen Ausstattung gelingt dir das perfekte Steak überraschend leicht. Befolge diese einfachen Ratschläge und ein Gericht, das aus der Küche eines Fünf-Sterne-Restaurants stammen könnte, wird schon bald vor dir stehen – ganz ohne Reservierung.

Wähle zunächst ein Fleischstück aus. Dünnere Scheiben werden schneller gar und lassen wenig Spielraum zwischen roh und zu durch. Entscheide dich am besten für ein Stück Fleisch, das mindestens 2,5 cm dick ist. Sieh dir als Nächstes an, wie das Fleisch aussieht. Ein Stück Fleisch ohne viel Fett ist nach dem Garen zäh und geschmackslos. Halte Ausschau nach einer schönen Marmorierung mit weißen Fettadern. Diese sorgen für zarten und saftigen Genuss. Wir sind besonders überzeugt vom T-Bone-Steak – einer köstlichen Kombination aus Filet und Strip-Steak. Rib-Eye-Steak, Filet und Hanger-Steak sind ebenfalls sehr schmackhaft. Wenn du dir bei deinem Kauf unsicher bist, wird dir der Metzger deines Vertrauens gerne behilflich sein.

Gewürzt oder ungewürzt? Es gibt viele verschiedene Gewürzmischungen, die du einfach vorbereiten kannst und die deinem Steak zusätzliche Aromen verleihen. Marinaden – Mischungen aus Öl, Säure (z. B. Zitrone oder Essig) und Zutaten wie Kräutern und Zucker – eignen sich hervorragend zum Würzen von Fleisch. Wenn du in Eile bist, kannst du beide Seiten des Steaks auch einfach großzügig mit Pfeffer und Salz bestreuen und *voilà*!

Wenn du das Fleisch vorbereitet hast, ist es an der Zeit, den Grill anzuwerfen. Der gusseiserne Sear Grate Einsatz zum scharfen Anbraten des Gourmet BBQ System von Weber speichert auf dem Grill die Hitze und sorgt dafür, dass dein Steak gleichmäßig gart. Lege das Steak zunächst über direkte, starke Hitze. So brät es außen scharf an und schließt die Feuchtigkeit im Inneren ein. Nach 1–2 Minuten, oder wenn das Steak nicht mehr am Grillrost haften bleibt, wendest du es einmal und legst es schließlich über indirekte Hitze. Dort kann das Steak weitergaren und die gewünschte Kerntemperatur erreichen, ohne dass es auf der Außenseite verbrennt. Sobald das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat, nimmst du es vom Grill und lässt es vor dem Servieren einige Minuten ruhen.

Woher du weißt, wann dein Steak fertig ist? Verwende das iGrill von Weber. Dieser hitzebeständige Kerntemperaturfühler überwacht die Kerntemperatur des Steaks, sodass du nie wieder raten musst. Manche mögen ihr Steak außen scharf angebraten und dunkelrot im Inneren. Andere mögen es lieber gleichmäßig braun. Das perfekte Steak ist also Geschmackssache. Doch ganz gleich, ob du dein Steak ultra-rare, well-done oder irgendwo dazwischen magst – mit dem iGrill gelingt dir das perfekte Steak, und zwar jedes Mal!

Werde zum Grillprofi und mach mit bei der **Weber Grill Academy!** Infos unter weber.com

GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER

Wie durch ist durch?

DAMIT DIR DEIN STEAK IMMER GANZ NACH DEINEM GESCHMACK GELINGT, MUSST DU BEIM GRILLEN DIE KERNTEMPERATUR IM AUGE BEHALTEN.

WEBERS BESTE WAHL:

Unser digitales SNAP-CHECK-THERMOMETER zeigt innerhalb von 3 Sekunden die Temperatur deines Grillguts an.

Professionelles Grillmuster mit dem GBS-SEAR GRATE Einsatz zum scharfen Anbraten

Mit dem iGRILL kannst du sicherstellen, dass alle ihr Steak genau so bekommen, wie sie es am liebsten mögen.

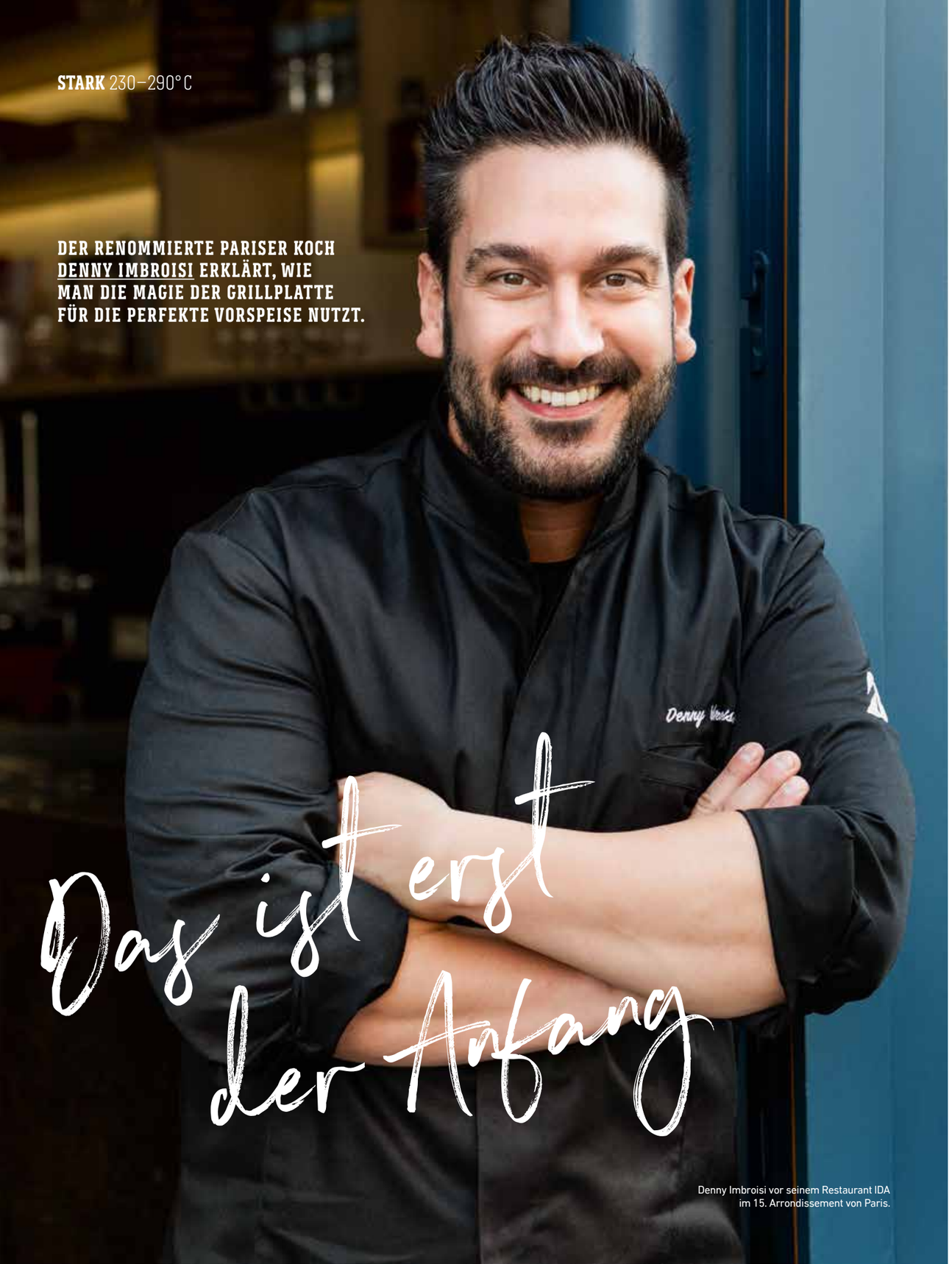
ULTRA-RARE
46–49° C

RARE
52–55° C

MEDIUM-RARE
55–60° C

MEDIUM-WELL
65–69° C

WELL-DONE
ÜBER 71° C



STARK 230–290°C

DER RENOMMIERTE PARISER KOCH DENNY IMBROISI ERKLÄRT, WIE MAN DIE MAGIE DER GRILLPLATTE FÜR DIE PERFEKTE VORSPEISE NUTZT.

Das ist erst der Anfang

Denny Imbroisi vor seinem Restaurant IDA im 15. Arrondissement von Paris.

Vorspeisen machen das Abendessen zu etwas Raffiniertem. Sie können die Stimmung des gesamten Abends verändern. Der Koch Denny Imbroisi aus dem renommierten Pariser Restaurant IDA weiß alles über Raffinesse. Zwar stammt er ursprünglich aus der süditalienischen Region Kalabrien, doch wurde er vollständig in die Eleganz der französischen Küche eingeführt. Es heißt „das Auge isst mit". Daher sollte der erste Gang stets sehr ansprechend aussehen, findet zumindest Imbroisi: „Die Vorspeise muss das beste am gesamten Menü sein – auch optisch. Sie muss die Gäste sofort beeindrucken." Für die Zubereitung der Vorspeise empfiehlt er die Grillplatte von Weber: das perfekte Zubehör für Essen, mit dem behutsam umgegangen werden muss. „Selbstverständlich muss man den Garvorgang beobachten, doch mit der Grillplatte gestaltet es sich einfacher, auch für einen Hobbykoch." Die Oberfläche der Grillplatte eignet sich ideal für zartes Grillgut, das auf dem Gitter des Grillrosts nicht gegrillt werden könnte. Das gilt insbesondere dann, wenn es auch noch ansprechend aussehen soll. Die Grillplatte ist aus porzellanemailliertem Gusseisen gefertigt, das eine hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung bietet und für gleichmäßig gegartes Grillgut sorgt. „Betrachten wir beispielsweise unser Rezept mit scharf angebratenem Pulpo, Avocado und Tomaten: Der Pulpo besitzt eine gleichmäßige wunderschöne Farbe. Mit der Grillplatte können dünnere, zartere Zutaten auf dem Grill zubereitet werden. Außerdem können wir mit der Garflüssigkeit arbeiten. Die Grillplatte eröffnet dir eine völlig neue Welt des Grillens."

Während du dein Fleisch, Geflügel – oder wonach auch immer dir gerade ist – grillst, kannst du parallel auch dein Gemüse zubereiten. Für dieses Rezept hat Imbroisi die spezielle Grillplatte vom Pulse Elektrogrill verwendet, um die Vorspeisen scharf anzubraten. „Der Grill zeigt die aktuelle Grilltemperatur an und hält sie auf einem konstanten Niveau. Ich kann allen Hobbyköchen nur empfehlen, sich einen Elektrogrill anzuschaffen. Denn er ist präzise und benutzerfreundlich." Du musst nur darauf achten, dass du die Grillplatte vor der Benutzung ordnungsgemäß vorgeheizt hast.

Die Grillplatte ist eines der vielseitigsten Zubehörteile von Weber. Ein echtes Muss für deinen Grill!

OKTOPUS VON DER GRILLPLATTE

Voller Anzündkamin · Starke Hitze · Starke Hitze

MIT GEGRILLTER AVOCADO UND SCHARF ANGEBRATENEN TOMATEN

PORTIONEN: 4
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten
GRILLZEIT: 9 Minuten
BESONDERES ZUBEHÖR: Grillplatte

- 360 g eingelegter Oktopus (grillfertig)
- 1 Fleischtomate
- 3 Avocados, halbiert
- 2 rohe Rote Beten
- 1 ganzer bunter Blumenkohl (gelb oder lila)
- 2 Plattpfirsiche
- 100 g weißer Balsamicoessig
- 50 g natives Olivenöl extra
- Saft von 2 Zitronen
- Zweige von Kresse oder Basilikum
- Salz
- Pfeffer

1. Zutaten abwaschen, schälen und vorbereiten: Avocados halbieren, Kerne entfernen und die Avodaco-Hälften zum Grillen auf der Grillplatte zur Seite legen. Pfirsiche vierteln und ca. 15–20 Minuten in Balsamicoessig marinieren. Tomate in dicke, runde Scheiben schneiden. Blumenkohl in kleine Röschen zerteilen und in dünne Scheiben schneiden. Mit einem Gemüsehobel die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit Eiswasser (zwischen 2 und 10°C) zusammen mit den Kräutern kaltstellen, um Farbe und Konsistenz zu erhalten.

2. Den Grill für 240°C bei direkter Hitze vorbereiten und die Grillplatte vorheizen.

3. Wenn die Grillplatte heiß ist, die sechs Avocado-Hälften ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Vom Grill nehmen und vier Hälften zum Servieren auf den Tellern zur Seite legen. Die beiden anderen Hälften mit einer Gabel zu Guacamole zerdrücken: 1 TL (5 ml) Olivenöl, eine Prise Salz und Pfeffer untermischen. Die Guacamole darf stückig sein.

4. Einen Schuss Olivenöl auf die Grillplatte geben, Oktopus und Tomaten darauflegen und ca. 5 Minuten von allen Seiten grillen.

5. Für jede Portion eine Tomate in der Mitte eines (bunten, runden) Tellers platzieren, durch eine gegrillte Avocado-Hälfte mit Guacamole-Füllung ergänzen und ein Stück Oktopus darauflegen. Abschließend mit Rote-Bete-Scheiben, geviertelten Pfirsichen, Kresse und bunten Blumenkohlscheiben garnieren und einem Schuss Olivenöl abrunden.

STARK 230–290° C

Italienisch leicht gemacht

HOL DIR DEN GESCHMACK ITALIENS AUF DEINE TERRASSE – MIT DER PERFEKTEN PIZZA VOM GRILL.

Italiener können es besser: der klassische Geschmack der Tricolore.

Man muss nur an die beeindruckenden Landschaften und die legendäre Küche denken und man versteht sofort, warum Italien eines der beliebtesten Reiseziele der Welt ist. Wenn du eine perfekte Pizza grillst – mit einem dünnen, knusprigen Boden, geschmolzenem Käse und köstlichen Tomaten, dann fühlst du dich auf deiner Terrasse wie in den malerischen Straßen Neapels. Das Wort „Pizza" reicht bereits bis ins 10. Jahrhundert zurück. Die moderne Pizza wurde allerdings erstmals als Fladenbrot mit Käse im Neapel des 18. Jahrhunderts verkauft. Mittlerweile hat sich die Pizza allerdings zu einem der bedeutendsten kulinarischen Exporte des Landes gemausert und konnte auch die Schöpfer der Spitzenküche für sich gewinnen.

Für Pizza benötigt man nur wenige Zutaten. Daher ist es besonders wichtig, auf ihre Qualität zu achten. Die klassische Pizza Napoletana ist mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum belegt und mit Olivenöl und Gewürzen verfeinert. Aber sie bietet auch Raum für Experimente. Wichtig ist nur, dass sie dir am Ende schmeckt. Viele Köche verwenden unterschiedliche Käsemischungen, um nuanciertere Geschmäcker und Konsistenzen zu kreieren. Ricotta verleiht dem Käse Cremigkeit. Asiago sorgt hingegen für mehr Schärfe. Gruyère, Provolone und Parmesan erfreuen sich ebenfalls großer Beliebtheit. Bist du eher ein „Maximalist"? Dann belege deine Pizza mit Fleisch (Salami, Schinken, Wurst) und Gemüse (Zwiebeln, Artischocken, Grünkohl).

Für einen authentischen italienischen Boden sorgt der Pizzastein des Gourmet BBQ System von Weber. Der Stein absorbiert Feuchtigkeit, verleiht deiner Pizza eine perfekte leichte Bräune und angenehme Knusprigkeit, ohne den Boden dabei zu verbrennen. (Der Stein eignet sich auch sehr gut zum Backen von Brot, Keksen und sogar Kartoffelchips.) Unsere Top-Grillmeistertipps für die perfekte Pizza Napoletana? Die ideale Backzeit für Pizza beträgt 90 Sekunden bei 450° C. Je höher die Temperatur, desto besser das Ergebnis und desto kürzer die Backzeit.

Wenn du Briketts verwendest, verlängert sich die Backzeit auf ca. 8 Minuten für Pizza. Dafür glühen sie allerdings auch mehrere Stunden lang. Wenn du Holzkohle verwendest, braucht die Pizza nur 4–5 Minuten, da der Grill eine höhere Temperatur erreicht. Allerdings musst du alle 20 Minuten einen halben Anzündkamin mit glühender Kohle nachlegen. Wenn du einen Gasgrill verwendest, musst du einfach nur den Brenner neben dem Stein auf die Maximaleinstellung setzen. Buon Appetito!

PIZZA NAPOLETANA

Voller Anzündkamin · Starke Hitze · Starke Hitze

PORTIONEN: Für 4 Pizzen
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten plus 6–8 Stunden für die Teigruhe
GRILLZEIT: 4–8 Minuten
BESONDERES ZUBEHÖR: Pizzaheber, Pizzastein

- 360 ml Wasser
- 18–20 g Salz
- 2 g Hefe
- 620–650 g Mehl
- 250–320 g Tomatensauce
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 320–400 g Mozzarella oder Fior di Latte
- 1 EL Oregano
- 20 Blätter frischer Basilikum
- Salz nach Geschmack

1. Die Raumtemperatur sollte 20–25° C betragen. Wasser in eine Küchenmaschine schütten, Salz darin auflösen und ein Zehntel des Mehl hineingeben. Anschließend die Hefe hinzufügen. Die Küchenmaschine einschalten und nach und nach das restliche Mehl dazugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz aufweist.

2. Den Teig bei niedriger Geschwindigkeit ca. 20 Minuten kneten, bis eine einzige Teigkugel entsteht. Damit der Teig die perfekte Konsistenz aufweist, die Wassermenge im Blick behalten. Die Mischung sollte klebrig, weich und elastisch sein.

3. Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und 2 Stunden bei einer Raumtemperatur von 28° C ruhen lassen. Danach den Teig in kleine Kugeln, sogenannte „Panetti" schneiden. Diese sollten je zwischen 170 und 230 g wiegen.

4. Die Panetti in eine Schale legen und noch einmal 4–6 Stunden gehen lassen.

5. Einen Anzündkamin voll mit durchgeglühten Briketts oder Holzkohle in den Grill geben, Pizzastein auf den Grillrost legen und den Grill bei geschlossenem Deckel aufheizen.

6. Die Tomatensauce mit Oregano und Salz würzen. Den Mozarella schneiden. Die Panetti zu flachen Teigscheiben ausrollen – in der Mitte sollten sie nicht dicker als 4 mm sein. Mit einem Löffel je ein Viertel der Tomatensauce in die Mitte der Pizzabögen geben und mit spiralförmigen Bewegung den Boden mit der Sauce bedecken (am Rand ca. 1 cm freilassen). Den Mozarella gleichmäßig auf den Pizzen verteilen.

7. Den Pizzaheber mit Mehl bestäuben, damit die Pizza auf dem Heber besser gleitet. Die Pizza mit dem Pizzaheber auf den Pizzastein schieben und sofort den Deckel des Grills schließen. Die Pizza über indirekter Hitze backen. Anschließend mit einigen Basilikumblättern garnieren und mit ein wenig nativem Olivenöl extra beträufeln.

WEBERS BESTE WAHL:

Mit dem PIZZA-HEBER von Weber aus Edelstahl transportierst du deine Pizza im Schlaf von A nach B.

Der PIZZASTEIN von Weber sorgt für perfekte Ergebnisse, jedes Mal.

Tom Fuller hat an der Entwicklung des neuen MASTER-TOUCH PREMIUM mitgearbeitet.

Die Revolution des Kugelgrills

TOM FULLER, LEITER DES PRODUKTMANAGEMENTS VON WEBER FÜR DIE REGION EMEA (EUROPE MIDDLE EAST UND AFRIKA), KENNT SEINE GRILLS GENAU. WIR HABEN MIT IHM ÜBER DIE ENTWICKLUNG DES NEUEN, VIELSEITIGEN MASTER-TOUCH PREMIUM GESPROCHEN.

Ein Klassiker überdauert die Zeit. Auch wenn sich der Kugelgrill seit 65 Jahren großer Beliebtheit erfreut, haben die hellen Köpfe aus dem Produktentwicklungsteam von Weber Möglichkeiten gefunden, den Klassiker noch einmal neu zu erfinden. Der neue Master-Touch Premium zeichnet sich als 3-in-1-Grill aus. Er verfügt über viele durchdachte Merkmale und Funktionen, die dir den Einstieg in die Weber Welt des Räucherns erleichtern und für fantastische Geschmackserlebnisse sorgen. Wir haben mit Tom Fuller, dem Leiter des Produktmanagements bei Weber und einem echten Räucher-Enthusiast, darüber gesprochen, wie sich dieser klassische Grill weiterentwickelt hat.

Welche Rolle hast du bei der Entwicklung des Master-Touch Premium gespielt?

Tom Fuller: Ich arbeite jetzt seit fast acht Jahren bei Weber. In dieser Zeit durfte ich an der Weiterentwicklung des Master-Touch mitwirken. 2013 wurde er mit dem innovativen Grillrost des Gourmet BBQ System aufgerüstet. Und nun wurde der Master-Touch Premium mit zahlreichen Merkmalen und Funktionen ausgestattet, die das Grillerlebnis auf eine neue Stufe heben. Eines dieser spannenden Merkmale ist das Edelstahl-Deckelscharnier mit Federmechanismus. Es ist besonders hilfreich, wenn man in beiden Händen einen Teller mit Essen trägt. Er kann aber auch entfernt werden, sodass man verschiedenes Grillzubehör wie einen Drehspieß-Ring verwenden kann.

Kannst du uns mehr über den Grillrost des Gourmet BBQ System (GBS) erzählen?

TF: Der Master-Touch Premium verfügt über ein Edelstahl-GBS mit hochklappbaren Seitenbereichen. Wenn du Kohle nachlegen musst, kannst du diese Bereiche einfach hochklappen und die Kohle in den Grill schütten – ohne den gesamten Grillrost herausnehmen zu müssen. Doch das wohl wichtigste Merkmal des GBS-Grillrosts ist das herausnehmbare Mittelstück. Dieses Mittelstück kann durch alle Einsätze aus unserem

DIE FÜNF INNOVATIVEN MERKMALE, DIE DEN MASTER-TOUCH PREMIUM ZUR NEUEN MESSLATTE FÜR HOLZKOHLEGRILLS MACHEN

1. DECKEL MIT SCHARNIER

Mit Federmechanismus zum einfachen Öffnen; kann für die Verwendung eines Drehspießes entfernt werden.

2. CHAR-RING & DIFFUSOR-PLATTE

Einfaches Platzieren der Kohle für verschiedene Grillmethoden; erleichtert die Regelung der Hitze beim Grillen mit niedrigeren Temperaturen.

3. VERBESSERTE KESSELBELÜFTUNG

Mit verschiedenen Einstellungen für unterschiedliche Grillmethoden, u. a. für langsames Garen bei niedrigen Temperaturen.

4. iGRILL-HALTERUNG

Setze dein iGrill 2 oder iGrill Mini in die Halterung ein, damit dich der Grill informiert, wenn dein Grillgut die perfekte Garstufe erreicht hat.

5. GBS-GRILLROST AUS EDELSTAHL

Das herausnehmbare Mittelstück kann durch einen der vielen Einsätze des Gourmet BBQ System (GBS) von Weber ersetzt werden.

Sortiment ersetzt werden, z. B. durch den Sear Grate Einsatz zum scharfen Anbraten von Steaks, den Pizzastein, den Geflügelbräter oder den Dutch Oven. So eröffnen sich unendlich viele Möglichkeiten mit nur einem Grill.

Heißt er deshalb „der 3-in-1-Grill"?

TF: Das „3-in-1" bezieht sich auf das direkte und indirekte Grillen, das scharfe Anbraten und das Räuchern. Kugelgrills eignen sich schon seit vielen Jahren perfekt zum langsam Garen und scharfen Anbraten. Damit das auch fürs Räuchern gilt, haben wir einige Bauteile hinzugefügt, z. B. den Char-Ring, in dem die Kohle effizient und langsam verbrennt. Eine weitere Neuerung ist die Diffusor-Platte aus Edelstahl. Diese sitzt auf dem Char-Ring und sorgt für eine feuchte Hitze, die dann in das Grillgut eindringt. Diese Methode eignet sich ideal für langsam gegarte Rippchen und Schweineschulter. Denn all diese Köstlichkeiten sollten bei niedriger Temperatur mit langen Garzeiten zubereitet werden. Zu guter Letzt haben wir die Kesselbelüftung überarbeitet. Mit der neuen Einstellung am Aschering kannst du den Grill zum Räuchern bereitmachen, sodass nur sehr wenig Luft in den Kessel gelangt. Ich bin jemand, der gern größere Fleischstücke räuchert. Für mich ist das daher eine bahnbrechende Neuerung im Weber Universum und hoffentlich auch in der gesamten Branche.

Welche anderen Merkmale und Funktionen machen diesen Grill so besonders?

TF: Ein weiteres tolles Merkmal ist die iGrill-Halterung. Sie ermöglicht es dir, die Temperatur deines Grills und des Grillguts ganz einfach aus der Ferne zu überwachen. Dafür musst du lediglich die Temperaturfühler an deinem Grillrost befestigen oder in das Grillgut stecken. Die Fühler kommunizieren dann direkt mit deinem Mobilgerät, sodass du immer die perfekte Garstufe erreichst. Wir wissen, wie wichtig das iGrill für den zukünftigen Erfolg von Weber ist. Daher haben wir eine Edelstahl-Halterung entwickelt, die seitlich am Kesselgriff eingehakt werden kann. Darauf kann man ein iGrill 2 oder ein iGrill Mini platzieren. Zudem kann man daran bis zu vier verschiedene Temperaturfühler befestigen. Das iGrill ist das Bindeglied zwischen Kugelgrill und neuester Technologie. Es ist die Zukunft des Grillens mit Weber.

Letzte Frage: Wie grillst du am liebsten? Und was legst du am liebsten auf den Grill?

TF: Oh, das ist so, als ob man mich nach meinem Lieblingskind fragt … Und ich habe vier Kinder! Insgesamt bereitet mir das Räuchern vermutlich am meisten Freude. Ich habe den neuen Master-Touch Premium bereits einige Male verwendet und es war wirklich einfach, alle Einstellungen vorzunehmen. Es ist fantastisch, dass er die Temperatur mehrere Stunden lang halten kann. Er liefert genau das, was wir uns davon versprochen haben.

Das Mittelstück des Edelstahl-Grillrosts kann durch verschiedene Einsätze ersetzt werden.

Überwache dein Grillgut mit der iGrill-Halterung.

Viele Optionen – mit nur einem Grill

Die Zuverlässigkeit eines Klassikers mit den innovativen Funktionen eines brandneuen Designs.

Eine völlige neue Art des Grillens

DER PULSE ELEKTROGRILL VON WEBER BIETET EIN FANTASTISCHES GRILLERLEBNIS UND PASST DABEI AUF JEDEN BALKON

Jeden Sommer ärgern sich die Städter immer wieder darüber, dass ihnen die Freude entgeht, den Grill anzufeuern. Mit dem neuen platzsparenden Pulse von Weber kommt die klassische Freude des Grillens jetzt aber auch zu ihnen. Manche bekommen gar nicht genug von dem rauchigen Aroma von Fleisch, das langsam über der Kohle gegart wurde. Andere sehnen sich hingegen nach dem Grillmuster, dass der gusseiserne Rost in ihr Steak gebrannt hat – mit dem Pulse ist beides möglich, und zwar in Rekordzeit.

Der Pulse ist mit leicht zu reinigenden Heizelementen ausgestattet und kann auch dort verwendet werden, wo Gas- und Holzkohlegrills keinen Zutritt haben, was häufig auf Balkons in der Stadt der Fall ist. Zudem muss man sich nie wieder Gedanken um den Brennstoff machen: Mit dem Pulse ist man stets nur eine Steckdose von schmackhaftem Grillvergnügen entfernt.

Während sich der Raum zwischen Heizelement, Grillgut und Deckel mit Rauch füllt, entwickelt sich langsam das reichhaltige Geschmacksprofil eines frisch gegrillten Gerichts. Während andere Elektrogrills das Grillgut direkt auf dem Element rösten, ist der Pulse von Weber mit gusseisernen Grillrosten ausgestattet. Diese bieten reichlich Platz, damit sich das vielschichtige Grillaroma entfalten kann. Die Grillroste befinden sich beim Pulse 2000 außerdem in zwei verschiedenen Temperaturzonen. Das heißt, du kannst ein Steak über starker Hitze scharf anbraten und gleichzeitig eine Beilage langsam garen. Und mach dir keine Sorgen, dass der Grill zu schnell abkühlt, wenn du den Deckel öffnest, um dein Grillgut zu wenden. Die porzellanemaillierten Grillroste speichern die Wärme und verleihen dem Grillgut ein klassisches Grillmuster, das jedem Grillteller den letzten Schliff verleiht. Der Deckel des Pulse verfügt nicht nur über ein tolles Design, er wurde zudem so gestaltet, dass er einen optimalen Abstand zwischen Grillgut und Deckel gewährleistet und so das authentische Grillaroma kreiert, nach dem wir uns alle verzehren. All das in einem schlanken Design mit kleiner Stellfläche.

Ein weiterer Pluspunkt: Der Pulse von Weber ist in nur wenigen Minuten heiß und bereit zum Grillen. Da durch die Spule ein konstanter Strom fließt, sorgt sie für eine gleichmäßige Hitzeverteilung – ohne die starken Temperaturschwankungen der Heizelemente von anderen Elektrogrills. Dank des herausnehmbaren digitalen Bedienfelds zur präzisen Temperaturregelung wird das Grillen zum Kinderspiel. Mit dem iGrill-Thermometer kannst du außerdem die Kerntemperatur deines Grillguts überwachen und direkt Alarmmeldungen an dein Mobilgerät senden, sobald es die gewünschte Garstufe erreicht hat. So kannst du dich auf das konzentrieren, was wirklich zählt: das Leben genießen.

GRILLROSTE AUS PORZELLANEMAILLIERTEM GUSSEISEN
Die Roste speichern die Wärme gleichmäßig und effizient und sorgen für ein wunderschönes Grillmuster.

HOHER DECKEL
Unter dem hohen Deckel kannst du sogar ganze Hähnchen und große Braten grillen.

INTEGRIERTE iGRILL-TECHNOLOGIE
Die integrierte iGrill-Funktion überwacht die Temperatur deines Grillguts – vom Anfang bis zum Ende.

ZWEI-ZONEN-GRILLEN
Grille gleichzeitig unterschiedliches Grillgut in zwei Temperaturzonen.

Finde den passenden Grill für dich

FRAGST DU DICH, WELCHER WEBER GRILL DEIN LEBEN BEREICHERN WIRD? UNSERE PRAKTISCHE TABELLE LIEFERT DIR DIE ANTWORT.

GRILLST DU ...

- 5 ... allein oder für eine kleine Gruppe?
- 25 ... für wahre Menschenmassen?
- 0 ... lieber gar nicht? (Tut uns leid, dann brauchst du keinen Grill.)

- 5 ... gerne unterwegs?
- 10 ... auf einem Balkon?
- 15 ... auf einer kleinen Terrasse?
- 25 ... in deinem Garten?
- 20 ... auf einer Dachterrasse?

- 30 ... gerne neue Sache und experimentierst herum?
- 10 ... lieber alltägliches Grillgut?

IN DIESER SPALTE KANNST DU MEHRERE ANTWORTEN AUSWÄHLEN!

- 1 ... gerne Würstchen?
- 2 ... gerne Steaks?
- 3 ... gerne Gemüse?
- 4 ... gerne Fisch?
- 5 ... auch mal ausgefallene Dinge, z. B. ein Dessert vom Grill?
- 6 ... gerne Hühnchen?

- A ... gerne klassisch mit Holzkohle?
- B ... gerne mit Strom? Dann ist ein Elektrogrill genau richtig.
- C ... du gerne sofort los? Dann entscheide dich für einen Gasgrill!

SO FINDEST DU DEN PERFEKTEN GRILL FÜR DICH

DEINE VORLIEBEN

Beginne in der linken Spalte und notiere den Wert der Option, die dich am besten beschreibt. In der vierten Spalte kannst du alle zutreffenden Optionen auswählen. Anschließend addierst du alle Werte.

BRENNSTOFFART

Entscheide dich am Ende zwischen A, B und C, um das finale Ergebnis zu erhalten. Ganz gleich, welchen Brennstoff du am liebsten magst, bei Weber findest du den richtigen Grill für deine Ansprüche.

FERTIG! DEIN ERGEBNIS:

Das Ergebnis findest du auf der nächsten Seite

Dein Ergebnis:

5	5	30	1	A		
25	10	10	2	B		
0	15		3	C		
	25		4			
	20		5			
			6			

DEIN **ERGEBNIS** LAUTET:

.....

HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH!

Nachstehend findest du entsprechend deinem Ergebnis deinen idealen Grillpartner. Für jede Brennstoffart gibt es den richtigen.

Wende dich an einen Weber-Partner in deiner Nähe oder besuche weber.com, um weitere Informationen zu erhalten.

20 — 40 — 60 — 80 — 100

HOLZKOHLE (A)

SMOKEY JOE PREMIUM
Klein genug, um ihn auf alle Abenteuer mitzunehmen, und doch groß genug, um deine Lieblingsgerichte zuzubereiten. Dank der Kombination aus Deckelverschluss und Tragegriff gestaltet sich die Reise ganz einfach und bequem.

ORIGINAL KETTLE E-5710
Bleib der modernen Version des kultigen Kugelgrills treu, mit dem alles begann: dem Original Kettle. Erfunden vom Gründer von Weber und geschätzt auf der ganzen Welt. Das Grillen mit Holzkohle – einzigartig!

MASTER-TOUCH GBS E-5750
Das klassische Grillen mit Holzkohle trifft auf die innovativen Merkmale des Master-Touch. Ausreichend Platz, um allen Gästen Steaks zu servieren, und endlose Möglichkeiten mit dem Gourmet BBQ System.

MASTER-TOUCH PREMIUM SE E-5770
Ein überarbeiteter Klassiker – mit vielen Innovationen, die dich zum ultimativen Grillmeister machen. Mit der iGrill-Halterung eignet sich dieser 3-in-1-Grill zum Räuchern, sowie direktes und indirektes Grillen.

SUMMIT CHARCOAL
Dein Garten wird gar nicht wissen, wie ihm geschieht: Mit einem innovativen Design und grenzenlosem Potenzial ist der Summit eine Klasse für sich. Und dank der Gaszündung entzünden sich die Kohlen auf Knopfdruck.

ELEKTRO (B)

Q 1400
Öffne deine Balkontür, steck den Stecker in die Steckdose und genieße die Atmosphäre im eigenen Zuhause. Der Grill für die Stadt – aus Traum wird Wirklichkeit.

Q 2400
Veranstalte im Glanz der Lichter der Stadt eine Party – umgeben von Hochhäusern und all deinen Freunden. Lasst die Korken knallen und stoßt an auf deinen Balkon.

PULSE 1000
Der Pulse ist der erste seiner Art. Er kombiniert intelligente Technik mit modernen digitalen Funktionen und revolutioniert so das traditionelle Grillen – komfortabel auf einem Balkon.

PULSE 2000 MIT ROLLWAGEN
Für den Balkonprofi ist das Zwei-Zonen-Grillen ein Must-have, um gleichmäßige Hitze zu erhalten. Gleichzeitig überwacht das integrierte iGrill-Thermometer die Temperatur des Grills.

GAS (C)

GO-ANYWHERE GAS
Stell den Gasgrill Go-Anywhere in den Kofferraum und schon steht dir die ganze Welt offen. Die Zündung erfolgt auf Knopfdruck. Außerdem bietet er ausreichend Platz, um ein paar hungrige Mäuler zu stopfen.

Q 2200
Dieser Grill ist klein, aber oho. Mit ihm kannst du sogar ein ganzes Menü grillen. Auf den praktischen Seitentischen kannst du Gewürze abstellen. Zudem ist er leicht und äußerst mobil – der perfekte Begleiter.

SPIRIT II E-210 GBS
Dieser Grill mit zwei Brennern bietet eine großzügige Grillfläche, sodass du deine ganze Familie beköstigen kannst. Mit dem Hochleistungsgrillsystem GS4 und der iGrill-Kompatibilität steht einem köstlichen Grillerlebnis nichts mehr im Wege.

GENESIS II S-310 GBS
Ideal, um deine Familie zu beköstigen oder deine Freunde zu unterhalten – dieser Gasgrill mit drei Brennern bietet dir all die Vorteile des Gourmet BBQ System.

GENESIS II EP-435 GBS
Der Grill für kulinarische Meisterwerke. Auf der großzügigen Grillfläche kannst du über den vier Brennern einen Hauptgang zubereiten, mit der Sear Station zusätzliche Hitze erzeugen und auf dem Seitenbrenner das Gemüse garen, Nudeln oder Saucen kochen.

Bei den hier dargestellten Produkten handelt es sich lediglich um Vorschläge von Weber. Die Produktverfügbarkeit kann je nach Land und Partner variieren.

WEBER.COM