

# WEBER GRILL KURSE



SMOKED BBQ  
CLASSICS

# GRILLMETHODEN

## HOLZKOHLEGRILL

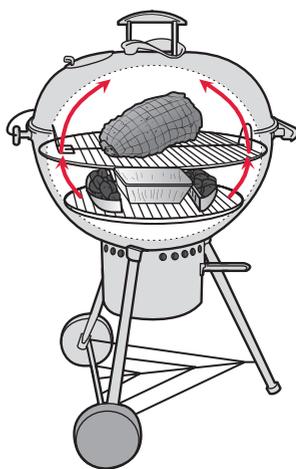


### DIE DIREKTE GRILLMETHODE

Verteilen Sie die glühende Holzkohle gleichmäßig auf dem Holzkohlerost und grillen Sie Ihr Grillgut direkt darüber.

### DIE INDIREKTE GRILLMETHODE

Schieben Sie die glühende Holzkohle an die Seite, z. B. in Holzkohlekörben, und platzieren Sie das Grillgut in der Mitte des Rostes über eine Tropfschale.



### 50/50-GRILLMETHODE

Eine Kombination aus der direkten und der indirekten Grillmethode: Schieben Sie die glühende Holzkohle an eine Seite des Grills und braten Sie Ihr Grillgut über der Kohle scharf an. Legen Sie das Grillgut anschließend auf die indirekte Hitzezone und grillen Sie es über einer Tropfschale weiter, bis es gar ist.

## DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED

Wir empfehlen Ihnen, den Deckel beim Grillen immer geschlossen zu halten. Dadurch kann die heiße Luft im Inneren des Grills zirkulieren und verleiht Ihrem Grillgut so den typischen Grillgeschmack, den wir alle so sehr lieben. Wenn Sie den Deckel geschlossen halten, bleibt Ihr Grillgut außerdem saftiger, wird schneller gar, und Sie verlieren weniger Hitze, sodass Sie Brennstoff sparen. Die beiden Hauptmethoden beim Grillen sind die „direkte“ und die „indirekte“ Grillmethode.

### DIE INDIREKTE GRILLMETHODE

Alle Lebensmittel, die länger als 20 Minuten garen müssen, sollten mit der indirekten Grillmethode zubereitet werden. Dazu gehört vor allem großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel. Diese Methode entspricht in etwa dem Umluftbetrieb eines Backofens.

### DIE DIREKTE GRILLMETHODE

Direkte Hitze ist ideal zum scharfen Anbraten von Speisen oder für Grillgut mit einer Garzeit von weniger als 20 Minuten. Dabei wird das Grillgut direkt von unten befeuert. Würstchen und Burger-Patties sind typische Gerichte für diese Methode, aber auch Fischfilets, Meeresfrüchte und Gemüsespieße.

## SMOKEY MOUNTAIN COOKER



### MINION GRILLMETHODE

Platzieren Sie die benötigte Menge an Briketts in Form eines Ringes auf den Holzkohlerost innerhalb des Char-Rings. Die Mitte frei lassen. Anschließend einen Anzündkamin zu einem Viertel mit Briketts befüllen und anzünden. Die durchgeglühten Briketts in die Mitte des Brikettringes geben. Lüftungsschieber ganz öffnen bis die Brikett zu glühen beginnen. Anschließend die Temperatur mit den Lüftungsöffnungen und der Wasserschale regulieren.

### KALTRÄUCHERN

Verwenden Sie hierzu die Kalträucherschnecke und positionieren Sie diese auf dem Holzkohlerost Ihres Smokers. Setzen Sie Ihr Grillgut in den Räuchereinsatz oder den obersten Rost.

### STANDARD GRILLMETHODE

Platzieren Sie die benötigte Menge an unangezündeten Briketts in der Mitte des Holzkohlerostes. Bereiten Sie einen weiteren Anzündkamin mit Briketts vor und zünden diesen mittels 2-3 Anzündwürfel an. Die durchgeglühten Briketts auf die unangezündeten im Grill verteilen. Lüftungsschieber ganz öffnen bis die Briketts zu glühen beginnen. Anschließend die Temperatur mit den Lüftungsöffnungen und der Wasserschale regulieren.



### HEISSRÄUCHERN

Perfekt für langes Räuchern über mehrere Stunden mit niedriger Temperatur von 80° - 120° C. Diese Garmethode ist perfekt für großes Grillgut geeignet und sorgt für perfekt zarte und saftige Ergebnisse.

# DAS SMOKER ABC:

## GUTER GESCHMACK UND GEMÜTLICHKEIT GEHÖREN ZUSAMMEN

Alles für deine Grill-Leidenschaft: Der süße Geruch von gewürztem Schweinefleisch, das über Holzkohle und Apfelholz räuchert. Frisch im See gefangene Lachse, direkt am Ufer geräuchert. Der erste herzhafte Bissen ist der Moment, der dich für alle Mühen belohnt. Obwohl Räuchern etwas Kunst und Finesse erfordert, ist es für echte Grillfreunde doch keine große Wissenschaft. Etwas Zeit und Übung machen jeden zum Meister. Kein Wunder, dass Räuchern zu einem der heißesten Grilltrends geworden ist, denn mit deinem Grill besitzt du schon das perfekte Werkzeug dafür. Also her mit den Räucherhölzern, und los geht's!

### RÄUCHERCHIPS

Grob gehacktes Holz, auch Wood-Chips genannt, wird speziell zum Räuchern bei höheren Temperaturen eingesetzt. Sie sorgen für ein dezentes Raucharoma. Die Wood-Chips solltest du 30 Minuten in Wasser einweichen, abtropfen lassen und in einer Räucherbox deponiert mit in die Garkammer stellen oder direkt auf die Briquets legen. Nach etwa 15 Minuten wird sich das gewünschte Aroma entfalten.



### RÄUCHERHOLZ/CHUNKS

Größere Holzstücke, die sich ideal für das Räuchern von größeren Fleischstücken mit einer längeren Garzeit eignen, vorzugsweise bei niedrigeren Temperaturen. Diese erzeugen ein intensiveres Raucharoma. Für eine gezielte Portionierung beim Nachlegen, sollte das Holz in schmale Scheite geschlagen werden.

### RÄUCHERMEHL

Feine Holzspäne werden üblicherweise beim Kalträuchern verwendet. Wegen der niedrigen Temperatur wird empfohlen, Fleisch oder frischen Fisch vor dem Räuchern zu salzen oder zu pökeln.



### WOOD WRAPS

Dünne Holz-Wraps zum Einwickeln deines Grillguts welches ein zartes Raucharoma beim Grillen abgeben.



### RÄUCHERBRETT

Mit einem Räucherbrett kannst du Fisch und Meeresfrüchten ganz einfach ein leckeres Raucharoma verleihen und dein Gericht noch ansprechender servieren.

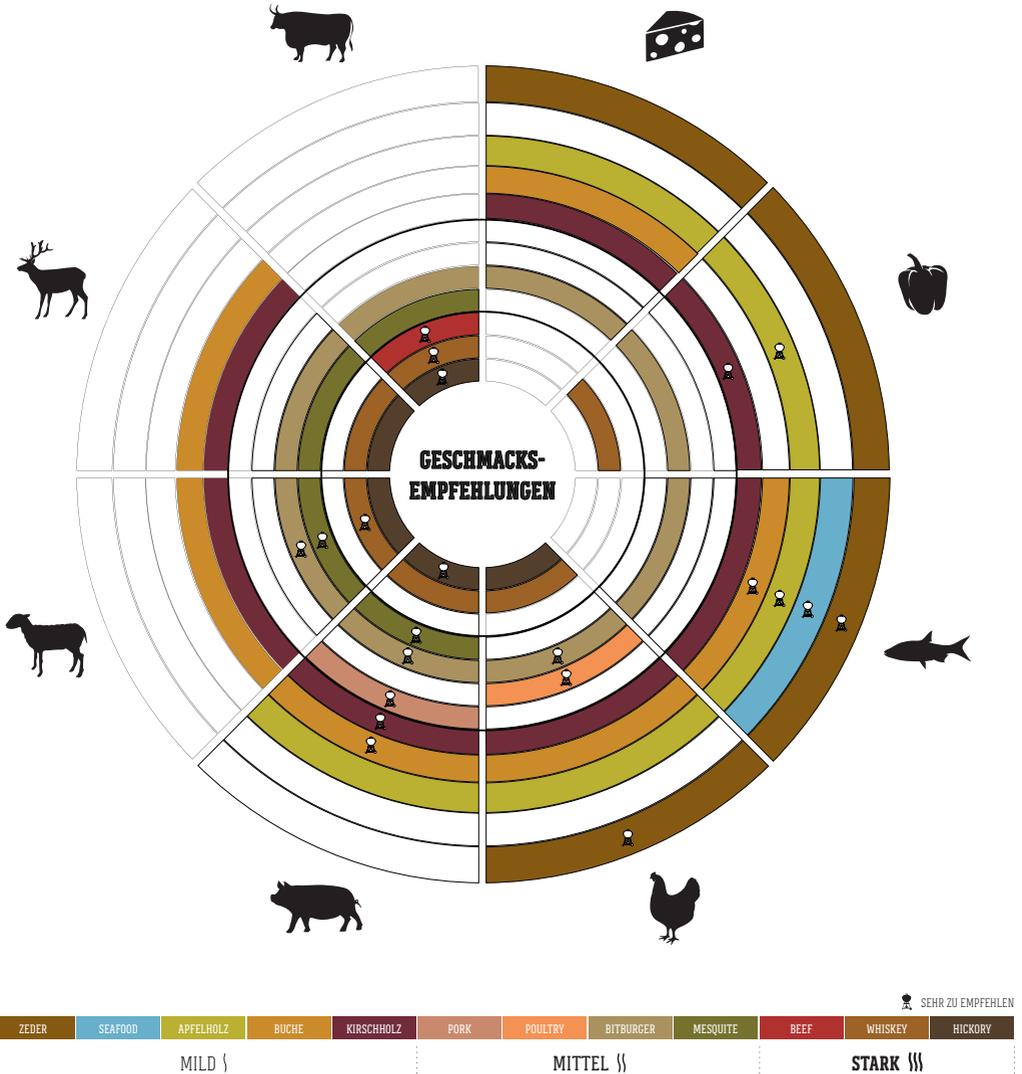


## WUSSTEST DU,...

dass Räuchern zu einer der ältesten Zubereitungsmethoden zählt? Bereits unsere Vorfahren schätzten nicht nur die Verlängerung der Haltbarkeit, sondern auch den köstlichen rauchigen Geschmack.

## DER GESCHMACK VON HOLZ

Während Räuchermehl beim kalten Räuchern zum Einsatz kommt, eignen sich Räucherchips am besten für kürzere Räuchervorgänge. Die Räucherchunks sind ideal für das langsame Garen geeignet und werden direkt auf die Briketts gelegt. Die Menge hängt dabei ganz vom individuellen Geschmack ab, im Allgemeinen gilt: lieber etwas zu wenig als zu viel, da sonst der Geschmack zu intensiv werden kann. Weber hat verschiedene Sorten im Angebot, die du nach Herzenslust ausprobieren kannst. Hickory, Mesquite, Apfelholz, Whiskey, Buche uvm. Jede Sorte verleiht dem Grillgut ein eigenes charakteristisches Aroma. Hier siehst du, welche Speisen besonders gut zu welcher Holzsorte passen. Kleiner Tipp: Versuch doch auch einmal die Sorten zu mischen - der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt!



## WELCHE HÖLZER DU BEIM RÄUCHERN VERMEIDEN SOLLTEST

Räucherholz muss generell unbehandelt, frei von Schadstoffen und abgelagert sein. Fauliges oder muffiges Holz sollte entsorgt werden. Ölige Hölzer, wie Zeder, Eukalyptus und Thuja haben im Smoker nichts zu suchen. Die entweichenden Dämpfe der ätherischen Öle können zu gesundheitlichen Beschwerden führen. Nadelhölzer machen Rauchgut unbecömmlich bitter. Nur Tannenholz kommt bei der traditionellen Herstellung von Schwarzwälder Schinken zum Einsatz und wird vom Profi mit Bedacht dosiert. Bitte achte auch darauf, dass die Temperatur des Grills nicht über 150°C steigt, da sonst das Holz verbrennt und die beißenden Dämpfe ins Grillgut dringen.



# GERÄUCHERTE FORELLE

4 Portionen



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

30 Minuten

**GRILLZEIT:**

90–120 Minuten

**ZUSÄTZLICHE ZUBEREITUNGSZEIT:**

30 Minuten zum Einweichen der Räucherchips



**GRILLTEMPERATUR:**

90–110°C



**GRILLMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel



**WEBER-ZUBEHÖR:**

Weber Räucherchips Seafood

**ZUTATEN:**

4 Forellen à 300 g – küchenfertig, 3 L Wasser, 180 g Salz, 1 TL Kräuter der Provence, 3 g Wacholderbeeren, 1 mittelgroße Zwiebel

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Die Räucherchips in Wasser einweichen.
- 2 Die Wacholderbeeren zerstoßen. Das Wasser mit dem Salz, Kräutern der Provence und Wacholder solange verrühren, bis das Salz aufgelöst ist.
- 3 Die Forellen waschen und säubern. Die Forellen in die Lake geben und mit einem Teller beschweren, damit sie komplett in der Lake liegen. Etwa 12 Stunden in der Lake im Kühlschrank marinieren lassen.
- 4 Die Forellen aus der Lake nehmen und unter fließendem Wasser abspülen und gut abtrocknen, ca. 4 Stunden zum Trocknen aufhängen.
- 5 Die Zwiebel vierteln und jeweils ein Viertel in die Bauchhöhle der Forellen geben.

**AM GRILL:**

- 1 Den Smokey Mountain Cooker zum Räuchern bei ca. 90–110°C vorbereiten. Dazu auf den Kohlenrost einen Minionring mit ca. 25 Brikettes aufbauen und etwa 5 durchgeglühte Brikettes in die Mitte hineinlegen.
- 2 Die Wasserschale mit Wasser füllen und den Smoker auf eine Temperatur von 100–110°C bringen.
- 3 Forellen in den Räucheraufsatz hängen oder direkt auf den Rost stellen, dies geht am Besten, wenn eine halbe Zitrone oder Kartoffel in den Bauchraum der Forelle gestellt wird.
- 4 Ein Handvoll Seafood Chips in die Glut geben und die Forellen ca. 10 Minuten räuchern, danach die Temperatur auf 90°C reduzieren. Alle 10 Minuten eine weitere Handvoll Chips in die Glut geben und die Forellen weiter räuchern bis sie goldbraun sind und eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist (oder sich die Rückenflosse ganz leicht rausziehen lässt).

# OBERS-KREN

4 Portionen



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

10 Minuten



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

**ZUTATEN:**

125 ml Schlagobers, 2 EL frischer Kren, Salz, Pfeffer, Prise Zucker

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Schlagobers mit einer Prise Zucker steif schlagen.
- 2 Den frisch geriebenen Kren darunter heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Als Dip zur geräucherten Forelle servieren.



# TEXAS BRISKET

4 Portionen



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

20 Minuten

**GRILLZEIT:**

10-15 Stunden



**GRILLTEMPERATUR:**

100 °C



**GRILLMETHODE:**

Indirekt - Smoken



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel



**WEBER-ZUBEHÖR:**

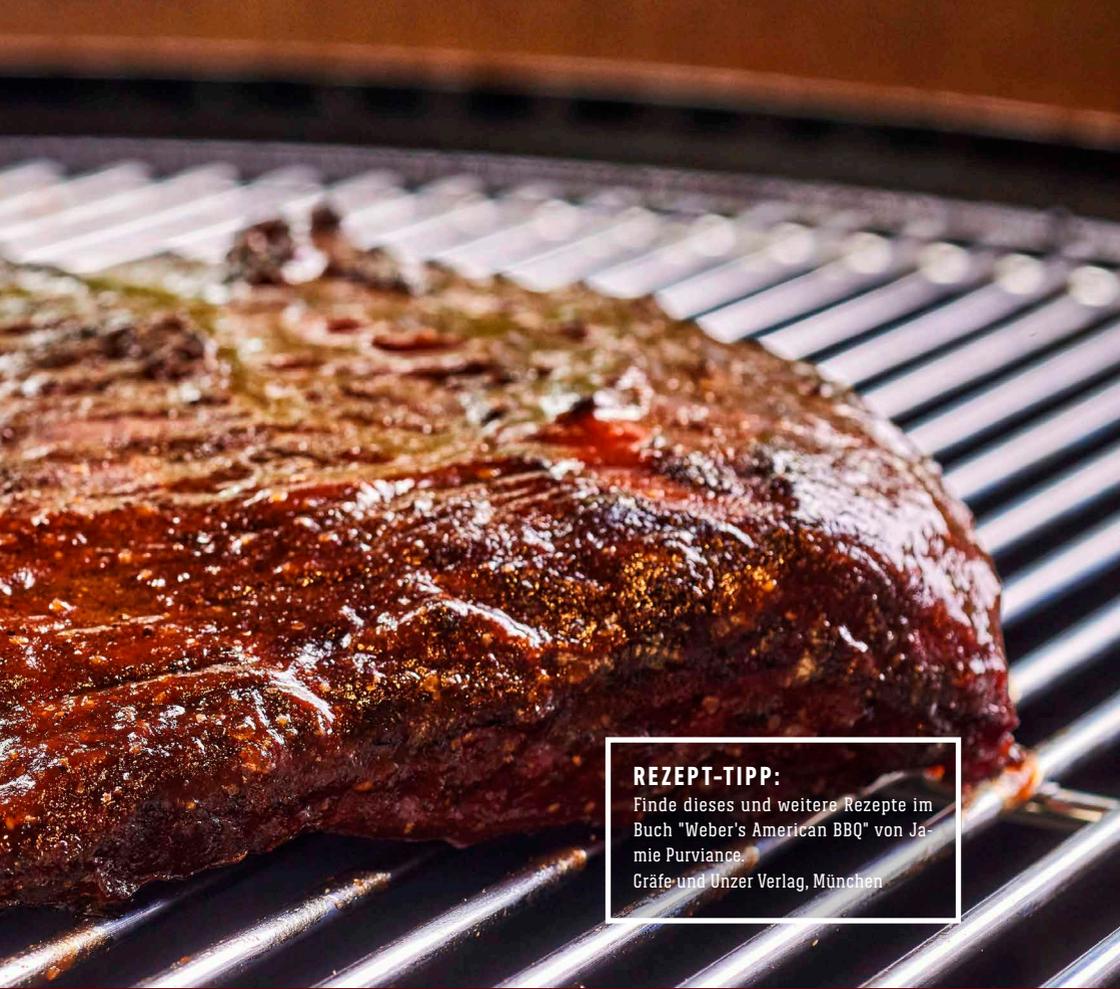
Weber Wood Chunks Mesquite

**ZUTATEN:**

1 ausgelöste Rinderbrust mit Fettauflage nicht pariert (5,5-6,5 kg), 120 ml Rinderbrühe, 4 EL grobes Meersalz, 3 EL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 EL Rohrohrzucker (nach Belieben)

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Die Zutaten für die Würzmischung vermengen.
- 2 Die Fettauflage der Rinderbrust mit einem sehr scharfen Messer gleichmäßig bis auf ½ cm zurückschneiden (auf keinen Fall das Fett ganz wegschneiden). Die Brust umdrehen und die dünne Haut entfernen, sodass das grob gemaserte Fleisch darunter sichtbar wird. Harte Fettklumpen auf beiden Seiten abschneiden. Die Ecken der Brust so gut es geht abrunden.
- 3 Die Rinderbrust rundherum gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen und dabei auch die schmalen Seiten würzen. Vor dem Grillen bis zu 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen.



#### REZEPT-TIPP:

Finde dieses und weitere Rezepte im Buch "Weber's American BBQ" von Jamie Purviance. Gräfe und Unzer Verlag, München

#### AM GRILL:

- 1 Den Smokey Mountain Cooker für indirekte sehr schwache Hitze (etwa 110 °C) vorbereiten.
- 2 Die Chunks auf die Glut geben. Sobald Rauch entsteht, die Rinderbrust auf beiden Seiten mit Wasser besprühen, bis die Oberfläche zwar feucht, aber nicht nass ist. Mit der Fettseite nach unten auf den oberen Rost in den Grill legen und den Deckel schließen. Das Fleisch bei indirekter sehr schwacher Hitze 4–5 Std. räuchern, bis sich eine schön dunkle Kruste gebildet hat. Die tiefdunkle Farbe der Kruste zeigt an, dass das Fleisch jetzt »versiegelt« ist, also kaum mehr Raucharomen aufnimmt. Das Fleisch sollte nun an der dicksten Stelle 65–70 °C Kerntemperatur haben.
- 3 Die Rinderbrust aus dem Grill nehmen, mit der Fettseite nach unten und der Rinderbrühe in Backpapier wickeln und anschließend mit Alufolie verschließen und auf den oberen Rost in den Smoker stellen. Die Grilltemperatur möglichst auf etwa 100 °C absenken. Die Rinderbrust 4–5 Std. weitergaren, bis das Fleisch zart und mürbe ist und seine Kerntemperatur 90–95 °C beträgt. Prüfe per Fingerdruck stündlich die Mürbheit des Fleisches und messe seine Kerntemperatur, denn die Garzeit hängt auch von der verwendeten Rinderrasse und anderen Eigenschaften des Fleisches ab und kann variieren.
- 4 Die Rinderbrust verpackt vom Grill nehmen und in eine Kühlbox geben und in der verschlossenen Box 2–3 Std. nachziehen lassen.
- 5 Die Brust behutsam aus dem Paket nehmen und auf ein Schneidbrett heben, dabei nichts von dem kostbaren Bratensaft verschütten. Den Bratensaft vorsichtig in eine kleine Schüssel gießen. Sollte die Kruste der Rinderbrust nicht dunkel genug sein, die Brust ein paar Minuten ohne Folie ruhen lassen. Der Sauerstoff wird das Fleisch nachdunkeln. Die Rinderbrust quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Jede Scheibe einzeln in den Bratensaft tauchen und warm servieren. Übrigen Bratensaft über die Fleischscheiben träufeln.

# PULLED PORK

12 Portionen



## ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

## GRILLZEIT:

10 Stunden



## GRILLTEMPERATUR:

95 - 120° C

## KERNTemperatur:

85° C



## GRILLMETHODE:

Indirekt



## SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



## WEBER-ZUBEHÖR:

Weber Wood Chunks Hickory

## ZUTATEN:

1 Schweinebraten mit Knochen (Schulter; 2–2½ kg)

Für die Würzsauce:

125 ml Apfelsaft, 2 EL grobes Meersalz, 1 EL brauner Zucker, 1 EL Worcestersauce,

Für die Würzmischung:

1 EL brauner Zucker, 2 TL grobes Meersalz, 2 TL Paprikapulver, 1 TL Chilipulver (Gewürzmischung), 1 TL Knoblauchgranulat, 1 TL Senfpulver  
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Sauce:

375 ml Ketchup, 175 ml Apfelsaft, 175 ml Apfelessig, 3 EL brauner Zucker, 3 EL Tomatenmark, 1½ EL Läuterzucker, 1 EL Worcestersauce, 1½ TL Senfpulver, ¾ TL Tabasco, ¾ TL grobes Meersalz, ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

12 Hamburger-Buns, aufgeschnitten

## IN DER KÜCHE:

- 1 Mit einem sehr scharfen Messer vom Braten so viel Fett abschneiden, dass die Fettschicht nur noch knapp 1 cm dick ist.
- 2 In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzsauce mit 125 ml Wasser verrühren, bis Salz und Zucker aufgelöst sind. Dann den Braten mit dieser Sauce »impfen«: Das Fleisch auf die Fettseite legen und imaginär in 2 cm große Quadrate einteilen.
- 3 Die Flüssigkeit in die Marinadespritze füllen und in jedes gedachte Quadrat etwas davon spritzen. Während des Injizierens die Nadel aus dem Fleisch ziehen. Auch wenn beim Spritzen Flüssigkeit danebengeht, sollte doch möglichst viel davon in das Fleisch gelangen.
- 4 Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen. Den Braten damit rundum bestreuen und bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte niedrige Hitze (95 - 120°C) vorbereiten.
- 2 Von den Chunks zwei auf die Glut legen. Den Braten auf der Fleischseite über indirekter sehr schwacher Hitze bei geschlossenem Deckel 5 Std. grillen, dabei die Lüftungsschieber so einstellen, dass die Temperatur die gesamte Grillzeit etwa 120 °C beträgt. Nach jeder Stunde 2 Chunks auf die Glut legen. Falls die Temperatur unter 115 °C sinken sollte und durch das Öffnen der Lüftungsschlitze nicht wieder ansteigt, glühende Briketts nachlegen.
- 3 Nach 5 Std. die Kerntemperatur an der dicksten Stelle des Bratens prüfen: Falls sie noch nicht 70 °C erreicht hat, den Braten weitergrillen; andernfalls vom Grill nehmen. Den Smoker wieder schließen, damit keine Hitze verloren geht. Weitere glühende Briketts auf die Glut legen und die Wasserschale auffüllen, um die Temperatur konstant bei 120 °C zu halten.
- 4 Zwei Stücke extrastarke Alufolie (jedes etwa 90 cm lang) so auslegen, dass die Längsseiten leicht überlappen, darauf Backpapier legen. Den Braten mit der Fleischseite nach unten auf die Mitte der Folie legen und fest einwickeln, damit kein Dampf entweicht. Erneut in den Smokey Mountain Cooker über indirekte sehr schwache Hitze legen und bei geschlossenem Deckel 3–5 Std. weitergrillen, bis die Kerntemperatur etwa 85 °C beträgt. Vom Grill nehmen und in der Folie 1 Std. nachziehen lassen.
- 5 In einem Topf die Zutaten für die Sauce aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, beiseitestellen.
- 6 Das Fleisch aus der Folie wickeln, etwas abkühlen lassen und zerkleinern. Dabei sichtbares Fett und Sehnen entfernen. Das Fleisch in einem Topf mit der Sauce nach Geschmack mischen und unter gelegentlichem Rühren erwärmen. Die Fleischstücke auf die unteren Hälften der Buns verteilen. Mit Cole Slaw und den oberen Bunhälften bedecken. Smokey Mustard Sauce dazu servieren.

# COLE SLAW

12 Portionen



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

15 Minuten

**GRILLZEIT:**

-



**GRILLTEMPERATUR:**

-



**GRILLMETHODE:**

-



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

**WEBER-ZUBEHÖR:**

-

**ZUTATEN:**

1 kg Weißkraut (mittelgroß), 2 Zwiebel, 2 Karotten, 75 g Mayonnaise, 75 g Crème Fraîchê, Saft von 1 Limette, 2 TL Rohrzucker, Salz

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Weißkraut in feine Streifen schneiden oder hobeln.
- 2 Karotten schälen und ebenfalls in feine Streifen hobeln.
- 3 Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- 4 Gemüse mischen und mit der Mayonnaise, Crème Fraîchê, Limettensaft, braunem Zucker und Salz marinieren.
- 5 Ca. 1 Stunde bedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

**REZEPT-TIPP:**

Finde dieses und weitere Rezepte im Buch "Weber's Smoken" von Jamie Purviance.

Gräfe und Unzer Verlag, München



# SMOKEY MUSTARD SAUCE

4 Portionen



## ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

## GRILLZEIT:

2 Stunden



## GRILLTEMPERATUR:

170 °C



## GRILLMETHODE:

Direkt



## SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



## WEBER-ZUBEHÖR:

Weber GBS Wok-Einsatz  
Weber Wood Chunks Hickory

## ZUTATEN:

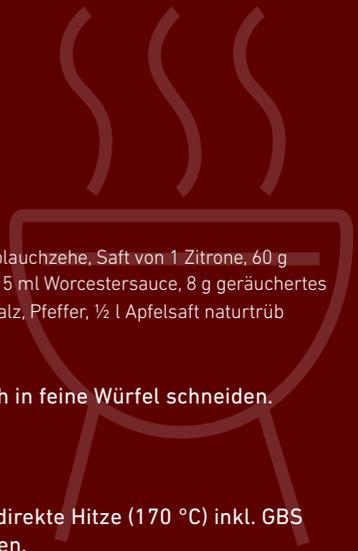
15 ml Rapsöl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Saft von 1 Zitrone, 60 g brauner Zucker, 20 g Ketchup, 15 ml Worcestersauce, 8 g geräuchertes Paprikapulver, 8 g Dijon Senf, Salz, Pfeffer, ½ l Apfelsaft naturtrüb

## IN DER KÜCHE:

- 1 Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für mittlere, direkte Hitze (170 °C) inkl. GBS Wok-Einsatz vorbereiten.
- 2 Zwiebel im Wok glasig angrillen. Knoblauch und Rapsöl hinzufügen. Braunen Zucker hinzugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 3 Geräuchertes Paprikapulver anrösten und mit Zitronensaft und Worcestersauce ablöschen.
- 4 Restliche Zutaten untermengen und einkochen lassen.
- 5 Anschließend den Grill für niedrige, indirekte Hitze (100 °C) vorbereiten und die Sauce für 2 Stunden räuchern. Hierzu die Wood Chunks direkt auf die glühenden Briketts legen.



### GRILLMEISTER-TIPP:

Sollte der Flüssigkeitsverlust bei der Sauce zu hoch sein, diese mit naturtrübem Apfelsaft weiter aufgießen bis eine sämige Sauce entsteht.





## GERÄUCHERTES KARTOFFELPÜREE

4 Portionen



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

15 Minuten

**GRILLZEIT:**

20 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

160 °C



**GRILLMETHODE:**

Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht



**WEBER-ZUBEHÖR:**

Weber GBS Dutch Oven,  
Zedernholzbrett, mind. 1 Stunde  
eingeweicht

**ZUTATEN:**

500 g mehlig Kartoffeln, 1 TL Salz, 75 g weiche Butter,  
50 g feingehackte Petersilie, Salz und Pfeffer zum Abschmecken

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Kartoffeln schälen, vierteln und in den GBS Dutch Oven geben. Anschließend vollständig mit kaltem Wasser bedecken.
- 2 Kartoffeln am Grill weichkochen (siehe am Grill).
- 3 Weichgekochte Kartoffeln abgießen und 15 Minuten abkühlen lassen, anschließend durch eine Presse oder mit einer Gabel zerdrücken.
- 4 Petersilie und Butter zugeben und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse für ca. 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 5 Kartoffelpüree mit Hilfe eines Spritzbeutels oder mit einem Löffel auf das Zedernholzbrett drapieren.

**AM GRILL:**

- 1 Grill für direkte, hohe Hitze (200 °C) inkl. GBS Rost vorbereiten.
- 2 GBS Dutch Oven in den Rost einsetzen und die Kartoffeln solange kochen, bis sie weich sind. Weiter in der Küche (siehe 3).
- 3 Grill für direkte, mittlere Hitze (160 °C) vorbereiten.
- 4 Zedernholzbrett mit dem Püree auf den Grillrost stellen und für 15 bis 20 Minuten bei geschlossenem Deckel räuchern, bis es goldbraun ist.



#### GRILLMEISTER-TIPP:

Auch Bergkäse, Brie oder andere Käsesorten eignen sich hervorragend zum Räuchern. Hier sind dem Geschmack keine Grenzen gesetzt.

## GERÄUCHERTER KÄSE

4 Portionen



#### ZUBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

#### GRILLZEIT:

8-10 Minuten



#### GRILLTEMPERATUR:

160 °C



#### GRILLMETHODE:

Direkt



#### SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



#### WEBER-ZUBEHÖR:

Zedernholzblech, mind. 1 Stunde in Wasser eingeweicht,  
Weber Räucherchips Apfel

#### ZUTATEN:

100 g Camembert, 100 g Mozzarella, 100 g Ziegenfrischkäse, 1 EL Tomatenflocken, 1 TL Pfeffer, 1 EL Salz, 1 TL Thymian getrocknet, 2 EL warmer Honig

#### IN DER KÜCHE:

- 1 Pfeffer, Tomatenflocken und Salz im Mörser zerkleinern. Gerebelten Thymian hinzufügen.
- 2 Käse auf das eingeweichte Zedernholzblech legen.

#### AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte mittlere Hitze (160°C) vorbereiten.
- 2 Eingeweichte Räucherchips abtropfen lassen und direkt auf die glühenden Briketts geben.
- 3 Zedernholzblech mit dem Käse auf den Rost stellen und den Deckel schließen. Für ca. 8 Minuten über direkter Hitze räuchern.
- 3 Lüftungsschieber bis auf ¼ schließen.
- 4 Käse vom Grill nehmen. Ziegenfrischkäse mit dem flüssigen Honig beträufeln und in der vorbereiteten Gewürzmischung wälzen. Camembert und Mozzarella mit dem Relish und Zupfbrot gemeinsam essen.

# ZUPFBROT

4 Portionen



## ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

## GRILLZEIT:

30 Minuten



## GRILLTEMPERATUR:

200 °C



## GRILLMETHODE:

Indirekt



## SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

## WEBER-ZUBEHÖR:

Alu-Tropfschale

## ZUTATEN:

650 g Weizenmehl, 3¼ TL Salz, 100 g Roggenmehl, 120 g Sonnenblumenöl, 10 g Honig, 20 g frischer Germ, zerbröseln, 450 g Wasser, kalt, 8 EL Sonnenblumenkerne, 3 Knoblauchzehen, halbiert, 1 TL Thymian, getrocknet, gerebelt, 1 TL Bohnenkraut, getrocknet und geschnitten, 1 TL Basilikum, getrocknet

## IN DER KÜCHE:

- 1 Weizenmehl, 2 TL Salz, Roggenmehl, 20 g Sonnenblumenöl, Honig, Germ und Wasser zu einem glatten Teig kneten.
- 2 Währenddessen eine große Schüssel mit Deckel und eine Auflaufform gut einfetten. Den Teig zu einer Kugel kneten, in die vorbereitete Schüssel legen und zugedeckt ca. 45 Minuten bei Zimmertemperatur rasten lassen.
- 3 Sonnenblumenkerne leicht anrösten, bis sie zu duften beginnen. Ausgekühlte, geröstete Sonnenblumenkerne, Knoblauch, Thymian, Bohnenkraut, Basilikum und 1¼ TL Salz zerkleinern. 100 g Sonnenblumenöl zugeben und vermengen.
- 4 Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zuerst mit den Händen etwas ausziehen und dann mit dem Nudelholz sanft zu einem Rechteck (ca. 25 x 30 cm) ausrollen. Teig der Länge nach in 6 und der Breite nach in 3 Streifen schneiden, sodass 18 Rechtecke entstehen. Kräuterpaste bis auf 2–3 EL auf den Teigstreifen verteilen und etwas verstreichen. Jeden Streifen in der Mitte zusammenklappen und mit der Öffnung nach unten in die vorbereitete Auflaufform setzen und dazwischen mit etwas Kräuterpaste bestreichen.
- 5 Mit einem Tuch abdecken und nochmals 15 Minuten gehen lassen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen (200 °C) vorbereiten und eine Alutropfschale umgedreht auf den Grillrost stellen.
- 2 Das Zupfbrot mit Wasser besprühen. Die Auflaufform auf die Alu-Tropfschale stellen und 20–30 Minuten bei indirekter mittlerer Hitze und geschlossenem Grilldeckel goldbraun backen.
- 3 Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und lauwarm servieren.



# MANGO MARACUJA RELISH

4 Portionen



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

15 Minuten

**GRILLZEIT:**

-



**GRILLTEMPERATUR:**

-



**GRILLMETHODE:**

-



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht



**WEBER-ZUBEHÖR:**

-

**ZUTATEN:**

1 reife Mango, 2 Maracujas, 60 g Bananenschalotten, 1 roter Peperoncino, 1 Messerspitze Garam Masala, Schale von 1 unbehandelten Limette, Salz

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln.
- 2 Maracujas halbieren und das Fruchtfleisch passieren.
- 3 Peperoncino entkernen, Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.
- 4 Limettenschale reiben und alle Zutaten miteinander vermengen. Mit Salz abschmecken.



# RIBS

6-8 Portionen



**ZUBEREITUNGSZEIT:**

30 Minuten

**GRILLZEIT:**

4 Stunden



**GRILLTEMPERATUR:**

120 °C



**GRILLMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht



**WEBER-ZUBEHÖR:**

Weber Wood Chunks Hickory

**ZUTATEN:**

4 fleischige Spareribs (Schälrippen; je etwa 1 ½ kg), Haut auf der Knochen-  
seite entfernt

Für die Würzmischung:

4 EL Demerara-Zucker, 2 EL Paprikapulver, 2 EL Chilipulver, 4 TL Zwiebelgranulat, 4 TL grobes Meersalz, 2 TL gemahlener Ingwer, 2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 120 g mittelscharfer Senf

Für die Sauce:

240 ml Ketchup, 120 ml Apfelsaft, 80 ml Apfelessig, 5 EL Honig, 2 EL Läuterzucker, 1 EL Worcestersauce, 1 TL Chilipulver, 1 TL gemahlener Ingwer, ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

120 ml Apfelsaft, Meersalz (nach Belieben)

**IN DER KÜCHE:**

- 1 In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen. 3 EL der Mischung für später beiseitestellen. Die Ribs auf beiden Seiten gleichmäßig mit dem Senf einreiben und mit der Würzmischung aus der kleinen Schüssel bestreuen, dabei die Fleischseite stärker würzen als die Knochen-  
seite. Die Ribs bei Raumtemperatur ruhen lassen und den Smoker vorbereiten.
- 2 Inzwischen in einem kleinen Topf die Zutaten für die Sauce verrühren und auf mittlerer Stufe 5 Min. köcheln lassen, bis sie etwas andickt, dabei ab und zu umrühren. Vom Herd nehmen.
- 3 Eine Sprühflasche mit dem Apfelsaft füllen. Vier gut 1 m lange Stücke extra reißfeste Alufolie nebeneinanderlegen und darauf Backpapier platzieren.

**AM GRILL:**

- 1 Den Smokey Mountain Cooker für indirekte, niedrige Hitze (120–135 °C) vorbereiten. Die Wasserschale gut zur Hälfte mit Wasser füllen. Die Hälfte der Chunks auf die Glut geben. Sobald Rauch entsteht, zwei Spareribs auf den unteren, zwei auf den oberen Grillrost mit der Knochen-  
seite nach unten legen und über indirekter sehr schwacher Hitze bei geschlossenem Deckel 1 Std. räuchern. Dann die übrigen Chunks auf die Glut geben und 1 Std. weiterräuchern.
- 2 Weiter mit der Sauce in der Küche (siehe 2).
- 3 Die Ribs nach ca. 2 Stunden bzw. wenn sie dunkelbraun sind, vom Grill nehmen und jeweils an ein Ende eines Backpapiers legen. Jede Rippe auf beiden Seiten mit Apfelsaft besprühen und mit dem beiseitegestellten Rub würzen. Das andere Ende der Folie jeweils darüberschlagen und die Folienränder dicht verschließen, damit später kein Dampf austritt.
- 4 Die eingepackten Ribs mit der Knochen-  
seite nach unten bei geschlossenem Deckel etwa 1 Std. weitergaren. Herausnehmen, aus der Folie wickeln und auf beiden Seiten mit etwas Sauce bestreichen. Mit den Knochen nach unten zurück in den Smoker legen und über indirekter sehr schwacher Hitze weitere 15–30 Min. garen, bis die Sauce ein wenig ins Fleisch gedrun-  
gen ist.
- 5 Vor dem Servieren die Rippen erneut dünn mit Sauce bestreichen, in einzelne Ribs schneiden und mit etwas Sauce warm servieren.

**REZEPT-TIPP:**

Finde dieses und weitere Rezepte im Buch "Weber's American BBQ" von Jamie Purviance. Gräfe und Unzer Verlag, München

**NEU**



# WEBER'S LOW & SLOW - SMOKEN SPEZIAL



## **NEU:** DER 7 STUNDEN INTENSIVKURS FÜR ALLE SMOKER FANS!

Du liebst den Geschmack und Duft von geräuchertem Fleisch?

Du nimmst dir gerne Zeit für besonders langsames und schonendes Grillen?

Du möchtest zurück zum Ursprung und dein Fleisch in den Fokus stellen?

Dann bist du bei uns und unserem neuen Kurs richtig!

Das Grillen mit einem Weber Holzkohlegrill und Smoker ist ein ganz besonderes Erlebnis.

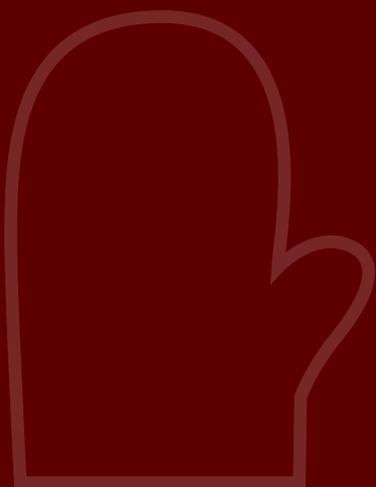
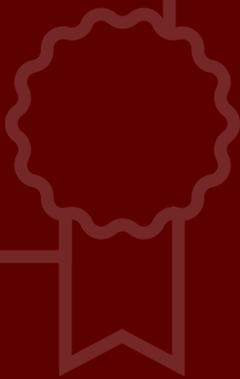
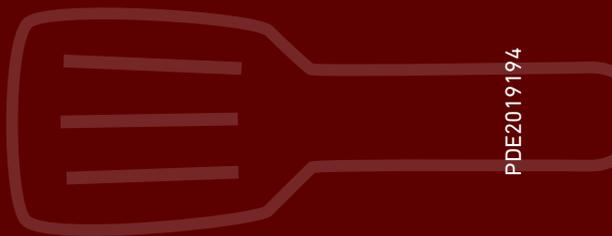
Nimm an einem der originalen Weber Low & Slow - Smoken Spezial 7 Stunden Kurse teil und erleben Grillen in seiner ursprünglichsten Form.

Entdecken die Welt der Weber Grill Academy auf unserer Website

[weber.com](http://weber.com)



PDE2019194



WEBER.COM

