

WEBER GRILL KURSE



**ALPEN
CLASSICS**
-
BBQ CLASSICS
-
**MEDITERRANES
BBQ**



FOR LIFE!

GRILLMETHODEN

HOLZKOHLEGRILL

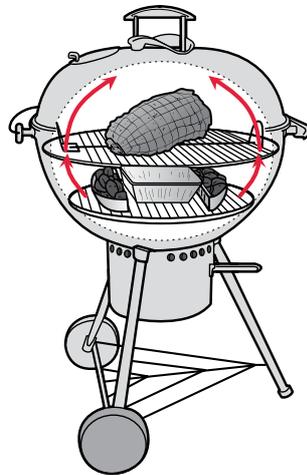


DIE DIREKTE GRILLMETHODE

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.

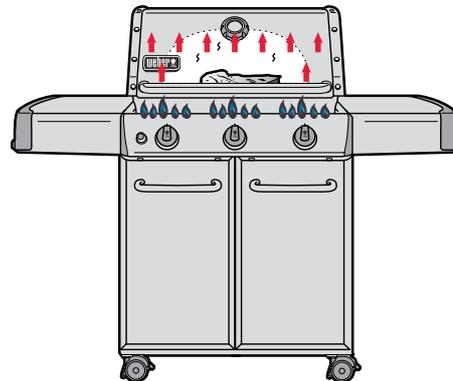
DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED

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.

GASGRILL

DIE DIREKTE GRILLMETHODE

Stellen Sie alle Brenner auf die im Rezept angegebene Temperatur ein und heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel vor. Garen Sie das Grillgut anschließend direkt über den Brennern.

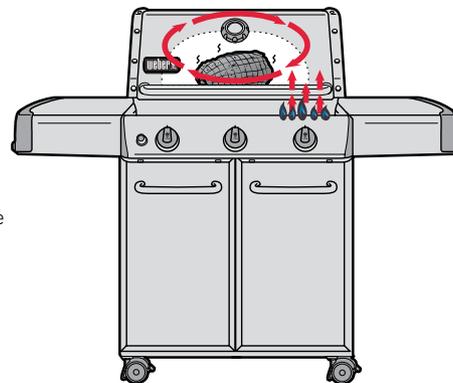


DIE INDIREKTE GRILLMETHODE

Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel mit den beiden äußeren Brennern auf die im Rezept angegebene Temperatur vor und garen Sie das Grillgut in der Mitte des Rostes.

50/50-GRILLMETHODE

Heizen Sie den Grill mit dem mittleren und einem der äußeren Brenner auf die im Rezept angegebene Temperatur vor. Braten Sie das Grillgut direkt über der Hitze scharf an. Schalten Sie die mittleren Brenner aus und grillen Sie das Grillgut indirekt weiter, bis es gar ist.



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. Sie können ein Steak allerdings auch über indirekter Hitze weitergaren, nachdem sie es über direkter Hitze scharf angebraten haben. Dazu müssen Sie die Hitzequelle an den Rand des Grills verschieben, um zu verhindern, dass die direkte Hitze die Außenseite des Grillguts verbrennt, bevor es innen gar ist. 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.



WEBER GRILL KURSE



ALPEN CLASSICS



FOR LIFE!



APFEL-VOGERLSALAT

25 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:
20 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht

ZUTATEN:

6 Äpfel (Braeburn), 6 kleine rote Zwiebeln geschält, 3 Bund Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten, 300 g Vogersalat

MARINADE:

4 EL Ingwer, ganz fein gehackt, 3 rote Chilischote, fein gehackt (ohne Kerne), 4 Knoblauchzehe, fein gehackt, 40 g Korianderblätter, fein gehackt, 150 ml Soja Sauce, 60 ml Akazienhonig, Abrieb von 2 Limetten, Saft von 2 Limetten, 60 ml Apfelessig, 90 ml Olivenöl

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Apfel vierteln und entkernen. Danach in feine Spalten schneiden. Die rote Zwiebel der Länge nach halbieren und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- 2 Für die Marinade alle aufgeführten Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Apfelspalten, Zwiebelstreifen und den fein geschnittenen Frühlingslauch dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Kurz vor dem Servieren den gewaschenen, geputzten Vogersalat vorsichtig unterheben.

GERÄUCHERTE FORELLE

25 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:

13 Forellen à 300 g – küchenfertig, 3 L Wasser, 750 g Salz, 20 g Kräuter der Provence, 15 g Wacholderbeeren, 3 mittelgroße Zwiebeln

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 37er Smokey Mountain Cooker für 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 hineinschütten.
- 2 Die Wasserschale mit Wasser füllen und den Smoker auf eine Temperatur von 100–110°C bringen.
- 3 Auf jeder Ebene des Smokers jeweils 2 Forellen stellen.
- 4 Ein Handvoll Seafood Chips in die Glut geben und die Forellen ca. 10 Minuten räuchern, danach die Temperatur auf 90°C runter reduzieren. Alle 10 Minuten eine weitere Handvoll Chips in die Glut geben und die Forellen weiter räuchern bis sie goldbraun sind und die Kerntemperatur 60°C erreicht ist (oder sich die Rückenflosse ganz leicht rausziehen lässt).



KRÄUTERROASTBEEF MIT WURZELGEMÜSE

25 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:
20 Minuten

GRILLZEIT:
60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
250 °C/180 °C



GRILLMETHODE:
Direkt/Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht



WEBER-ZUBEHÖR:
Gourmet BBQ System (GBS)
Wok
Bratenkorb

ZUTATEN:

2,4 kg Roastbeef küchenfertig, Salz und schwarzer Pfeffer geschrotet
2 kg Wurzelgemüse (z.B. Karotten, Sellerie, Lauch und rote Zwiebeln),
300 g kalte Butterwürfel, 45 g Thymian und Maggikraut gehackt

Für die Kräuterkruste:

140 g Weißbrotbrösel oder Pankomehl, 90 g geriebener Bergkäse, 140 g
Kräutermix, gehackt (Thymian, Rosmarin, Petersilie), 90 g Estragonsenf,
Salz und Pfeffer aus der Mühle

IN DER KÜCHE:

- 1 Roastbeef mit Salz und Pfeffer einreiben.
- 2 Gemüse in kleine Streifen schneiden.
- 3 Alle Zutaten für die Kräuterkruste bis auf den Senf miteinander vermengen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen (220°C) vorbereiten.
- 2 Das Roastbeef von allen Seiten direkt angrillen. Anschließend im Bratenkorb indirekt (180°C) weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 40° C erreicht ist.
- 3 Oberseite des Roastbeef mit Senf einstreichen und mit der vermengten Kräuterkruste locker bestreuen. Indirekt weitergrillen bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Danach vom Grill nehmen und ca. 15 Minuten ruhen lassen.
- 4 Zwischenzeitlich den Wok in den GBS Grillrost einsetzen und für direkte, hohe Hitze (250°C) vorbereiten.
- 5 Wurzelgemüse mit Thymian und Maggikraut im Wok angrillen. Mit Salz, Pfeffer und Butter abschmecken und zum Roastbeef servieren.





GERÄUCHERTE EIERMAYONNAISE

25 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER-ZUBEHÖR:

Räucherchips Apfel

ZUTATEN:

10 geschälte, wachsweiße Eier, 90 g Senf, 45 ml Zitronensaft, 20 ml Worcestersauce, 300 ml Sonnenblumenöl, 100 ml Distelöl, Salz, Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (160°C) vorheizen.
- 2 Die weichgekochten Eier in einem Nest aus Backpapier in die indirekte Zone des Grills stellen und die eingeweichten Räucherchips direkt auf die Glut bzw. in eine Räucherbox geben. 15 Minuten räuchern.
- 3 Geräucherte Eier und die restlichen Zutaten in einen schmalen Mixbecher füllen. Den Mixstab ganz am Boden des Bechers halten, einschalten und in kreisförmigen Bewegungen langsam nach oben ziehen.
- 4 Sobald die Mayonnaise fest ist, in kleine Becher abfüllen und zum Roastbeef servieren.

**GRILLMEISTER-TIPP:**

Damit die Schwarte schön kross wird, die Schwarte mindestens 1 Stunde im Wasser liegen lassen.

SCHWEINEBRATEN MIT KNÖDELAUFLAUF UND STÖCKLKRAUT

25 Portionen

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

20 Minuten

GRILLZEIT:

1,5-2 Stunden

**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C

KERNTEMPERATUR:

70 °C

**GRILLMETHODE:**

Indirekt

**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel

**WEBER-ZUBEHÖR:**

Gourmet BBQ System (GBS)
Dutch Oven

ZUTATEN:

3,2 kg Schweineschopf, 2 Knollen Knoblauch, 1 TL Kümmel, Salz, Pfeffer, 4 Rosmarinzwige, 2 Sellerieknollen ca. 300 g, 6 Karotten, 4 Zwiebeln, 3-4 EL Pflanzenöl, 2 l Gemüse- oder Bratenfond

IN DER KÜCHE:

- 1 Für die Knoblauchpaste, Knoblauch fein hacken und mit dem Öl vermengen.
- 2 Den Schweineschopf mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauchpaste einreiben. Rosmarin von den Stielen zupfen.
- 3 Sellerie, Karotten und Zwiebel putzen und in Stücke schneiden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (180°C) vorbereiten.
- 2 Den Dutch Oven des GBS Systems mittig über den Holzkohlerost platzieren und mit geschlossenem Deckel ca. 5-10 Minuten vorheizen.
- 3 Öl in den vorgeheizten Dutch Oven geben und das Fleisch von allen Seiten angrillen. Das Gemüse, Rosmarin zugeben und ca. 5 Minuten geschlossen mitgrillen.
- 4 Danach mit Fond auffüllen, den Dutch Oven mit Deckel verschließen und geschlossen ca. 1,5-2 Std. grillen.
- 5 Sobald der Schweinebraten eine Kerntemperatur von 70°C erreicht hat, vom Grill nehmen und zugedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.

STÖCKLKRAUT

25 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLZEIT:

5 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200-240 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER-ZUBEHÖR:

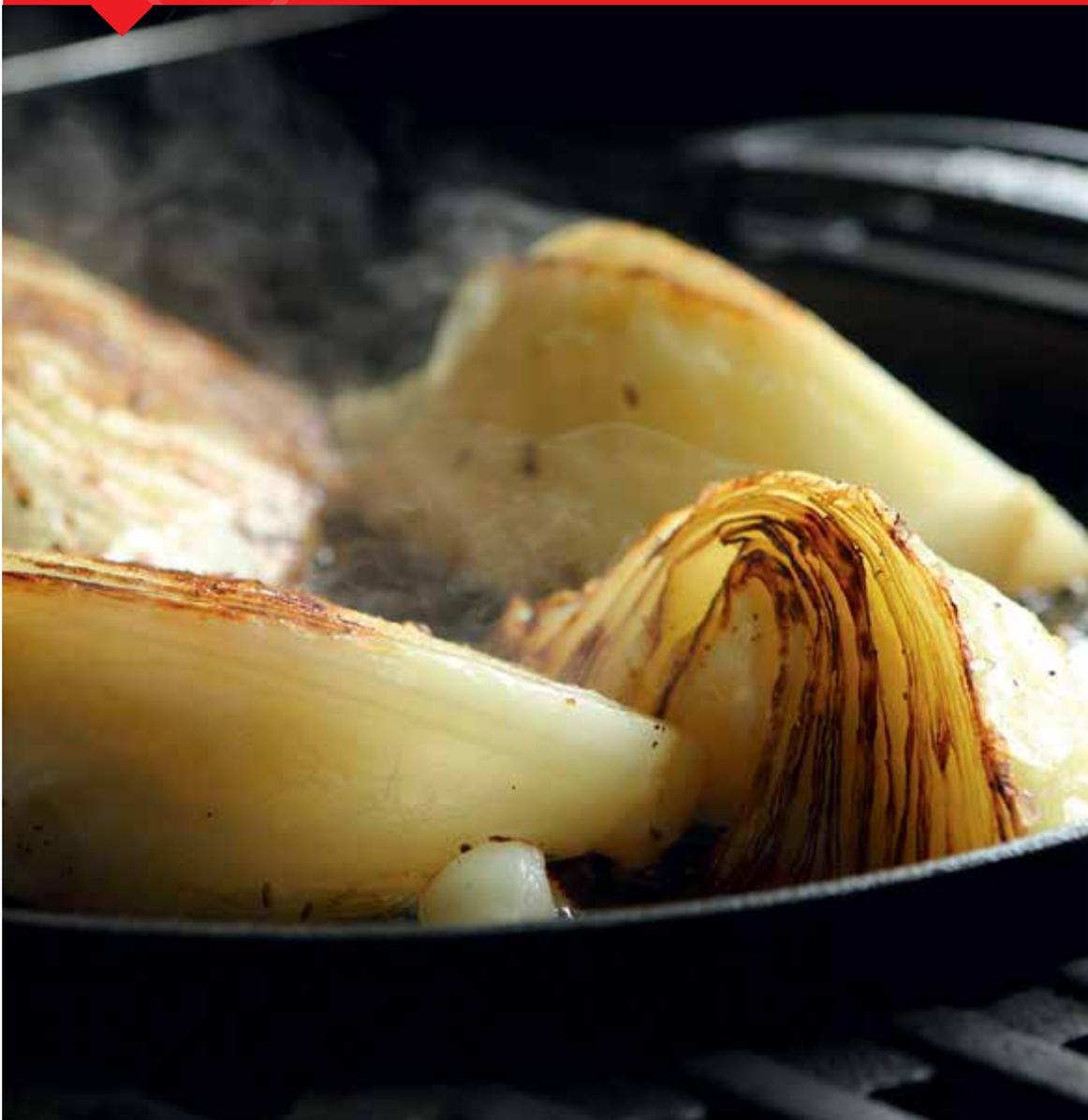
Gourmet BBQ System (GBS) Wok
Keramische Grillplatte

ZUTATEN:

3 Stk. Weißkraut (mittelgroß), Salz, Pfeffer, Kümmel, Bratfett

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte mittlere Hitze (200 °C) vorbereiten. Den Wok in das GBS System stellen und mit Salzwasser und Kümmel zum Kochen bringen (am schnellsten geht es mit Deckel).
- 2 Das Kraut mit dem Strunk in Viertel schneiden und im Salzwasser ca. 10 Minuten garen.
- 3 Nun den Dampfeinsatz einsetzen, und den Kohl weitere 15 Minuten dämpfen. Der Wok Dampfeinsatz sollte leicht mit Wasser benetzt sein.
- 4 Die Grillplatte mit Bratfett einpinseln und das Kraut mit Strunk bei direkter Hitze (240 °C) von beiden Seiten scharf angrillen.
- 5 Den Strunk wegschneiden. Beim Anrichten mit heißem Bratensaft begießen.



KNÖDELAUFLAUF

25 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER-ZUBEHÖR:

Weber Alu-Abtropfschale
Gourmet BBQ System
Pfanneneinsatz

ZUTATEN:

12 trockene Semmeln gewürfelt, 250 ml Olivenöl, 400 g magerer Bauchspeck gewürfelt, 3 weiße Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss, 600 ml Milch, 250 g Butter, 60 g Blatt Petersilie fein gehackt, 12 Eier

IN DER KÜCHE:

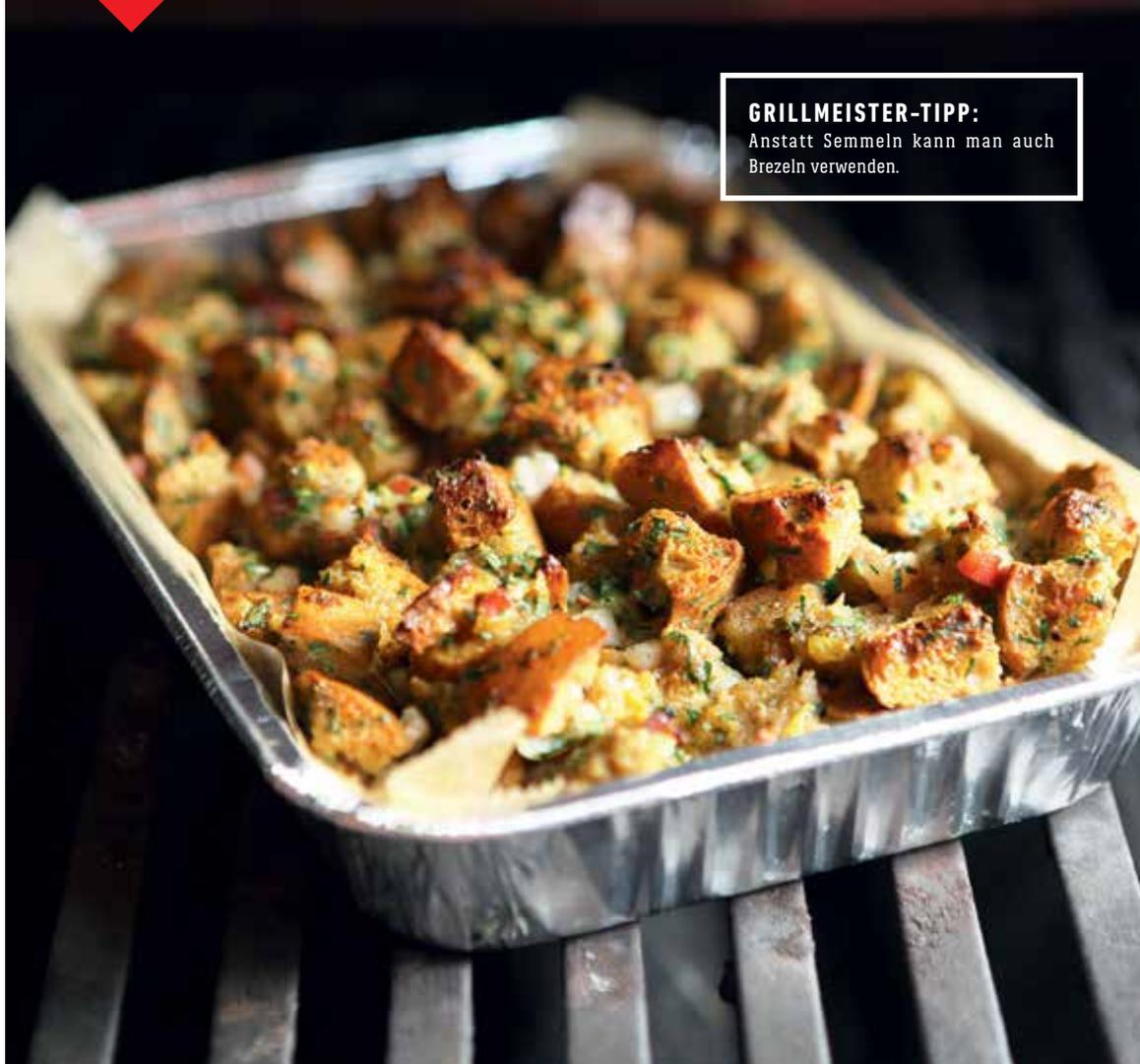
- 1 Eine Weber Alu-Abtropfschale mit Backpapier auskleiden. Gewürfelte Semmeln in eine Schüssel geben.

AM GRILL:

- 1 Öl in der Grillpfanne erhitzen.
- 2 Speck und Zwiebelwürfel darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit der Milch aufgießen.
- 3 Einmal kurz aufkochen lassen und über die Semmelwürfel gießen. 30 g Butter, die gehackte Petersilie und die Eier unter die Masse rühren und dann das Ganze in die vorbereitete Form einfüllen. Die restliche Butter oben drauf verteilen.
- 4 Den Auflauf zunächst 10 Minuten bei mittlerer direkter Hitze (180°C) angrillen und dann für weitere 20 Minuten bei indirekter Hitze fertig garen.

GRILLMEISTER-TIPP:

Anstatt Semmeln kann man auch Brezeln verwenden.





GRILLHUHN

25 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

GRILLZEIT:
60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
170°C

KERNTEMPERATUR:
80°C



GRILLMETHODE:
Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Mittel



WEBER-ZUBEHÖR:
Drehspieß

ZUTATEN:

3 Hühner ca. 1,1 kg, 2 Chilischoten fein geschnitten mit 30 ml Olivenöl vermischt, 10 Kirschtomaten halbiert, 4 Knoblauchzehen in Scheiben, 2 Zwiebeln in Spalten geschnitten, 2 rote Paprika grob gewürfelt, 12 Scheiben Bauchspeck, kleiner Bund Petersilie

Gewürzmischung:

90 g Salz, 45 g geräuchertes Paprikapulver, 18 g Curry, 1 TL Oregano, 1 TL schwarzer Pfeffer geschrotet, 1 TL Kreuzkümmel gemahlen, Abrieb von 1 Zitrone

IN DER KÜCHE:

- 1 Gewürze für die Gewürzmischung gründlich miteinander vermengen.
- 2 Huhn kalt abspülen, trocken tupfen, mit Chiliöl und der halben Gewürzmischung innen und außen einreiben. Petersilie sowie das restliche Gemüse in die Bauchhöhle des Huhns stecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 170°C mit Drehspieß vorbereiten.
- 2 Das Huhn auf dem Drehspieß befestigen und anschließend fertig grillen, bis eine Kerntemperatur von 80°C erreicht ist.

**GRILLMEISTER-TIPP:**

Anstelle von Speisestärke kann man durchaus auch Vanillepuddingpulver verwenden, so erhält der Heidelbeerkoch eine leichte Vanillenote. Verwenden Sie am besten immer Waldheidelbeeren, wenn diese nicht frisch erhältlich sind, am besten Tiefkühlware nehmen (intensiver Geschmack).

KARAMELISIERTER HEIDELBEERKOCH

25 Portionen

**ZUBEREITUNGSZEIT:**

10 Minuten

GRILLZEIT:

30 Minuten

**GRILLTEMPERATUR:**

200 °C

**GRILLMETHODE:**

Direkt

**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

**WEBER-ZUBEHÖR:**

Gourmet BBQ System (GBS) Wok

ZUTATEN:

1 kg Heidelbeeren, 200 g Zucker, 500 ml schwarzen Johannisbeersaft, 2 Zimtstangen, 2 TL Sternanis, gemahlen, Saft von 3 Zitronen, 2 TL abgeriebene Zitronenschale, 3 EL Speisestärke, in kaltem Wasser angerührt

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte mittlere Hitze 200°C mit dem Wok ca. 10 Minuten vorheizen.
- 2 Für den Heidelbeerkoch den Zucker im Wok bei mittlerer Hitze (200°C) hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Johannisbeersaft unter Rühren ablöschen. Zimtstange, Sternanis, Zitronensaft und -schaleiterrühren und die Sauce ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Falls sie danach noch zu dünnflüssig ist, die Speisestärke zugeben und die Sauce damit binden.
- 3 Die Heidelbeeren waschen und unter die Sauce rühren.
- 4 Den Wok vom Grill nehmen und die Sauce noch etwas ziehen lassen.

TOPFENSCHMARRN

25 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER-ZUBEHÖR:

Gourmet BBQ System (GBS)
Dutch Oven

ZUTATEN:

600 ml Obers, 750 g Topfen (20% Fettgehalt), 12 Eigelb, 18 Eiweiß, 3 EL Vanillezucker, 270 g Mehl, 240 ml Milch, 180 g Kristallzucker, Prise Salz, 200 g Butterschmalz (zum Backen), 120 g Rosinen (in Rum eingelegt), 180 g Kristallzucker (zum Karamellisieren), 250 g Butter, Staubzucker (nach Belieben)

IN DER KÜCHE:

- 1 Für den Topfenschmarrn Obers mit Topfen, Eigelb, Vanillezucker und Salz vermengen. Mehl begeben, glatt rühren und Milch hinzufügen.
- 2 Eiweiß mit Kristallzucker zu halbsteifem Schnee schlagen und behutsam unterheben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen (180 °C) vorbereiten, und den Dutch Oven aufheizen.
- 2 Im vorgeheizten Dutch Oven das Butterschmalz erhitzen und den Teig gleichmäßig darin verteilen, Rumrosinen darüber streuen und bei indirekter Hitze (180 °C) anbacken.
- 3 Dann vierteln, wenden und fertig backen. Mit zwei Gabeln in Stücke zerreißen, Butter mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.
- 4 Den Topfenschmarrn nach Belieben vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestreuen.

