

REZEPTHEFT
**KLASSIKER
VOM GRILL**





DIE KLASSIKER VOM GRILL

Wer ans Grillen denkt, hat sofort saftige Steaks, Burger und Koteletts, duftende Ribs oder knuspriges Grillhuhn vor Augen.

Und genau darum geht's in diesem Kurs: die perfekte Zubereitung dieser Gustostückerl auf Holzkohle-, Gas- und Elektrogrill. Wir wünschen euch viel Spaß beim Kochen mit der Flamme und genussvolle Stunden voller großartigem Grillgeschmack.





BEER CAN CHICKEN

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLZEIT:

ca. 60–90 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Deluxe Geflügelhalter,
Fire Spice Whiskey Chips

ZUTATEN:

2 Hühner (je ca. 1,1 kg), Fire Spice Whiskey Chips (gewässert),
Hühner-Gewürzmischung nach Wahl

IN DER KÜCHE:

- Die Hühner innen und außen mit der Gewürzmischung einreiben.

AM GRILL:

- Den Grill für mittlere indirekte Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein etwa zur Hälfte mit durchgeglühten Weber Briketts befüllter Anzündkamin benötigt.
- Die Hühner auf die Geflügelhalter setzen.
- Die gewässerten Fire Spice Whiskey Chips im Grill zum Rauchen bringen und die Hühner in den Grill stellen.
- Je nach Größe der Hühner ca. 1–1½ Stunden indirekt grillen.

KLASSISCHER BURGER

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

KÜHLZEIT:

60 Minuten

GRILLZEIT:

4 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Weber Burgerpresse

ZUTATEN:

4 Burgerbrötchen, 900 g Rinderfaschiertes (etwa 20 % Fettanteil), 2 EL Sojasauce, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Pfeffer, Kräuter nach Belieben, Burgerrelish, ½ Bund Rucola, 4 Scheiben Cheddar, 4 Scheiben Speck

IN DER KÜCHE:

- Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
- Das Rinderfaschiertes mit Zwiebel und Knoblauch vermischen und mit Sojasauce, Pfeffer und Kräutern abschmecken.
- Mit der Weber Burgerpresse Burgerpatties formen.
- Die Patties mindestens eine Stunde abgedeckt kühlen, damit sie beim Grillen nicht auseinanderfallen.

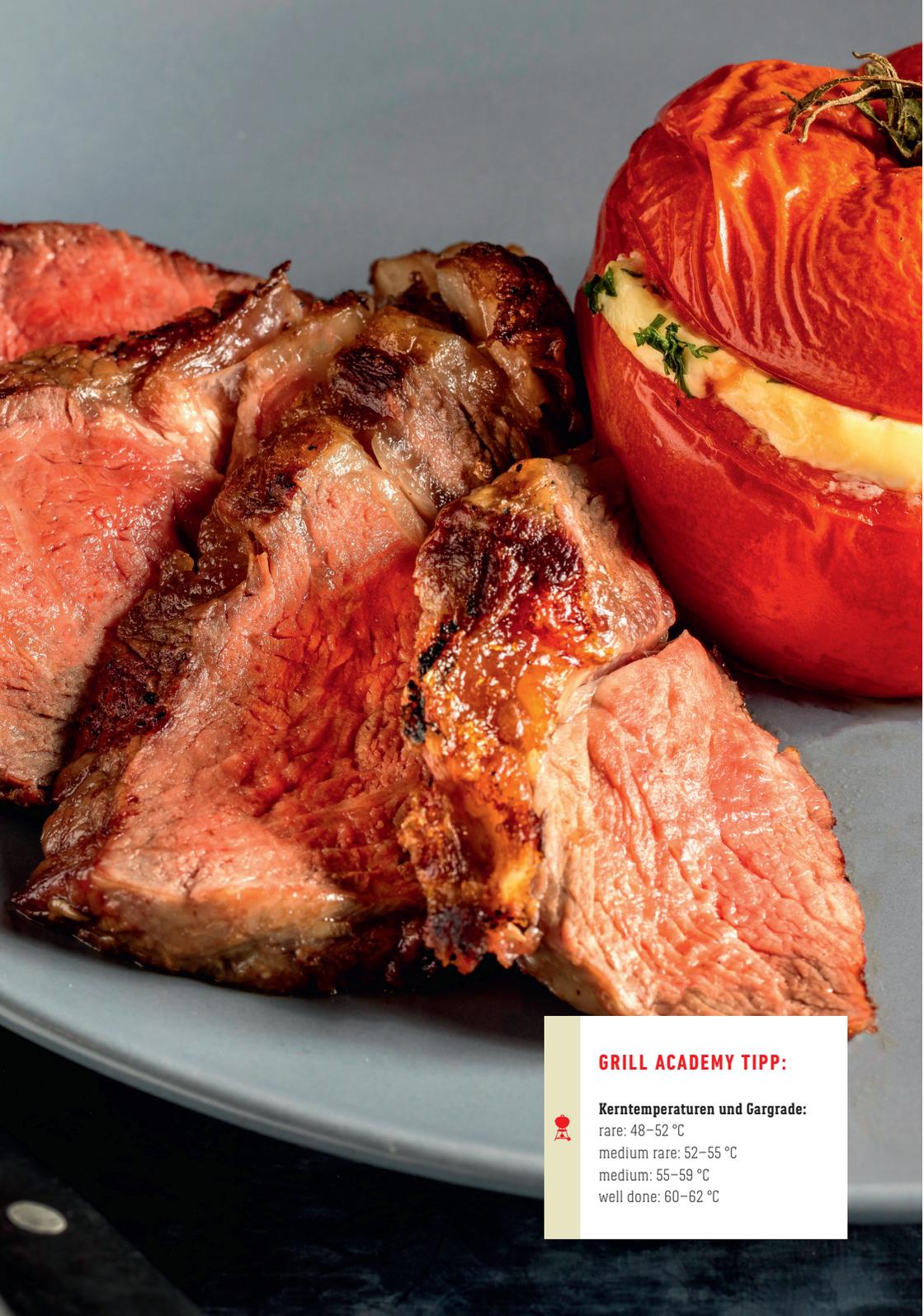
AM GRILL:

- Den Grill für mittlere direkte Hitze (ca. 180 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein etwa zu einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts befüllter Anzündkamin benötigt.
- Die Patties auf mittlerer direkter Hitze etwa 2 Minuten von beiden Seiten grillen. Mit je einer Scheibe Cheddar belegen und indirekt gar ziehen lassen.
- Die Burgerbrötchen halbieren und kurz am Rost knusprig angrillen. Die unteren Hälften mit Burgerrelish bestreichen und mit etwas Rucola belegen.
- Währenddessen Bacon angrillen.
- Die Patties auf den Brötchen platzieren, mit Speck belegen, mit der oberen Hälfte zuklappen und halbieren.

GRILL ACADEMY TIPP:

Das Rinderfaschierte wird durch das Bearbeiten erwärmt und verliert dadurch Klebefähigkeit. Durch die Kühlung der bereits gepressten Patties erhalten diese genug Festigkeit, damit sie am Grill nicht auseinanderfallen. Sollte das Fleisch an der Burgerpresse festkleben, diese einfach vor jedem Patty mit kaltem Wasser ausspülen.





GRILL ACADEMY TIPP:



Kerntemperaturen und Gargrade:

rare: 48–52 °C

medium rare: 52–55 °C

medium: 55–59 °C

well done: 60–62 °C

DAS PERFEKTE STEAK MIT GEFÜLLTER TOMATE

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

ca. 30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120–350 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Weber iGrill
Thermometer,
GBS Sear Grate

ZUTATEN:

1 kg Roastbeef oder Rib-Eye am Stück, Steakpfeffer, grobes Meersalz, Olivenöl, 4 große Tomaten, 50 g Schafskäse, 50 g Crème fraîche, Basilikumblätter, schwarze Oliven (entkernt)

IN DER KÜCHE:

- Roastbeef in mindestens 4 cm dicke Steaks schneiden.
- Beiseitestellen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen.
- Die Tomaten waschen, das obere Drittel abschneiden und aushöhlen.
- Die Oliven in kleine Würfel schneiden.
- Nun den Schafskäse mit der Crème fraîche und den geschnittenen Oliven sowie Salz, Pfeffer vermengen und die geputzten Basilikumblätter dazugeben. Die Tomaten damit befüllen.

AM GRILL:

- Den Grill für hohe direkte Hitze (ca. 290 °C) inklusive Sear Grateinsatz vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein voller Anzündkamin mit durchgeglühten Weber Briketts benötigt.
- Nun die Steaks auf die Sear Grate legen. Sobald sich das Fleisch leicht lösen lässt (meist nach 20 Sekunden), die Steaks wenden und auf der anderen Seite angrillen.
- Lässt sich das Fleisch erneut leicht lösen, auf einen Warmhalterost oder in die indirekte Hitzezone legen.
- Das Thermometer im Fleisch platzieren und indirekt bei ca. 120 °C fertig grillen.
- Wenn die Steaks eine Kerntemperatur von 50 °C erreicht haben, die Tomaten auf den Rost stellen und indirekt garen, bis die Füllung an der Oberfläche gebräunt ist.
- Die Steaks vom Grill nehmen und auf einem Holzbrett leicht abgedeckt mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Die Kerntemperatur wird dabei noch weiter steigen, bis der Gargrad „medium“ erreicht ist. Danach im 45°-Winkel Tranchen schneiden und mit den Tomaten anrichten.

SCHWEINEKOTELETTS XXL

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120–360 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Weber iGrill
Thermometer

ZUTATEN:

2 Stück Schweinskoteletts (Gesamtgewicht 850 g)

ZUTATEN RUB:

2 EL Salz, 2 EL bunter Pfeffer (geschrotet), 1 TL brauner Zucker,
1 EL Paprikapulver, 1 EL Kräuter der Provence

IN DER KÜCHE:

- Alle Zutaten für den Rub mörsern.
- Die Koteletts mit dem Rub einreiben.

AM GRILL:

- Den Grill für indirektes Grillen bei mittlerer Hitze (160–180 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein zu einem Viertel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Die Schweinekoteletts in die indirekte Hitzezone des Grills legen und den Temperaturfühler in die dickste Stelle setzen.
- Bei mittlerer indirekter Hitze (160–180 °C) grillen. Die Kerntemperatur sollte etwa 67 °C betragen.

PIKANTER DIP

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

ZUTATEN:

125 g Crème fraîche, 125 g Magertopfen, Salz, Cayennepfeffer,
1 EL geschrotete Chilis

IN DER KÜCHE:

- Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem pikanten Dip verrühren.





GRILL ACADEMY TIPP:



Zu den Ribs passen alle Arten von Chutney
oder auch süßsaure Grillsaucen.

SPARERIBS

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

KÜHLZEIT:

mind. 8 Stunden

GRILLZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

Weber iGrill

Thermometer,

Spare-Rib-Halter

ZUTATEN:

3 EL heller Farinzucker, 3 Knoblauchzehen (zerdrückt), 5 cm frischer Ingwer (fein gerieben), 6 EL dunkle Sojasauce, 3 EL Sonnenblumenöl, 1 EL Sesamöl, 4 Stück Schweinerippchen mit je 6 Rippen (Gesamtgewicht ca. 2 kg), 2 TL Szechuan-Pfefferkörner (fein zerstoßen), ½ TL schwarzer Pfeffer (gemahlen)

IN DER KÜCHE:

- Rippenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten in einer Schüssel mischen und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken, abdecken und über Nacht kalt stellen.
- Rippchen 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank und aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- Dann die Marinade auf dem Herd zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 3 Minuten köcheln lassen.

AM GRILL:

- Den Grill für mittlere indirekte Hitze (ca. 180 °C) vorbereiten. Bei einem Holzkohlegrill wird ein zu einem Drittel mit durchgeglühten Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Die Briketts gleichmäßig auf die Kohlekörbe verteilen und eine Aluschale oder eine Keramikform mit Wasser in die Mitte stellen.
- Die Rippchen von jeder Seite ca. 30 Sekunden direkt angrillen. Dann in den Spare-Rib-Halter legen, diesen über die Schale stellen und die Rippchen bei geschlossenem Deckel weitere 45–55 Minuten indirekt grillen.
- 10 Minuten vor Ende der Grillzeit mit der Marinade bestreichen. Zum Servieren in einzelne Rippen schneiden.

KAISERSCHMARRN MIT RÖSTER

4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

1 Stunde



GRILLTEMPERATUR:

170 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



WEBER-ZUBEHÖR:

GBS Dutch Oven

ZUTATEN:

200 g Zwetschken, 4 Eier, 2 EL Rosinen (in 4 cl Rum eingelegt),
1 Zitrone, 150 g Mehl, 80 g Zucker, 150 ml Milch, 250 ml Portwein,
250 ml Johannisbeersaft, 50 ml Schlagobers, 1 TL Butter (zum Anbraten),
50 g brauner Zucker, 1 Gewürznelke, 1 Vanilleschote, Puderzucker

IN DER KÜCHE:

- Etwas Schale von der Zitrone reiben und in eine Schüssel geben. Das Mehl und den Zucker hinzufügen und mit der Milch cremig rühren. Die Eier und die geschlagene Obers dazugeben und vorsichtig unterrühren.
- Für den Zwetschkenröster den braunen Zucker karamellisieren lassen und mit dem Portwein und dem Johannisbeersaft ablöschen.
- Die Vanilleschote längs aufschneiden und zusammen mit der Gewürznelke dazugeben. Außerdem noch etwas Zitronenschale hinzufügen. Die Sauce eindicken lassen. Die Zwetschken halbieren, entkernen und in die Sauce geben. Nicht lange kochen, weil die Früchte noch fest sein sollen.

AM GRILL:

- Den Grill inklusive Dutch Oven auf mittlere indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten. Bei der Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein zu etwa einem Viertel mit durchgeglühten Weber Brikketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Butter in den Dutch Oven oder eine Backform geben und den Teig hinzufügen und leicht stocken lassen.
- Die Rosinen auf dem noch flüssigen Kaiserschmarrn verteilen. Warten, bis der Kaiserschmarrn goldbraun ist, dann wenden und etwas Butter dazugeben.
- Anschließend den Kaiserschmarrn grob zerrupfen.
- Den Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten oder direkt in der Auflaufform auf den Tisch stellen und mit Puderzucker bestäuben. Den Zwetschkenröster dazugeben und servieren.



DIE WEBER® GRILL- METHODEN

❶ DIREKTE GRILLMETHODE:

Für das schnelle Zubereiten von Würstchen, Gemüsespießen und Ähnlichem ist diese Methode besonders geeignet. Grillzeit < 30 Minuten.

❷ INDIREKTE GRILLMETHODE:

Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel hingegen wird indirekt gegrillt. Dabei werden die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt, um zu verhindern, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Die Wirkungsweise ist ähnlich wie bei der Umlufthitze im Backofen. Grillzeit > 30 Minuten.

❸ 50:50-GRILLMETHODE:

Bei der 50:50-Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze über den Hitzequellen dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelgroßes Grillgut wird so besonders zart und saftig.

❹ RING OF FIRE

Die Glut wird ringförmig am Rand des Kessels verteilt. Es entsteht ein großer Bereich in der Mitte für indirektes Grillen und ein kleiner Bereich mit ringförmiger direkter Hitze, z. B. für Pizza.

❶
DIREKT



❷
INDIREKT



❸
50:50



❹
RING OF FIRE



**SCHÖN, DASS DU AM KURS
„KLASSIKER VOM GRILL“
DER WEBER® GRILL ACADEMY
ORIGINAL TEILGENOMMEN
HAST – VIELEN DANK!**

Wir hoffen, dass du viel Spaß bei uns in der Weber Grill Academy hattest und dass dir der Kurs gefallen hat. Hoffentlich konntest du die Vielseitigkeit deines Weber Grills entdecken, das Grillmenü in vollen Zügen genießen und neue Anregungen für zu Hause sammeln.

Damit du immer das Beste aus deinem Grill herausholen kannst, bietet die Weber Grill Academy diverse zusätzliche Grillkurse an. Alle Informationen zu unserem aktuellen Kursangebot findest du unter www.weber.com.

Wir freuen uns auf den nächsten gemeinsamen Grillkurs mit dir!

WEBER.COM



AT20181567