

WILD GRILLKURS





DU BIST WILD AUF WILD?

Dann tauche ein in die Welt der Natur voller Aromatik. Wild vom Grill ist ein ganz besonderer Genuss, denn Grillen ist eine der ursprünglichsten Zubereitungsarten und passt somit perfekt zu Wild. Wildfleisch ist nicht nur geschmacklich einmalig, sondern punktet auch durch artgerechte Tierhaltung, Nachhaltigkeit, ist zudem noch fett- und cholesterienarm und enthält viele Mineralstoffe und Spurenelemente.



MENÜ

VORSPEISE

WILDPRALINEN MIT
APFEL-LAUCHSALAT

KÜRBISCAPUCCINO MIT
GERÄUCHERTEN HIRSCHSPIESSEN

HAUPTGERICHTE MIT BEILAGEN

REHSHLÖGEL MIT
BALSAMICOLINSEN UND
GEGRILLTER ROSMARINPOLENTA

HIRSCHSTEAK

GESCHMORTES WILDSCHWEIN MIT
DINKELGRIESSKNÖDEL

DESSERT

MOHNSOUFFLÉ MIT
RUMZWETSCHKEN

WILDPRALINEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

230° C/120° C

KERNTemperatur:

57° C



GRILLMETHODE:

direkt/indirekt



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Räucherbrett Zedernholz,
eine Stunde in Wasser
eingeweicht

ZUTATEN: 500 g Reh- oder Hirschfleisch ohne Sehnen, 1 EL Zitronenthymian, gehackt, 100 g braune Butter, Chili fein gehackt nach Geschmack, 13 g Wildrub frisch gemörsert, 5 g Kakaopulver, 1 EL gehobelte, geröstete Mandeln, 2 cl Gin zum Flambieren

IN DER KÜCHE

- 1 Zitronenthymian in brauner Butter kurz anrösten.
- 2 Wildfleisch in Würfel schneiden, mit restlichen Zutaten vermischen und gut gekühlt mit einem Fleischwolf oder Cutter faschieren.
- 3 Mit einem Eisportionierer oder Löffel lockere Kugeln formen und am Zedernbrett platzieren.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 230° C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zu 2/3 mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Das Räucherbrett über der direkten Hitze zum Rauchen bringen.
- 3 Sobald das Brett raucht, in die indirekte Hitzezone legen und die Pralinen bei 120°C bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen.
- 4 Vom Grill nehmen und bis 57°C Kerntemperatur nachziehen lassen. Mit gerösteten Mandeln bestreuen. Optional können die Pralinen zum Flambieren mit Gin beträufelt und entzündet werden.

APFEL-LAUCHSALAT

Für 4 Personen

ZUTATEN: 2 säuerliche Äpfel in Scheiben gehobelt, 2 EL Honig, 1 Bund Jungzwiebel in feine Ringe geschnitten, 3 EL Walnussöl, 1 EL Hanföl, 3 EL Apfelbalsamessig, 1 EL getrocknete Cranberries, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE

- 1 Aus Honig, Walnussöl, Hanföl, Balsamessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette rühren.
- 2 Äpfel, Cranberries und Jungzwiebel vermengen und mit der Marinade, Salz und Pfeffer abschmecken.



GRILL ACADEMY TIPP:



Wildrub erst kurz vor dem Gebrauch mörsern und nur für indirektes Grillen verwenden. Beim direkten Grillen würde der Rohrzucker verbrennen!



KÜRBISCAPPUCCINO MIT GERÄUCHERTEN HIRSCHSPIESSEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

12 Minuten

GESAMTZEIT:

22 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180° C



GRILLMETHODE:

indirekt



SCHWIERIGKEIT:

leicht



HILFSMITTEL:

GBS Dutch Oven

ZUTATEN

50 g Butterschmalz, 120 g Zwiebeln, 150 g Hokkaidokürbis, 2 Knoblauchzehen, 1 TL rote Currypaste, 10 g frischer Ingwer gerieben, Prise Kreuzkümmel gemahlen, 800 ml Gemüsefond, 70 g Creme Fraiche, 1 EL Kürbiskernöl zum Garnieren, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

IN DER KÜCHE

- 1 Hokkaidokürbis in Würfel schneiden. Zwiebeln klein hacken und den Knoblauch zerdrücken.

AM GRILL

- 1 Den Grill inklusive Dutch Oven Einsatz auf ca. 180° C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Butterschmalz in den Dutch Oven geben, Zwiebeln und Kürbis kurz anbraten. Knoblauch, Ingwer, Currypaste und Kreuzkümmel dazu geben, kurz mitrösten und mit Gemüsefond aufgießen.
- 3 Die Suppe 12 Minuten leicht köcheln lassen, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend fein pürieren und durch ein Sieb streichen.
- 4 Das Kürbissüppchen mit Creme Fraiche aufschäumen, in Gläser füllen und mit Kernöl und Hirschfiletspießchen garniert servieren.

HIRSCHSPIESSE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120° C

KERNTEMPORATUR:

57° C



GRILLMETHODE:

indirekt/räuchern



SCHWIERIGKEIT:

leicht



HILFSMITTEL:

Räucherchips Apfel

ZUTATEN

240 g Hirschfilet, Wildrub, 8 Holzspieße in Wasser eingeweicht,

2 cl roter Portwein

IN DER KÜCHE

- 1 Hirschfilet in ½ cm dicke Scheiben schneiden, mit rotem Portwein einpinseln und wellenförmig auf die Spieße stecken.
- 2 Mit Wildrub würzen und 15 Minuten ziehen lassen.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf ca. 120° C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zu 1/3 mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Die Hirschspießchen auf der indirekten Zone schräg in den Grillrost stecken und bei niedriger Hitze von 120° C mit Apfelchips bis 57° C Kerntemperatur räuchern.

WILDRUB

ZUTATEN: 4 EL Natursalz, 2 EL Rohrzucker, ½ TL Zimt gemahlen, 1 TL Piment gemahlen, 1 TL Rosmarinnadeln, 1 TL Thymian, 1 TL Salbei, ½ TL Korianderkörner, ½ TL grüne Pfefferkörner, 1 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Senfkörner, ½ TL Szechuanpfeffer, 1 TL Wacholderbeeren

ZUBEREITUNG

Beeren und Körner kurz anrösten, abkühlen und mit den restlichen Zutaten vermischen und im Einweckglas gut verschlossen aufbewahren.



Leos

weber.

Leo Gradl

GRILL ACADEMY TIPP:

Liegt der Rehschlägel beim Grillen zusätzlich auf einem Bett aus feuchtem Heu und Kräutern, bekommt das Grillgut noch ein zartes Wiesenkräuteraroma!



REHSHLÖGEL AM STÜCK GEGRILLT

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

60 Minuten

GESAMTZEIT:

80 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160° C

KERNTEMPÉRATUR:

57° C



GRILLMETHODE:

indirekt



SCHWIERIGKEIT:

leicht



HILFSMITTEL:

Bratenkorb

ZUTATEN

1 kleiner Rehshlögel mit Knochen ca. 1,4 kg (ohne Schlussknochen)

FÜR DIE GEWÜRZPASTE: 2 EL Thymian entstielt, 10 Salbeiblätter, 1 TL Wacholderbeeren, 2 EL grobes Natursalz, 1 TL Pfefferkörner schwarz, 3 EL Rapsöl

FÜR DIE GLASUR: 100 g Butter, 100 g Honig, 100 g Apfelessig, 100 g Apfelsaft, 1 TL grüne Pfefferkörner zerdrückt

IN DER KÜCHE

- 1 Alle Zutaten bis auf das Öl für die Gewürzpaste in einem Mörser fein reiben. Anschließend das Öl hinzugeben und vermischen.
- 2 Vom Rehshlögel Sehnen und Häute entfernen.
- 3 Rehshlögel mit Gewürzpaste einreiben und in den Bratenkorb legen.
- 4 Für die Glasur die Butter schmelzen und mit den übrigen Zutaten vermengen.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 160° C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Den Bratenkorb in die indirekte Zone auf den Rost platzieren und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 53°C grillen. Zwischendurch das Reh mehrmals mit der Honigglasur einpinseln.
- 3 Das Bratenstück soll vor dem Tranchieren noch 15 Minuten rasten, dabei steigt die Kerntemperatur noch auf 57°C an.

BALSAMICOLINSEN MIT SPECK UND ZWIEBELN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180° C



GRILLMETHODE:

direkt



SCHWIERIGKEIT:

leicht



HILFSMITTEL:

GBS Wok-Einsatz oder
Dutch Oven

ZUTATEN

80 g Butter, 80 g Speckwürfel, 150 g Zwiebeln fein gehackt, 250 g Linsensprossen, 50 ml Aceto Balsamico, 20 g Honig, 20 g Schnittlauch, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE

- 1 Zwiebeln fein hacken und den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- 2 Alle restlichen Zutaten vorbereiten und beiseitestellen.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 180° C bei direkter Hitze inklusive GBS Wok-Einsatz vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Speck und Zwiebeln in Butter kurz anrösten, die Linsensprossen dazu geben, kurz mitrösten und mit Aceto Balsamico ablöschen.
- 3 Die Balsamicolinsen mit Honig, Schnittlauch, Salz und Pfeffer abschmecken und gleich servieren.

GRILL ACADEMY TIPP:

Für frische Linsensprossen getrocknete Berglinsen über Nacht in Wasser einweichen, abseihen und im Keimglas bei Zimmertemperatur 3 bis 4 Tage keimen lassen. Die Sprossen täglich mehrmals spülen, immer feucht, aber nicht nass halten!



GRILL ACADEMY TIPPS:

Damit die Polenta beim Backen nicht anlebt, die Gemüsepfanne einölen und zusätzlich die Halbmonde an der Unterseite mit flüssiger Butter einstreichen und in Haferflocken panieren.



POLENTA IN ROSMARINKRUSTE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

GESAMTZEIT:

60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

150° C



GRILLMETHODE:

indirekt



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Gemüsepfanne

ZUTATEN

½ l Milch, 30 g Butter, 120 g Polenta, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Abschmecken

FÜR DIE ROSMARINKRUSTE:

2 EL Pankomehl, 2 EL Parmesan gerieben, 1 EL gehackter Rosmarin, Butter zum Bestreichen

IN DER KÜCHE

- 1 Milch mit Salz, Pfeffer, Muskat und Butter aufkochen. Polenta einstreuen und 20 Minuten abgedeckt quellen lassen.
- 2 Die noch warme Polenta 2 cm hoch auf ein geöltes Backblech streichen und abkühlen lassen.
- 3 Alle Zutaten für die Rosmarinkruste vermengen.
- 4 Aus der Polenta Halbmonde ausstechen, mit flüssiger Butter bestreichen, mit der Rosmarinkruste bestreuen und auf der Gemüsepfanne verteilen.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 150° C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Die Gemüsepfanne am Rost platzieren und knusprig backen.
- 3 Vom Grill nehmen und gemeinsam mit dem Rehschlögel servieren.

HIRSCHSTEAK MIT ROSMARIN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

25 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250° C / 140° C

KERNTEMPORATUR:

58° C



GRILLMETHODE:

direkt/indirekt



SCHWIERIGKEIT:

leicht



HILFSMITTEL:

Grillthermometer

z.B. Weber Smart Grilling Hub,
GBS Sear Grate Einsatz

ZUTATEN

4 Hirschsteaks á 200 g aus dem Rücken oder Schlögel, 1 Bund Rosmarin, Salz und Pfeffer aus der Mühle

IN DER KÜCHE

- 1 Die Hirschsteaks in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 250° C bei direkter Hitze inklusive Sear Grate vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Die Hirschsteaks beidseitig bei hoher Hitze direkt grillen, bis ein schönes Branding entsteht. Anschließend die indirekte Zone des Rosts mit Rosmarin belegen und die Steaks darauf platzieren.
- 3 Hitze reduzieren auf ca. 140°C und die Hirschsteaks bis 55°C Kerntemperatur weiter grillen. Nun die Steaks mit dem Rosmarin auf ein Tranchierbrett legen und ein paar Minuten rasten lassen.
- 4 Die Temperatur und der Fleischsaft können sich jetzt gleichmäßig im Steak verteilen. Gleichzeitig erwärmt sich das Tranchierbrett und die Kerntemperatur im Steak steigt jetzt noch um ca. 3°C auf die Zieltemperatur von 58°C an.
- 5 Die Hirschsteaks am noch warmen Brett tranchieren und mit Salz und Pfeffer würzen!





GRILL ACADEMY TIPP:



Der Braten soll 10 Minuten ruhen, bevor er tranchiert wird, hier steigt die Kerntemperatur nochmals auf ca. 77° C an. Als perfekte Garnitur passen Nüsse, Weintrauben und Pilze, die mit Speck und Zwiebel kurz in Butterschmalz angebraten werden.

WILDSCHWEIN IM SCHWEINSNETZ GESCHMORT

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

2-3 Stunden

GESAMTZEIT:

3 Stunden 20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160° C

KERNTemperatur:

77° C



GRILLMETHODE:

indirekt



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Keramik-Kasserolle

ZUTATEN

1,5 kg ausgelöste Schulter oder Keule vom Wildschwein oder Frischling, 1 EL Senf, 1 bis 2 EL Wildrub, 1 Schweinsnetz gut gewässert, 2 Lorbeerblätter, 500 g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch, Zwiebel), 2 EL Öl, 1 l Wildfond, 80 g kalte Butter in kleine Würfel geschnitten

FÜR DIE MARINADE:

2 EL Kräutermix (Rosmarin, Thymian und Salbei), 10 Wacholderbeeren, 250 ml Zweigelt, 120 ml roter Portwein, 4 cl Gin, Zesten von ½ Orange

IN DER KÜCHE

- 1 Die Kräuter fein hacken und mit allen Zutaten der Marinade gut vermischen.
- 2 Das Wildschwein in die Marinade legen, abdecken und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.
- 3 Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit Senf und Wildrub einreiben. Die Wildschweinschulter im Schweinsnetz eng einrollen. Die restliche Marinade beiseitestellen.
- 4 Das Wurzelgemüse in gleichmäßige Würfel schneiden.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 160° C bei indirekter Hitze vorheizen.
- 2 Wildschweinbraten auf dem Warmhalterost platzieren oder im Bratenkorb in die indirekte Zone auf den Rost stellen.
- 3 Röstgemüse mit Öl und Lorbeer in der Kasserolle mischen und über das Gemüse noch etwas Wildrub streuen.
- 4 Kasserolle ohne Deckel bei 160°C in die indirekte Zone stellen und grillen, bis das Gemüse leicht angebraten ist.
- 5 Bratenansatz nun mit der restlichen Marinade ablöschen, Wildschwein auf das Gemüse legen und die Kasserolle mit dem Deckel verschließen.
- 6 Nach ca. 30 Minuten ist der Rotwein einreduziert. Den Braten nun mit Fond aufgießen und weiter schmoren bis zu einer Kerntemperatur von 75° C.
- 7 Am Ende der Garzeit das vom Schweinsnetz ausgelaufene Fett von der Sauce abschöpfen und in einen Topf geben. Die kalten Butterflocken unter ständigem Rühren in die Sauce geben.

DINKELGRIESSKNÖDEL

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220° C / 150° C



GRILLMETHODE:

direkt



SCHWIERIGKEIT:

leicht



HILFSMITTEL:

GBS Pfanne, GBS Wok-Einsatz
oder Dutch Oven

ZUTATEN

250 g Topfen, 1 Ei, 35 g Dinkelgrieß, 60 g Brösel, Muskat, Salz, Pfeffer

FÜR DIE BRAUNE ZWIEBELBUTTER

150 g Zwiebeln gehackt, 75 g Butter, 2 EL gehackte Petersilie

IN DER KÜCHE

- 1 Topfen mit Ei gut verrühren, mit den restlichen Zutaten vermischen und 12 kleine Knödel formen und eine halbe Stunde rasten lassen.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 220° C bei direkter Hitze inklusive Wok Einsatz vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zu 2/3 mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Wok mit Salzwasser zum Kochen bringen.
- 3 Die Dinkelgrießknödel 10 Minuten in Salzwasser leicht köcheln lassen, auf Küchenpapier gut abtropfen und beiseitestellen.
- 4 Grillpfanne in den Grill einsetzen und die Temperatur auf ca. 150° C reduzieren.
- 5 Butter in der Pfanne braun anrösten, Petersilie hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Anschließend die Grießknödel in der Pfanne vorsichtig durchschwenken und mit dem Wildschweinbraten servieren.





GRILL ACADEMY TIPP:



Eingelegte Zwetschken lassen sich sehr gut auf Vorrat zubereiten und sie schmecken auch perfekt mit Cognac, Whisky oder Orangenlikör.

MOHNSOUFFLEE MIT RUMZWETSCHKEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

GESAMTZEIT:

35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180° C



GRILLMETHODE:

indirekt



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Souffléförmchen,
Alutropfschale

ZUTATEN

200 g Topfen, 60 g Zucker, 2 Eier, 20 g Maizena, Abrieb ¼ Zitrone, Abrieb ¼ Orange, 25 g Mohn gemahlen, Mark einer halben Vanilleschote, Butter und Zucker für die Förmchen, Staubzucker zum Anrichten

IN DER KÜCHE

- 1 Eier trennen und Dotter, Topfen, Zitronenschale, Orangenschale, Vanille und Maizena verrühren.
- 2 Das Eiweiß mit Zucker zu Eischnee aufschlagen und unter die Topfenmasse heben.
- 3 Die Masse in ausgebutterte und gezuckerte Souffléförmchen einfüllen.

AM GRILL

- 1 Den Grill auf 180° C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- 2 Weber Alutropfschale 2 cm hoch mit Wasser füllen und am Grill gut vorheizen. Die Förmchen in die mit Wasser gefüllte Tropfschale stellen und 15 bis 20 Minuten aufgehen lassen.
- 3 Die Topfenmohnsoufflees mit Rumzwetschken und Staubzucker garnieren und rasch servieren.

RUMZWETSCHKEN

250 g Dörrzwetschken, 250 g Zucker, 250 g Wasser, Orangenzesten von ½ Orange, Saft einer Orange, 2 Schwarztebeutel, 6 cl Rum

IN DER KÜCHE

- 1 Wasser mit Teebeutel, Orangenzesten und Zucker aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen und dann den Teebeutel entfernen.
- 2 Dörrzwetschken in ein Einweckglas füllen, mit heißem Tee und Rum aufgießen und noch heiß mit dem Deckel gut verschließen.
- 3 Die Zwetschken über Nacht quellen lassen.

GRILLMETHODEN

HOLZKOHLEGRILL

1

HOLZKOHLEGRILL, DIREKTE GRILLMETHODE



1 DIREKTE HITZE

Für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen. Dazu die Briketts gleichmäßig auf dem gesamten Holzkohlerost verteilen oder in die Holzkohlekörbe füllen und diese in der Mitte des Kohlerosts platzieren. Das Grillgut direkt über den Briketts auf dem Grillrost grillen.

2

HOLZKOHLEGRILL, INDIREKTE GRILLMETHODE



2 INDIREKTE HITZE

Für Gerichte, die eine längere Garzeit als 20 Minuten haben. Dazu die Briketts auf beiden Seiten des Holzkohlerosts verteilen oder in die Holzkohlekörbe füllen und auf jeder Seite des Kohlerosts positionieren. Eine Alu-Tropfschale zwischen den Briketts platzieren und den Deckel des Grills schließen. Die Zutaten in der Mitte des Grillrosts oberhalb der Tropfschale grillen. Den Deckel so positionieren, dass sich die Lüftungsöffnung zwischen den Briketts befindet.

3

WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER: RÄUCHERN



3 RÄUCHERN: WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER

Der Smoker wurde eigens kreiert, um eine niedrige Temperatur aufrechtzuerhalten. Er eignet sich daher ideal zum Räuchern und für die Zubereitung von Gerichten, die längere Garzeiten haben, bei niedriger Temperatur. Aufgrund seiner Form, Bauweise und der integrierten Wasserschale kann die Temperatur über viele Stunden stabil und niedrig gehalten werden. Es gibt verschiedene Wege, wie der Smoker beheizt werden kann. Das geht im Wesentlichen wie folgt: Die Briketts auf den Kohlerost geben, entweder Wood Chunks oder Räucherchips hinzufügen, die Wasserschale mit Wasser befüllen, zwei Grillroste in den Grill einsetzen und die Zutaten darauflegen. Den Deckel schließen und die Zutaten räuchern.

GRILLMETHODEN

GASGRILL

❶

DIREKTE GRILLMETHODE



❶ DIREKTE HITZE

Direkte Hitze eignet sich hervorragend für scharfes Anbraten sowie für Grillgut mit einer Garzeit von weniger als 20 Minuten.

Entzünde alle Brenner. Schließe den Deckel. Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost vor dem Grillen ein – z. B. mit dem Antihaf-Spray von Weber®. Lege das Grillgut direkt über den Brennern auf den Grillrost. Schließe den Deckel.

❷

INDIREKTE GRILLMETHODE



❷ INDIREKTE HITZE

Alles, was länger als 20 Minuten braucht, um gar zu werden, wird hingegen indirekt gegrillt.

Entzünde die äußeren Brenner. Für Grills mit zwei Brennern: Entzünde nur einen der beiden Brenner des Grills. Für Grills mit einem Brenner: Entzünde den Brenner. Schließe den Deckel. Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost ein – z. B. mit dem Antihaf-Spray von Weber® –, bevor du das Grillgut auflegst. Lege das Grillgut so auf den Grillrost, dass sich die heißen Brenner nicht direkt darunter befinden. Für Grills mit einem Brenner: Verwende das Hitzeschild und den Bratenrost. Lege den Bratenrost auf das Hitzeschild und anschließend das Grillgut auf den Bratenrost. Somit kannst du auch mit einem Brenner eine indirekte Zone erzeugen. Schließe den Deckel.

GRILLMETHODEN

WEBER PULSE

1

DIREKTE GRILLMETHODE



1 DIREKTE HITZE

Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen. Rost reinigen. Regler auf gewünschte Temperatur einstellen und Speise direkt auf den Rost legen. Für größere Fleischstücke empfiehlt sich die Verwendung eines iGrill Kerntemperaturfühlers zur Überwachung der Kerntemperatur.

2

50/50 GRILLMETHODE

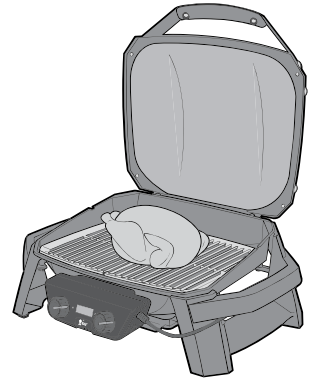


2 50/50 HITZE

Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen. Rost reinigen. Nach dem Vorheizen Regler auf gewünschte Temperatur der jeweiligen Grillzone einstellen. Beim zeitgleichen Grillen mehrerer Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten wird es empfohlen, beide Regler auf die Temperatur der zuerst zuzubereitenden Speise zu stellen und diese auf die linke Seite des Grills zu legen. Zehn Minuten vor dem Dazulegen der zweiten Speise den rechten Regler auf die bevorzugte Temperatur stellen, damit sich die Temperatur in diesem Bereich anpasst. Nun die zweite Speise hinzufügen und empfohlene Dauer grillen.

3

INDIREKTE GRILLMETHODE



3 INDIREKTE HITZE

Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen. Rost reinigen. Temperatur auf „medium“ reduzieren und größere Lebensmittel in die Mitte des Rostes legen. Für größere Fleischstücke empfiehlt sich die Verwendung eines iGrill Kerntemperaturfühlers zur Überwachung der Kerntemperatur. Die Kabel des Fühlers müssen durch die Öffnung an der Seite der Grillkammer geführt werden. Beim Pulse 2000 beide Regler auf „medium“ stellen.

VIELEN DANK FÜR DEINE TEILNAHME AM GRILLKURS DER WEBER GRILL ACADEMY!

Wir hoffen, dass du die Vielseitigkeit unserer Grills und unseres Zubehörs entdeckt hast, während du die leckeren Wild Gerichte zubereitet hast und Spaß mit deinen Freunden und deiner Familie hattest.

**WENN DU FÜR DEIN NÄCHSTES GRILLERLEBNIS BEREIT BIST, BIETEN WIR ZAHLREICHE
ANDERE KURSE AN, AUS DENEN DU WÄHLEN KANNST:**

**DAS PERFEKTE STEAK
KLASSIKER VOM GRILL
AMERICAN BBQ
UVM.**

Weitere Informationen sowie alle angebotenen Grillkurse
findest du auf unserer Website:
www.weber.com

AUCH ALS
**GESCHENK-
GUTSCHEIN**
ERHÄTLICH!



WEBER.COM



PDE2020088