

# WEBERS AMERICAN BBQ

---



# DIE WEBER ART ZU GRILLEN

The Weber Way ist unser Ansatz zum Grillen, den wir seit über 70 Jahren perfektioniert haben.

Dieses Wissen führt den Benutzer durch die wesentlichen Aspekte des Grillens mit Deckel, präzises Temperaturmanagement und sowohl indirekte als auch direkte Grilltechniken.

Diese Methoden sorgen jedes Mal für geschmackvolle, gleichbleibende Ergebnisse.

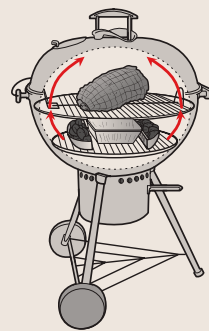
---

## HOLZKOHLE



### DIREKTE GRILLMETHODE

Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.

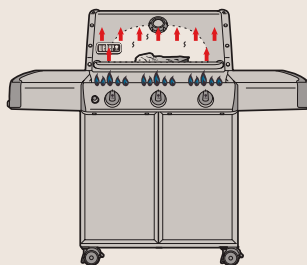


### INDIREKTE GRILLMETHODE

Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.

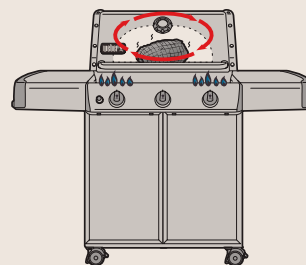
---

## GAS



### DIREKTE GRILLMETHODE

Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



### INDIREKTE GRILLMETHODE

Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.



# NACHOS

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

6–8 Minuten

GESAMTZEIT:

18 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

GEFLÜGELHALTER

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

400 g Tortilla-Chips, 200 g geriebener Cheddar-Käse, 100 g eingelegte Jalapeños in Scheiben, 1 rote Zwiebel, 150 g Salsa

## VORBEREITUNG:

- 1 Tortilla-Chips in den Geflügelhalter geben.
- 2 Käse und Jalapeños darauf verteilen.
- 3 Die rote Zwiebel fein würfeln und darüberstreuen.
- 4 Mit etwas Salsa garnieren.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170–200 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie  $\frac{1}{2}$  Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Den Grill 15 Minuten vorheizen.
- 3 6–8 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen ist und die Enden der Tortilla-Chips braun werden. Heiß servieren.



# PIZZA BBQ-STYLE

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

5–7 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250–300 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

PIZZASTEIN

PIZZASCHNEIDER

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

2 Pizzateige aus dem Kühlregal, 200 g Baconscheiben oder -würfel, 100 ml BBQ-Sauce nach Geschmack, 250 g Crème Fraîche, eingelegte Jalapenös in Scheiben, 100 Cheddar, gerieben

## VORBEREITUNG:

- 1 Den Bacon zerkleinern, Crème Fraîche und Cheddar grünlich vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 2 Die Cheddarmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen, dabei einen Rand von etwa 1 cm lassen und mit Jalapenös und Bacon belegen.

## AM GRILL:

- 1 Auf der vorgeheizten Plancha oder in einer Pfanne den Bacon auslassen, die BBQ-Sauce zugeben, unterrühren und zusammen mit dem Bacon kurz erwärmen. Vom Grill nehmen und beiseitestellen.
- 2 Die Pizzen nacheinander auf einem vorgeheizten Pizzastein 5–7 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Boden knusprig ist.



# STEAK VOM RIND

Für 6 Personen



GRILLDAUER:  
35 Minuten  
GESAMTZEIT:  
20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:  
250 °C / 130 °C  
KERNTEMPERATUR:  
54 °C



GRILLMETHODE:  
Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Einfach



ZUBEHÖR:  
WEBER CONNECT SMART GRILLING HUB,  
BRATENROST  
HITZESCHILD

## ZUTATEN:

1 küchenfertiges Rinderrückensteak ca. 550 g, Meersalz, Pfeffer

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte/indirekte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Das Steak in der direkten Zone von beiden Seiten angrillen, bis das gewünschte Branding erreicht ist.
- 3 Die Grilltemperatur auf 130 °C reduzieren, Hitzeschild mit Bratenrost in der indirekten Zone platzieren. Die Steaks daraufgeben und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 4 Das Steak weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- 5 Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, nach dem Aufschneiden mit Meersalz und Pfeffer würzen.



# SMASHED CHEESEBURGER

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

4 Minuten

GESAMTZEIT:

14 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–230 °C

KERNTemperatur:

60 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

WEBER CRAFTED GRILLPLATTE

GRILLPLATTEN-STARTERSET

PLANCHAPRESSE

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

600 g Rinderhackfleisch, 2 rote Zwiebeln, 1 EL Gewürzmischung, 6 Wraps/Tortillas max. 15 cm Durchmesser, 6 Scheiben Cheddar

GEWÜRZMISCHUNG: Siehe Rezept für SALZ-PFEFFER-KNOBLAUCH-RUB

SAUCE: Siehe Rezept für CAROLINA-GOLD-BBQ-SAUCE

## VORBEREITUNG:

- 1 Das Fleisch in 6 Portionen à 100 g teilen.
- 2 Jedes Stück vorsichtig zu einer Kugel formen – nicht zu kompakt und noch nicht würzen.
- 3 Die Zwiebeln in möglichst dünne Scheiben schneiden – beiseitestellen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (170–230 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie ½ Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Die Grillplatte auf direkter Hitze vorheizen und leicht einölen.
- 3 Die Hackfleischbällchen direkt auf die Grillplatte legen und mit der Planchapresse etwas flachdrücken.
- 4 Die Zwiebelscheiben auf dem Fleisch verteilen und mit dem Rub würzen
- 5 Zwiebeln und Fleisch auf der Grillplatte fest zu einem flachen Patty drücken.
- 6 1–2 Minuten grillen, dann wenden und auf der Zwiebelseite weitergrillen
- 7 Mit der Gewürzmischung würzen und auf jedes Patty je eine Käsescheiben legen.
- 8 Während der Käse schmilzt, die Tortillas kurz auf der Plancha erhitzen.
- 9 Die Patties halbieren, auf den Tortillas platzieren und zusammenklappen.
- 10 Mit der CAROLINA-GOLD-BBQ-SAUCE würzen und servieren.



# MAC AND CHEESE

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

15–20 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

GRILLPLATTE

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

60 g Butter, 4 EL Mehl, 200 ml Milch, 200 ml Sahne, 50 g Frischkäse, 50 g Cheddar, 200 g Makkaroni, 4 EL Semmelbrösel

GEWÜRZMISCHUNG: Siehe Rezept für SALZ-PFEFFER-KNOBLAUCH-RUB

## VORBEREITUNG:

1 Die Makkaroni kochen, abschrecken und beiseitestellen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170–200 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie  $\frac{1}{2}$  Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Den Grill 15 Minuten vorheizen.
- 3 Die Grillplatte auf indirekte Hitze stellen. Butter hinzufügen und langsam schmelzen lassen. Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren einige Minuten braten.
- 4 Milch und Sahne mit einem Schneebesen langsam unterrühren, bis eine dicke Sauce entsteht.
- 5 Anschließend Frischkäse und Cheddar hinzufügen und mit der Gewürzmischung abschmecken. Die gekochten Makkaroni in die Sauce geben und mit Semmelbröseln bestreuen.
- 6 Den Deckel schließen und die Makkaroni goldbraun und knusprig braten.



# COLESLAW

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

GESAMTZEIT:

1,5 Stunden



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

## ZUTATEN:

½ Kopf mittelgroßen Weißkohl, 2 mittelgroße geschälte Karotte, 1 mittelgroße, geschälte rote Zwiebeln

DRESSING: 100 ml Mayonnaise, 1 EL Apfelessig, 1 EL mittelscharfen Senf, ½ EL Zitronensaft, ½ EL Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer

## VORBEREITUNG:

- 1 Beim Weißkohl die obersten Blätter entfernen, mit einem Messer vierteln und den Strunk entfernen.
- 2 Mit einem Gemüsehobel oder Messer fein schneiden und in eine Schüssel geben. Mit ½ EL Salz Salzes vermengen und für ca. 30 Minuten beiseitestellen.
- 3 In der Zwischenzeit die Karotten reiben, die rote Zwiebel halbieren und ebenfalls in feine Steifen schneiden.
- 4 Den geschnittenen Kohl 5 bis 10 Minuten kneten, damit er weich wird. Sollte sich am Boden der Schüssel Flüssigkeit bilden, so gießt man diese ab.
- 5 In einer separaten Schüssel die Mayonnaise, Apfelessig, Senf, und den Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer gut würzen.
- 6 Das geschnittene Gemüse miteinander vermischen, das Dressing dazugeben, gut vermengen und mindestens 1 Std. kaltstellen, damit der Salat durchziehen kann.
- 7 Vor dem Servieren nochmals abschmecken.



# DRUMSTICKS MIT ALABAMA-WHITE-SAUCE

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

30 Minuten

RUHEZEIT:

5 Minuten

GESAMTZEIT:

50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–230 °C

KERNTemperatur:

75 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

DELUXE-GRILLPFANNE

BRATPINSEL

RÄUCHERBOX

APFELHOLZSPÄNE

## ZUTATEN:

12 Hähnchenbeine ohne Rückenstück

BUFFALO-SAUCE: 50 ml Tabasco, 25 ml Essig, 50 g geschmolzene Butter, 4 EL Rub

ALABAMA-WHITE-SAUCE (ca. 400ml): 2 Tassen Mayonnaise, 1 Tasse Apfelessig, 2 EL Zitronensaft, 3 EL schwarzer Pfeffer, 1 TL Salz, ½ Teelöffel Cayenne

RUB: Siehe Rezept für TEXAS-DRY-RUB

## VORBEREITUNG:

- 1 Zwei Handvoll Holzspäne 30 Minuten in Wasser einweichen.
- 2 Die Hähnchenflügel am Gelenk in zwei Stücke schneiden und die Spitze entfernen.
- 3 Die Hähnchenflügel mit der Gewürzmischung würzen und beiseitestellen.
- 4 Die gewürzten Hähnchenflügel auf die Deluxe-Grillpfanne legen.
- 5 BUFFALO-SAUCE: In einer Schüssel Tabasco, Essig, Cayennepfeffer und geschmolzene Butter verrühren.
- 6 ALABAMA WHITE SAUCE: Alle Zutaten kalt miteinander vermischen und für 4–5 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Sauce eignet sich auch sehr gut als Dipp, also immer etwas aufbewahren.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170–230 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie ½ Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Den Grill 15 Minuten vorheizen.
- 3 Die Deluxe-Grillpfanne auf den vorgeheizten Grill stellen. Die Chips in eine Smokebox oder direkt in die Glut geben,
- 4 Den Deckel schließen und sobald Rauch entsteht, die Drumsticks 12–15 Minuten grillen – leicht mit der BUFFALO-SAUCE bestreichen – anschließend wenden und weitere 12–15 Minuten garen. Sobald die Drumsticks eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht und eine schöne Farbe angenommen haben, sind sie fertig.
- 5 Vom Grill nehmen, ruhen lassen und mit Alabama-White-Sauce servieren.



# BLAUBEER-PANCAKES

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

4 Minuten

GESAMTZEIT:

14 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–170 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

WEBER CRAFTED GRIDDLE

GRIDDLE-STARTER-SET

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

30 g Butter, 4 Eier, 200 g Mehl, 40 g heller brauner Zucker, 3 TL Backpulver, ½ TL Salz, 3 dl Milch, 50 g Blaubeeren, 20 g Butter zum Kochen

## VORBEREITUNG:

- 1 Butter schmelzen und beiseitestellen.
- 2 Eier und Eiweiß in separate Schüsseln geben.
- 3 Alle trockenen Zutaten in der Schüssel mit den Eigelben verrühren. Milch mit der geschmolzenen Butter hinzufügen und gut verrühren.
- 4 Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (140–170 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie ⅓ Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Die Grillplatte über direkte Hitze stellen. Deckel schließen und 5 Minuten vorheizen.
- 3 Die Grillplatte leicht mit Butter einfetten.
- 4 Den Pfannkuchenteig in die gewünschte Größe auf der Grillplatte verteilen. Blaubeeren darüberstreuen.
- 5 1–2 Minuten anbraten. Anschließend wenden und auf der anderen Seite 1–2 Minuten anbraten.
- 6 Die Pfannkuchen vom Grill nehmen und am besten warm servieren.



## SALZ-PFEFFER-KNOBLAUCH-RUB

65 g



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

### ZUTATEN:

4 EL Salz, 2 EL Pfeffer, 4 EL Knoblauchpulver

### VORBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten abmessen und gut vermischen.
- 2 In einem luftdichten Behälter aufbewahren.



# CAROLINA-GOLD-BBQ-SAUCE

450 ml



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

5–8 Minuten

RUHEZEIT:

30 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

48 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–170 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

GRILLPLATTE

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

300 g Senf, 100 ml Apfelessig, 2 EL heller brauner Zucker, 2 EL flüssiger Honig, 2 EL Worcestershiresauce, 2 TL gemahlene edelsüßes Paprikapulver, 2 TL Knoblauchpulver, 2 TL Zwiebelpulver, 1 TL Pfeffer, ¼ TL gemahlener Cayennepfeffer

## VORBEREITUNG:

- 1 Sämtliche Zutaten in einen Topf geben und gründlich verrühren.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (140–170 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie ⅓ Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Den Topf mit der kalten Sauce auf den Grill stellen und die Mischung zum Kochen bringen.
- 3 Die Hitze reduzieren und die Sauce 4–5 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. So können sich die Aromen entfalten und die Sauce leicht eindicken.
- 4 Sobald die Sauce eingedickt ist, vom Grill nehmen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- 5 Die Sauce zur Aufbewahrung in einen luftdichten Behälter oder ein Glas füllen.



## TEXAS-DRY-RUB

35 g



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

5 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

### ZUTATEN:

2 TL heller brauner Zucker, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 1 TL gemahlener Cayennepfeffer, 1 TL Chilipulver, 2 TL Salz, 1 TL Knoblauchpulver, ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer

### VORBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten abmessen und gründlich vermischen.
- 2 In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

**DANKE FÜR  
DEINE TEILNAHME**

**ES GIBT VIELE  
ARTEN ZU GRILLEN**

---

**ABER ES GIBT NUR  
EINE WEBER ART**

