



KAROTTEN-INGWER SUPPE MIT GERÄUCHERTEM FRISCHKÄSE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Gourmet BBQ System Dutch Oven,
Weber Crafted 2 in 1 Dutch Oven

ZUTATEN:

450 g Karotten, 1 Zwiebel, 1 EL pflanzliches Öl, 1 Stück Ingwer (daumengroß), 1 roter Chili, 15 g (ungesalzene, weiche) Butter, 1 l Gemüsebrühe, 4 EL geräucherter Frischkäse, 10 g Schnittlauch, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Karotten putzen, die Zwiebel schälen und der Länge nach halbieren. Mit etwas Öl einpinseln.
- 2 Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
- 3 Den Chili halbieren und die Samen entfernen.
- 4 Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

AM GRILL:

- 1 Grill für direkte Hitze auf ca. 180 °C mit Dutch Oven vorheizen.
- 2 Die Zwiebel und Karotten über direkter Hitze auf dem Rost für ca. 5 Minuten grillen.
- 3 Die Butter im Dutch Oven schmelzen lassen.
- 4 Den Chili und Ingwer in den Dutch Oven geben, gefolgt von den gegrillten Zwiebeln und Karotten.
- 5 Die Gemüsebrühe hinzufügen und die Mischung zum Kochen bringen.
- 6 Die Hitze reduzieren, die Brühe ca. 25 Minuten köcheln lassen.
- 7 Die Suppe mit einem Pürierstab oder Standmixer pürieren. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 8 Die Suppe mit etwas geräuchertem Frischkäse und Schnittlauch servieren.



GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten + 30 Minuten
(wässern der Chips)
GRILLDAUER:
15 Minuten
GESAMTZEIT:
50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
120 °C



GRILLMETHODE:
Räuchern



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Einfach



ZUBEHÖR:
Grillkorb Deluxe oder
1 Handvoll Räucherchips

ZUTATEN:

100 g Frischkäse, 100 g Crème fraîche, zum Abschmecken: Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Frischkäse und Crème fraîche in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
- 2 Die Mischung in einen kleinen, mit Backpapier ausgekleideten Grillkorb geben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für Räuchern auf 120 °C vorheizen.
- 2 Die abgetropften Chips entweder auf die durchgeglühte Kohle geben, oder beim Gasgrill die Räucherbox verwenden.
- 3 Die Frischkäsemischung über die indirekte Hitze geben und ca. 10–15 Minuten räuchern lassen.

TIPP:

Um Ihrem Gericht noch mehr Geschmack zu verleihen, fügen Sie dem geräucherten Frischkäse frische Kräuter hinzu.



RINDERBRATEN MIT SENFKRUSTE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

45–60 Minuten

GESAMTZEIT:

55–70 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C/200 °C

KERNTemperatur:

Medium-rare: ca. 50–55 °C

Medium: ca. 55–60 °C

Medium-well: ca. 60–65 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Hitzeschild, Bratenrost,

Thermometer, Weber Connect

Smart Grilling Hub

ZUTATEN:

ROASTBEEF: 4,5–5 kg Roastbeef am Stück, Fett und Sehne entfernt, Rapsöl, Salz und Pfeffer

SENFKRUSTE: 150 g Dijonsenf, grob, 250 g Pankomehl, 200 ml Butter, weich, 3 EL Kräuter der Provence, getrocknet, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Für die Senfkruste: alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Beiseitestellen.
- 2 Das Roastbeef mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Roastbeef von allen Seiten scharf angrillen.
- 3 Runternehmen, den Grill auf indirekte Hitze (200 °C) umstellen, Hitzeschild und Bratenrost in die indirekte Zone platzieren, Temperaturfühler mittig einstecken und das Roastbeef bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C weiter grillen.
- 4 Das angebratene Roastbeef auf die BBQ Keramik-Kasserolle legen und zusammen indirekt auf den Grill platzieren, den Grillvorgang bei 200 °C fortsetzen. Dabei die Kerntemperatur mit einem Thermometer oder dem Weber Connect Smart Grilling Hub überwachen.
- 5 Die Senfkruste auftragen, dabei leicht andrücken und weitergrillen bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C.

TIPP:

Da das Fleisch nur oberflächlich gewürzt werden kann, sollte es beim Anrichten unbedingt noch mit etwas Pfeffer und Salz bestreut werden.



WIRSING-GEMÜSE MIT SPECK

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Plancha Spatula,

Wender und Schaufel für Grillplatten

ZUTATEN:

1 Kopf Wirsing, 150 g Speckwürfel, 2 Zwiebeln, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Rapsöl, 100 g Butter

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Wirsing putzen und in nicht zu feine Streifen schneiden, anschließend waschen und trocknen.
- 2 Die Zwiebeln schälen und feinhacken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Etwas Öl auf die Plancha geben und die Speckwürfel anbraten, Zwiebelwürfel und Wirsing zugeben und mit anbraten, dabei gelegentlich wenden.
- 3 Den Wirsing mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen.
- 4 Die Butter zugeben und abschmecken.



PILZ-GNOCCHI

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

30 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220–150 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Weber Crafted Wok

ZUTATEN:

500 g Gnocchi, ½ Gemüsezwiebel, feingehackt, 150 g Champignons, geviertelt, 100 ml Pilzfond (alternativ Gemüse- oder Rinderfond), 100 ml Sahne, 1 EL Schnittlauchröllchen, Pfeffer und Salz, Muskat, Öl

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit Wok vorbereiten.
- 2 Etwas Öl im Wok erhitzen und die Champignons ca. 5 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
- 3 Die Zwiebeln zugeben, kurz mit anbraten und mit dem Fond ablöschen, Sahne einrühren, aufkochen und abschmecken.
- 4 Die Hitze im Grill auf 150°C reduzieren, die Gnocchi hinzugeben und ca. 10–15 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich vorsichtig umrühren.
- 5 Die Gnocchi vorsichtig in die kochende Sahne geben und bei direkter, niedriger Hitze (140–150 °C) 5–10 Minuten leise köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- 6 Sobald die Gnocchi gar sind, Schnittlauch einstreuen, abschmecken und servieren.



TRUTHAHN-CAMEMBERT-SANDWICH

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

6–10 Minuten

GESAMTZEIT:

20–25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Grillkorb

ZUTATEN:

8 Scheiben Graubrot, 200 g Butter, 400 g Camembert in dünnen Scheiben, 1 kl. Glas Preiselbeergelee, 500 g Truthahnschinken in Scheiben, 7 Zweige Thymian, gezupft, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Graubrotscheiben auf beiden Seiten sehr dünn mit Butter bestreichen.
- 2 4 Scheiben mit Truthahnschinken belegen, dann mit Preiselbeergelee bestreichen und mit Camembertscheiben abdecken.
- 3 Mit ein paar Thymianblättchen und frisch gemahlenem Pfeffer und Salz bestreuen und der zweiten Brothälfte abdecken.
- 4 Die 4 gebutterten Sandwiches in den Grillkorb legen und gut verschließen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (160 °C) vorbereiten.
- 2 Den Grillkorb mit den gebutterten Sandwiches auf indirekte Hitze legen und grillen, bis sie goldbraun sind. Auf halber Strecke drehen, um sie gleichmäßig knusprig zu bekommen.



WEIHNACHTLICHER BROTPUDDING

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

GRILLDAUER:

ca. 30 Minuten

GESAMTZEIT:

70 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

150–160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

XX



ZUBEHÖR:

keramische Backform

ZUTATEN:

8 Scheiben Toastbrot, in etwa 1 cm große Würfel geschnitten, 2 Eier, 80 ml Sahne, 100 ml Milch, 60 g brauner Zucker, ½ TL Kardamom, 15 ml Rum, 80 g Beeren TK (Brombeeren/Himbeeren), 25 g Butter, zerlassen, 1 Prise Zimt, Mark von ¼ Vanillestange

FÜR DIE FORM: 25 g zerlassene Butter, 30 g Zucker

Vanillesauce

IN DER KÜCHE:

- 1 Alle Zutaten, bis auf Zucker, Brot und Beeren in eine Schüssel geben und verrühren. Dann den braunen Zucker zugeben und in der Masse auflösen.
- 2 Die Brotwürfel dazugeben und vorsichtig unterheben. 30 Minuten einweichen lassen, bis sich das Brot schön vollgesaugt hat.
- 3 Jetzt die Beeren hinzugeben und ebenfalls sehr vorsichtig unterheben. Die Beeren sollten möglichst ganz bleiben.
- 4 Die Backform einfetten, den Teig hineingeben und mit dem Zucker bestreuen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (150–160 °C) vorbereiten.
- 2 Die Backform in die indirekte Zone stellen und ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen gar ist und leicht knusprig oben.
- 3 Am besten heiß mit etwas Vanillesauce servieren.