





DEEP PAN PIZZA

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten Gehzeit für den Teig

GRILLDAUER:

20-25 Minuten

GESAMTZEIT:

100 Minuten



GRILLTEM PERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel



ZUBEHÖR:

GBS Bratpfanne

ZUTATEN

PIZZATEIG: 7 g Trockenhefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 50 g zerlassene Butter, 1 TL Kristallzucker, 2 EL Olivenöl, 3 TL Salz, 450 g backstarkes Weißmehl (Type 00 oder 550)

SAUCE: ½ Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Olivenöl, 400 g gehackte Dosentomaten, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zweig Thymian, 20 g frisches Basilikum, 2 TL Kristallzucker, Salz, Pfeffer

BELAG: 1 Kugel italienischer Mozzarella, 40 g Parmesan, 40 g Salami

IN DER KÜCHE

- In einer großen Schüssel die Trockenhefe in lauwarmem Wasser auflösen und Butter, Zucker, Olivenöl und Salz hinzugeben.
- Das Mehl nach und nach unterrühren, die Masse für ca. 10 Minuten gut durchkneten. Den Teig in einer Schüssel mit einem Tuch abgedeckt eine Stunde gehen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, mit Olivenöl vermischen.
- Die Rosmarin-, Thymian- und Basilikumblätter von den Zweigen zupfen und hacken.
- In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch garen, bis sie glasig sind. Rosmarin, Thymian und Basilikum hinzufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Tomaten hinzufügen und weitere 2–3 Minuten garen lassen.
- Die Sauce vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
- Oen Mozzarella trocken tupfen und in Stücke zupfen. Den Parmesan reiben.
- Die GBS Bratpfanne großzügig mit Öl einfetten und bis zum Rand mit dem Teig bedecken.
- Die Hälfte der Käsesorten auf dem Teig verteilen, Sauce darübergießen und mit der Salami und dem restlichen Käse belegen.

- Den Grill auf ca. 200 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- Die GBS Bratpfanne in den GBS Grillrost einsetzen und die Pizza für etwa 20–25 Minuten backen bzw. so lange, bis sie goldbraun ist.





WÜRZIGE, KNUSPRIGE CHICKEN WINGS MIT KÄSEDIP

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten zum Marinieren

GRILLDAUER:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

80 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C

KERNTEMPERATUR:

75 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel



ZUBEHÖR:

Grillkorb Deluxe

ZUTATEN

12 Hühnerflügel

MARINADE: 1 Knoblauchzehe, 1 EL Dijonsenf, 2 EL Tomatenketchup,

1 TL Cayennepfeffer, 1 TL geräuchertes Paprikapulver,

1 EL Worcestershiresauce, 1 EL Apfelessig, 1 EL Ahornsirup, Tabascosauce

PANIERMASSE: 100 g PANKO-Brotbrösel, 1 TL geräuchertes Paprikapulver,

Salz, pflanzliches Öl

DIP: 150 g Sauerrahm, 50 g Mayonnaise, 75 g geriebener Käse, 1 TL Apfelessig, ½ TL Worcestershiresauce, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE

- Die Hühnerflügel am Gelenk halbieren.
- Den Knoblauch schälen und raspeln und mit dem Senf und Ketchup vermengen.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und umrühren, bis eine geschmeidige Marinade entsteht.
- Die Hühnerflügel ca. 30 Minuten lang marinieren. Darauf achten, dass sie vollständig mit der Marinade bedeckt sind.
- In einer anderen Schüssel die PANKO-Brotbrösel mit dem geräucherten Paprikapulver vermengen und mit einer großzügigen Prise Salz würzen.
- Die Hühnerflügel in den Bröseln wälzen und vollständig mit ihnen bedecken.
- Den Grillkorb Deluxe mit Öl einfetten und die Hühnerflügel gleichmäßig darin platzieren.
- Für den Dip Sauerrahm, Mayonnaise, geriebenen Käse, Apfelessig, Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer in einer mittelgroßen Schüssel vermengen.

- Den Grill auf ca. 200 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57, cm empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- Den Grillkorb über die indirekte Hitze stellen und ca. 35 Minuten bzw. so lange, bis die Hühnerflügel bei > 75 °C gar und knusprig sind, grillen.

KOTELETTRIPPCHEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

3 Stunden

GESAMTZEIT:

3 Stunden und 20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

150 °C

KERNTEMPERATUR:

> 85 °C



GRILLMETHODE:

indirekte und direkte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel

ZUTATEN

4 Stränge Kotelettrippchen, 400g–500g jeweils, 200 ml BBQ-Sauce (siehe Seite 26)

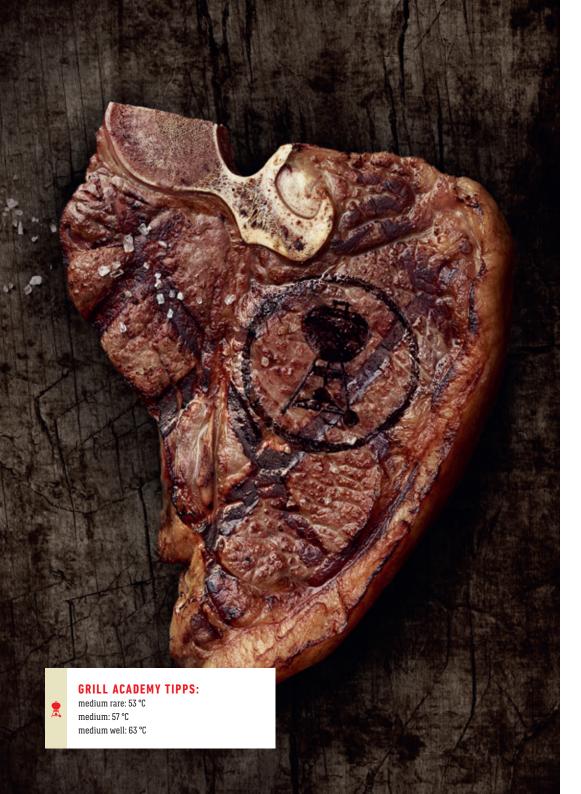
TROCKENMARINADE: 5 EL der für alle Gerichte geeigneten Trockenmarinade, 2 TL Chiliflocken

IN DER KÜCHE

- Die d\u00fcnne Haut von der R\u00fcckseite jedes Rippchenstrangs mithilfe eines stumpfen Messers oder eines L\u00f6ffelstiels entfernen.
- Die für alle Gerichte geeignete Trockenmarinade mit den Chiliflocken vermengen.
- Die fleischige Seite der Rippchen mit der Trockenmarinade marinieren.

- Den Grill auf ca. 150 °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.
- Die Rippchen mit der Knochenseite nach unten übereinanderlegen.
- 1 Stunde lang mit geschlossenem Deckel grillen. Dabei ist es wichtig, die Position der Rippchen alle 15 Minuten zu wechseln. Hierzu jeweils den untersten Rippchenstrang herausziehen und wieder ganz oben auf den Stapel von Rippchensträngen legen.
- Nach 1 Stunde den Stapel Rippchen in Backpapier einwickeln und 1 Stunde und 50 Minuten lang garen.
- Danach die Rippchen aus dem Backpapier nehmen, sie auf dem Grillrost ausbreiten und die fleischige Seite mit der BBQ-Sauce einpinseln.
- Beide Seiten direkt auf dem Grillrost für weitere 5–10 Minuten grillen, einmal wenden.
- Die Rippchen teilen und sofort servieren.





STEAK AM KNOCHEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

15-20 Minuten

GESAMTZEIT:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C

KERNTEMPERATUR:

Siehe die Tipps



GRILLMETHODE:

direkte und indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach



ZUBEHÖR:

GBS Sear Grate

ZUTATEN

1 kg Rindersteak mit Knochen, z.B. T-Bone-Steak, Rib-Eye-Steak mit Knochen, Tomahawk-Steak, Öl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE

• Das Steak mit etwas Öl einreiben, salzen und pfeffern.

- Den Grill auf ca. 250 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines vollständig mit angezündeten Weber Briketts oder mit Weber Grillholzkohle gefüllten Anzündkamins
- Das GBS Sear Grate in den GBS Grillrost einsetzen und vorheizen.
- Wenn der Rost heiß ist, die Steaks direkt auf das Sear Grate geben und von beiden Seiten jeweils 3–5 Minuten grillen.
- Die Steaks wenden und gleich verfahren.
- Anschließend die Steaks über indirekter Hitze je nach Größe und bevorzugter Garstufe 10–15 Minuten weitergaren.

KLASSISCHER AMERIKANISCHER CHEESEBURGER

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

5-10 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120 °C

KERNTEMPERATUR:

92 °C



GRILLMETHODE:

direkte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel



ZUBEHÖR:

Burgerpresse

ZUTATEN

PATTIES: 650 g Rinderhackfleisch, 20 g Dijonsenf, 10 g Meersalz, 10 g Selleriesamen, 5 g Paprikapulver, 5 g Zucker, 1 Msp. gemahlener Kreuzkümmel, 1 Knoblauchzehe, frisch geriebener schwarzer Pfeffer, Tabasco

COCKTAILSAUCE: 4 EL Mayonnaise, 2 EL Ketchup, 1 EL Cognac, 1 TL Tomatenmark, 1 TL Honig, Salz aus der Mühle

BELAG: 4 Burgerbrötchen mit Sesam, 4 Scheiben Cheddarkäse, 2 Essiggurken, 1 Tomate, 1 rote Zwiebel

IN DER KÜCHE

- Für die Beef Patties Knoblauch schälen, fein schneiden und mit dem Rinderhack vermengen. Restliche Zutaten dazugeben, mit Pfeffer und Tabasco würzen und mit der Burgerpresse zu vier gleich großen Patties formen.
- Für die Sauce alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz würzen.
- Burgerbrötchen mittig halbieren. Tomaten und Gurken in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden.

- Den Grill (mit Deckel ca. 200 °C) für mittlere indirekte Hitze vorbereiten. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- Die Beef Patties bei direkter Hitze mit geschlossenem Deckel 3–4 Minuten von jeder Seite heiß angrillen.
- Die Beef Patties mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Käse belegen und bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel, 2–3 Minuten grillen, bis der Käse anfängt zu verlaufen. Die Burgerbrötchen ca. 20–30 Sekunden mit der Schnittfläche bei direkter Hitze rösten.
- Die Brötchenhälften jeweils mit der Cocktailsauce bestreichen, die Beef Patties auf die untere Hälfte legen und den Deckel daraufsetzen.





BBQ-KARTOFFELN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

etwa 40-50 Minuten

GESAMTZEIT:

60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

etwa 200 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach

ZUTATEN

4 große Kartoffeln, 60 g Butter, Salz

IN DER KÜCHE

- Die Kartoffeln waschen und gründlich säubern.
- Ein Kreuz in die Kartoffeln einschneiden (aber nicht durchschneiden). Die Kartoffeln einzeln in Backpapier und dann in Aluminiumfolie einwickeln.

- Den Grill für indirekte Hitze von 200 °C vorbereiten. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- Die Kartoffeln in die Mitte des Grillrosts stellen, den Deckel schließen und je nach Größe 40–50 Minuten bzw. bis sie gar sind grillen.
- Die Kartoffeln vom Grill nehmen und auswickeln. Leicht unten zusammendrücken, damit sich der Einschnitt weiter öffnet. Mit Salz und Butter servieren.

COLESLAW

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten zum Durchziehen

GESAMTZEIT:

40 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

einfach

ZUTATEN

½ Kopf Weißkraut, 2 Karotten

MARINADE: 1 EL Dijonsenf, 50 ml Apfelessig oder Weißweinessig, 1½ TL Selleriesalz, 1 EL Kristallzucker, ½ TL Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

DRESSING: 100 ml Sauerrahm, 125 ml Mayonnaise, 1 TL Kristallzucker,

Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE

- Das Weißkraut fein schneiden und die Karotten grob raspeln. Beide Zutaten gut vermischen.
- Die Zutaten für die Marinade in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Danach das Gemüse hinzufügen.
- Das Gemüse 30 Minuten lang in der Marinade unter häufigem Rühren durchziehen lassen.
- Die Zutaten für das Dressing vermengen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Die überschüssige Marinade von der Gemüsemischung abgießen. Das Dressing auf Mayonnaisebasis zum Gemüse geben und servieren.





WÜRZIGE POMMES FRITES

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

45 Minuten

GESAMTZEIT:

60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach



ZUBEHÖR:

Drehspieß; Drehspieß-Korb aus feinem Drahtgewebe

ZUTATEN

- 8 Kartoffeln, z.B. Maris Piper, 4 TL pflanzliches Öl, 1 TL Salz,
- 1 TL Knoblauchsalz, 1 TL grob gemahlener schwarzer Pfeffer,
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL Paprikapulver,
- 1/2 TL Cayennepfeffer

IN DER KÜCHE

- Die Kartoffeln gründlich waschen.
- Jede Kartoffel in lange, dünne Streifen schneiden und erneut waschen, um überschüssige Stärke zu entfernen.
- Die Streifen in eine große Schüssel geben und trocken tupfen.
- Öl über die Kartoffeln träufeln und mit den trockenen Gewürzen bestreuen.
- Die Kartoffelstreifen in den Drehspieß-Korb geben, den Korb schließen und in den Drehspieß einsetzen.

- Den Grill auf ca. 220 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- Den Drehspieß mit dem Drehspieß-Korb in den Grill einsetzen und den Motor starten.
- Den Deckel schließen und die Kartoffeln 35–45 Minuten bzw. so lange, bis sie knusprig sind, grillen.

MAC 'N' CHEESE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel



ZUBEHÖR:

GBS Bratpfanne

ZUTATEN

2 Zwiebeln, 200 g Butter, 2 TL pflanzliches Öl, 4 EL einfaches Mehl, 500 ml Milch, 250 g gekochte Makkaroni

100 g Doppelrahmfrischkäse, 200 g Frischkäse, 100 g geriebener Cheddar (optional geräuchert), 100 g geriebener Parmesan, 2 TL Knoblauchpulver, 1 TL Trüffelöl (optional), Salz

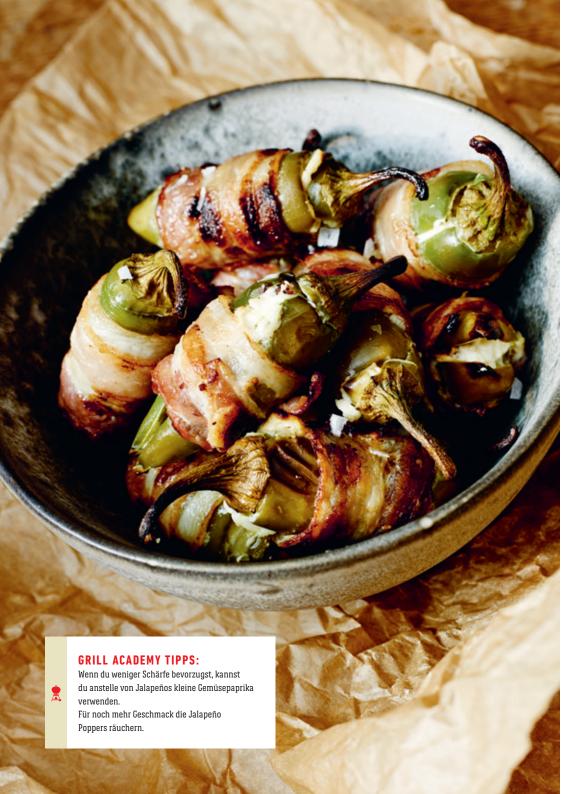
6 EL (PANKO-)Brösel

IN DER KÜCHE

- Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden.
- Auf dem Seitenbrenner oder einem Kochfeld die Zwiebeln in Butter und Öl in einer großen Pfanne garen, bis sie weich sind.
- Das Mehl hinzufügen und für ein paar weitere Minuten braten, bis die Mischung die Konsistenz von feuchtem Sand annimmt.
- Mit einem Schneebesen langsam die Milch unterrühren. Nachdem die Milch hinzugefügt wurde, sollte die Masse sehr dick und geschmeidig sein (wenn die Sauce zu dick erscheint, etwas mehr Milch hinzufügen).
- Den Doppelrahmfrischkäse, Frischkäse, Cheddar und Parmesan hinzufügen, dabei eine kleine Menge Parmesan zur Seite stellen.
- On Käse langsam in der Milchmischung schmelzen lassen. Weiterhin umrühren, bis die Sauce geschmeidig ist.
- Knoblauchpulver, Trüffelöl und Salz hinzufügen.
- Die gekochten Makkaroni in die Sauce geben und umrühren, um alles gut zu vermengen.
- Die Makkaronimischung in die GBS Bratpfanne füllen und mit den Bröseln und dem beiseitegestellten Parmesan bestreuen.

- Den Grill 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.
- Die GBS Bratpfanne in den GBS Grillrost einsetzen und den Auflauf 20 Minuten grillen bzw. so lange, bis er goldbraun ist.





JALAPEÑO POPPERS

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

25 Minuten

GESAMTZEIT:

35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach



ZUBEHÖR:

Grillkorb Deluxe

ZUTATEN

8 frische Jalapeños, 200 g Quark, 50 g geriebener Cheddar, ½ TL geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer, 8 Scheiben durchwachsener Speck

IN DER KÜCHE

- Die Jalapeños der Länge nach halbieren und die Kerne sowie die weiße Haut entfernen.
- Den Quark mit Cheddar und geräuchertem Paprikapulver vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die 16 Jalapeño-Hälften gleichmäßig mit einem Löffel befüllen.
- Die Speckscheiben halbieren und jeden gefüllten Jalapeño mit einer halben Speckscheibe umhüllen. Du kannst einen Zahnstocher durch die Mitte stecken, um sicherzustellen, dass der Speck nicht verrutscht.
- Die gefüllten und mit Speck umwickelten Jalapeños in den leicht mit Öl eingefetteten Grillkorb geben.

- Den Grill auf ca. 220 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- Den Grillkorb über indirekter Hitze einsetzen und die Jalapeños 20–25 Minuten grillen bzw. so lange, bis der Speck so knusprig ist, wie du ihn liebst.

SCHNELLE BBQ-SAUCE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

40 Minuten

GESAMTZEIT:

45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze/räuchern



SCHWIERIGKEIT:

einfach



ZUBEHÖR:

Geflügelbräter Deluxe/ Tropfschale

ZUTATEN

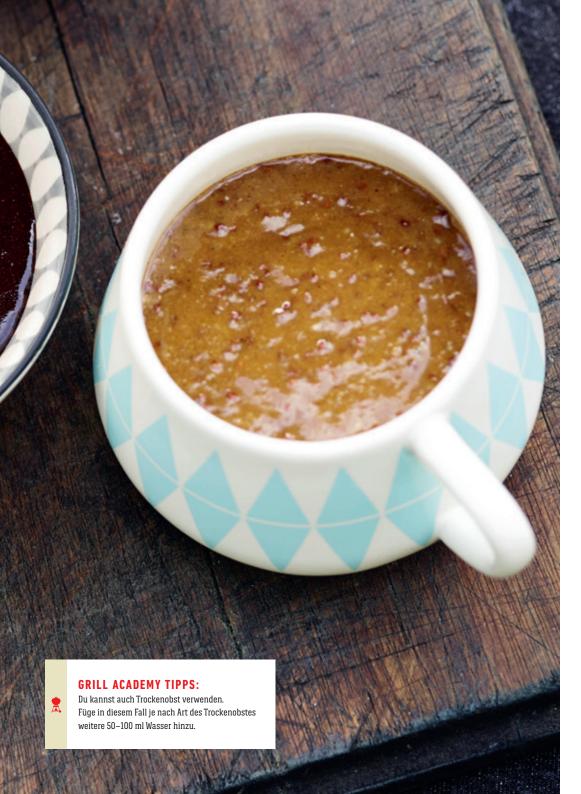
350 ml Tomatenketchup, 175 g feiner Rohrzucker, 75 ml Apfelessig, 1 EL Worcestershiresauce, 2 TL Senfpulver, 2 TL Paprikapulver, 2 TL Salz, Pfeffer, Tabasco

IN DER KÜCHE

 Alle Zutaten mithilfe eines Mixers (oder Schneebesens von Hand) vermengen.

- Wenn du die Sauce räuchern möchtest, 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.
- Die Sauce in den Geflügelbräter Deluxe oder eine mit Backpapier ausgekleidete Tropfschale geben.
- Die Sauce etwa 40 Minuten über indirekter Hitze räuchern lassen, dabei hin und wieder umrühren.





FRUCHTIGE BBQ-SAUCE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEM PERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

direkte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach



ZUBEHÖR:

GBS Wok

ZUTATEN

1 Zwiebel, 2 Dosenpfirsiche, 100 ml Apfelessig, 50 ml Wasser, 100 ml Zuckerrübensirup, 1 EL körniger Senf, Tabasco, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE

- Zwiebel schälen und grob hacken.
- Die Pfirsiche in Stücke schneiden und zusammen mit der Zwiebel in den GBS Wok geben.
- Essig, Wasser, Zuckerrübensirup, Tabasco, Salz und Pfeffer hinzufügen.

- Den Grill auf ca. 180 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill, Ø 57 cm, empfehlen wir die Verwendung eines zur Hälfte mit angezündeten Weber Briketts gefüllten Anzündkamins.
- Den GBS Wok auf den GBS Grillrost stellen und die Zutaten etwa 10 Minuten lang garen lassen. Gelegentlich umrühren.
- Alle Zutaten mit einem Stabmixer oder Standmixer p\u00fcrieren und anschlie\u00dfend den Senf untermengen.

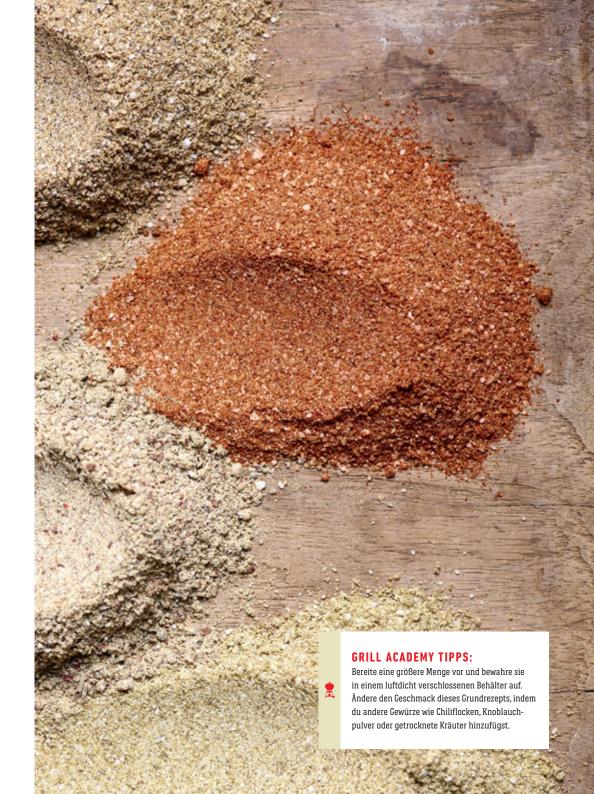
FÜR ALLE GERICHTE GEEIGNETE TROCKENMARINADE

ZUTATEN

- 4 TL Salz, 4 TL Koriandersamen, 2 TL schwarzer Pfeffer,
- 4 TL Paprikapulver, 4 TL Senfpulver, 4 TL gemahlener Kreuzkümmel,
- 8 TL Rohrzucker

IN DER KÜCHE

- Salz, Koriander und schwarzen Pfeffer in einem Mörser mit einem Stößel zerstoßen.
- Alle anderen Zutaten hinzufügen und vermengen.





PEACH COBBLER (SÜSSER STREUSELAUFLAUF)

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

30 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach



ZUBEHÖR:

Geflügelbräter Deluxe

ZUTATEN

1 EL Butter (zum Einfetten), 3 Dosenpfirsiche (oder 1 ½ frische Pfirsiche), 15 g getrocknete Cranberrys, 200 g Kristallzucker, 125 g weiche Butter, 160 g einfaches Mehl, 1 TL Backpulver, Salz, Muskatnuss, 1 Ei, 1 TL Vanilleextrakt

IN DER KÜCHE

- Den Geflügelbräter mit ein wenig Butter einfetten.
- Pfirsichhälften in dicke Scheiben schneiden und in den Geflügelbräter geben (bei Verwendung von frischen Pfirsichen 1 EL Kristallzucker darüberstreuen).
- **3** Mit den getrockneten Cranberrys bestreuen.
- In einer Schüssel den Zucker mit der weichen Butter verrühren, bis eine einheitliche Masse entsteht.
- Mehl, Backpulver, Salz und Muskatnuss hinzufügen, gefolgt vom Ei und von dem Vanilleextrakt.
- Weiterschlagen, bis eine einheitliche Masse entsteht.
- Die Masse über die Pfirsiche geben und dabei versuchen, den gesamte Boden des Geflügelbräters zu bedecken.

- Den Grill 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.
- Den Geflügelbräter über indirekter Hitze platzieren, den Deckel schließen und den Auflauf 25–30 Minuten garen bzw. so lange, bis er goldbraun ist.

GARMETHODEN

HOLZKOHLEGRILL

HOLZKOHLEGRILL, DIREKTE HITZE



O DIREKTE HITZE

Wofür? Für Gerichte, die weniger als 20 Minuten brauchen
Wie? Die Briketts gleichmäßig auf dem gesamten Holzkohlehalter verteilen oder sie in die
Holzkohlekörbe in der Mitte
geben und den Deckel des Grills schließen. Wenn der Grill auf mindestens 200 °C vorgeheizt ist, die Zutaten auf den Grillrost oberhalb der Briketts legen. Den
Deckel schließen und vergewissern, dass die Lüftungsschlitze geöffnet sind.

HOLZKOHLEGRILL, INDIREKTE HITZE



INDIREKTE HITZE

Wofür? Für Gerichte, die länger als 20 Minuten brauchen Wie? Die Briketts auf beiden Seiten des Holzkohlehalters verteilen oder sie in die Holzkohlekörbe auf jeder Seite des Grills geben. Eine Tropfschale mit etwas Wasser zwischen den Briketts platzieren und den Deckel des Grills schließen. Die Zutaten in die Mitte des Grillrosts oberhalb der Tropfschale legen. Den Deckel so positionieren, dass sich der obere Lüftungsschlitz zwischen den Briketts befindet.

WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER: RÄUCHERN



❸ 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 Brennstoffrost 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.

VIELEN DANK FÜR DEINE TEILNAHME AM GRILLKURS DER WEBER GRILL ACADEMY MIT SCHWERPUNKT AUF AMERIKANISCHEN KLASSIKERN!

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

Du bist nun bereit, den amerikanischen Stil nicht nur in das alltägliche Grillen einfließen zu lassen, sondern auch dann, wenn du deine Gäste zu einem besonderen Anlass mit einem Gericht von dieser "Ecke der Welt" verwöhnen möchtest.

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

DAS PERFEKTE STEAK
KULINARISCHE WELTREISE
MEAT SPECIAL
& MEHR

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





