

WEBERS ASIA 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.

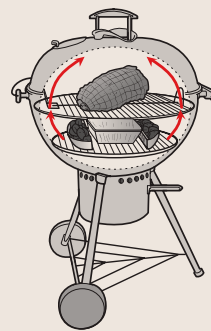
Diese Methoden sorgen jedes Mal für geschmackvolle, gleichbleibende Ergebnisse.

HOLZKOHLE



DIREKTE GRILLMETHODE

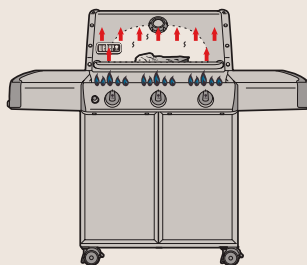
Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



INDIREKTE GRILLMETHODE

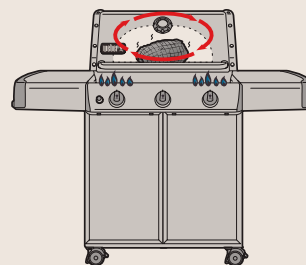
Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.

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.



ASIA WRAPS MIT GEMÜSE

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220–250 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

PLANCHA

PLANCHASCHAUFEL

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

4 kleine Weizentortillas, 400g Wok-Gemüse TK, 50g Sojasprossen, 2 Frühlingszwiebeln, 200g Hähnchenfleisch, 2 EL Teriyaki-Sauce, 2 EL Sweet Chili-Sauce, Pfeffer und Salz, Öl, 2 EL Sesamseed

VORBEREITUNG:

- 1 Hähnchenfleisch zerkleinern, mit etwas Öl überziehen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 2 Frühlingszwiebeln diagonal in feine Ringe schneiden und beiseitestellen.

AM GRILL:

- 1 Plancha vorheizen und das Gemüse 5 Minuten in etwas Öl anbraten.
- 2 Das Hähnchenfleisch zugeben und 5 Minuten mitbraten.
- 3 Mit der Teriyakisauce ablöschen, Frühlingszwiebeln, Sesam, Sojasprossen und Sweet Chili-Sauce unterziehen und vom Grill nehmen.
- 4 Gemüse in Wraps wickeln und auf der Plancha in etwas Öl knusprig braten.



CRYING-TIGER-STEAK MIT CHILI-DIP

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

RUHEZEIT:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220–250 °C

KERNTEMPERATUR:

50 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

WEBER CRAFTED DOPPELSEITIGER SEAR GRATE

WEBER CONNECT

PREMIUM-HANDSCHUHE

GRILLZANGE

ZUTATEN:

1 Ribeye-Steak (400 g)

SOJAGLASUR: 15 ml dunkle Sojasauce, 10 ml Austernsauce, 1 EL brauner Zucker

CHILI-LIMETTEN-DIP: Saft von 2 frischen Limetten, 4 EL Fischsauce, 1 TL Zucker, 2 EL frischer Koriander, 2 Frühlingzwiebeln, 1 TL Chilipulver, 2 TL Tomatenmark

VORBEREITUNG:

- 1 Das Fleisch beidseitig mit Öl bestreichen – beiseite stellen.
- 2 Die Zutaten für die Sojaglasur in einer Schüssel verrühren – beiseite stellen.
- 3 Die Zutaten für den Chili-Limetten-Dip in einer Schüssel verrühren – beiseitestellen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220–250 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie $\frac{2}{3}$ Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Den Grillrost über direkte Hitze legen. Deckel schließen und 15 Minuten vorheizen. Den Grillrost vor Gebrauch abbürsten.
- 3 Das Fleisch unter einmaligem Wenden anbraten, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. 50 °C Kerntemperatur für medium-rare.
- 4 Vom Grill nehmen, von allen Seiten mit der Sojaglasur bestreichen und 8–10 Minuten auf einem Holzbrett ruhen lassen.
- 5 Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Chili-Limetten-Dip servieren.



GARNELENSPIESSE MIT ASIATISCHER BBQ-SAUCE

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

5 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220–250 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

DOPPELSPIESSE

ZANGE

ZUTATEN:

24 mittelgroße Garnelen, Knoblauchöl, Pfeffer und Salz, 100 ml asiatische BBQ-Sauce

VORBEREITUNG:

- 1 Garnelen von Kopf und Schwanz befreien und den Darm entfernen.
- 2 Mit etwas Knoblauchöl überziehen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 3 Jeweils 4 Garnelen auf einen Doppel- oder Holzspieß stecken.

AM GRILL:

- 1 Garnelenspieße bei mittlerer, direkter Hitze etwa 2 Minuten pro Seite grillen.
- 2 Vom Grill nehmen, mit etwas warmer Asia-BBQ-Sauce bestreichen und sofort servieren.



CHAR-SIU-SCHWEINEFLEISCH

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde 15 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

RUHEZEIT:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Stunde 35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–230 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

WEBER CRAFTED DOPPELSEITIGER SEAR GRATE

WEBER CONNECT

PREMIUM-HANDSCHUHE

GRILLZANGE

ZUTATEN:

800 g Schweinenacken, 250 ml Char Siu Marinade

MARINADE: Siehe Rezept für CHAR-SIU-MARINADE

SAUCE: Siehe Rezept für ASIATISCHE BBQ-SAUCE

GEWÜRZMISCHUNG: Siehe Rezept für FÜNF-GEWÜRZE-GEWÜRZMISCHUNG

VORBEREITUNG:

- 1 Den Schweinenacken mit der Faser in 3 Streifen schneiden.
- 2 Zwei Drittel der Marinade in einer Schüssel mit dem Schweinefleisch vermengen – beiseitestellen.
- 3 Das Schweinefleisch kann sofort gegart werden, am besten aber abgedeckt im Kühlschrank mindestens 1 Stunde oder über Nacht marinieren lassen – für beste Ergebnisse.

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 Den Grillrost über direkte Hitze legen. Deckel schließen und 15 Minuten vorheizen. Den Grillrost vor Gebrauch einpinseln.
- 3 Das Fleisch bei geschlossenem Deckel anbraten und beim Wenden gelegentlich mit der CHAR SIU-MARINADE bestreichen, bis es von allen Seiten gut karamellisiert ist.
- 4 Das Fleisch im indirekten Bereich fertiggrillen, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist. Vom Grill nehmen und von allen Seiten mit der CHAR-SIU-MARINADE bestreichen. 8–10 Minuten ruhen lassen.
- 5 Das Fleisch vor dem Servieren in 3–4 mm dicke Scheiben schneiden.



GEGRILLTER PAK CHOI

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

4 Minuten

RUHEZEIT:

6 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–230 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

WEBER CRAFTED GRIDDLE

GRIDDLE-STARTER-SET

PINZETTE

ZUTATEN:

500 g Pak Choi (ca. 4 Stück), 1 EL Öl, 2 EL Hoisinsauce, 1 TL Sesamöl, 2 TL Essig, 1 EL Sesamsamen, 2 EL Gewürzmischung

GEWÜRZMISCHUNG: Siehe Rezept für die FÜNF-GEWÜRZE-GEWÜRZMISCHUNG

VORBEREITUNG:

- 1 Den Pak Choi der Länge nach halbieren.
- 2 Hoisinsauce, Sesamöl, Essig und Sesamsamen verrühren und in einer Schüssel einreiben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (170–230 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie $\frac{1}{2}$ Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Die Grillplatte bei geschlossenem Deckel 5 Minuten vorheizen.
- 3 Die Grillplatte leicht einölen.
- 4 Den Pak Choi mit der Schnittfläche nach unten auf die vorgeheizte Grillplatte legen und 3–4 Minuten grillen, bis die Stiele weich sind.
- 5 Vom Grill nehmen, mit der Hoisin-Sauce-Mischung beträufeln und 5–6 Minuten ruhen lassen.



GEBRATENER REIS MIT PILZEN

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

GRILLPLATTE

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

400 g Champignons, 250 g Vollkornreis, 500 ml Wasser, 1 TL Salz, 3 EL Butter

GEWÜRZMISCHUNG: Siehe Rezept für FÜNF-GEWÜRZE-GEWÜRZMISCHUNG

SAUCE: Siehe Rezept für ASIATISCHE BBQ-SAUCE

VORBEREITUNG:

- 1 Frühlingszwiebeln diagonal in dünne Scheiben schneiden – beiseitestellen.
- 2 Champignons putzen und vorsichtig abbürsten.
- 3 Stiele abschneiden und jeden Champignon in kleinere Stücke schneiden.
- 4 Champignons in einer Schüssel mit dem Rub vermengen – beiseitestellen.
- 6 Den Reis in einen Topf mit Deckel geben und das Wasser angießen, das Salz dazugeben und umrühren.
- 7 Die Butter in Flocken auf dem Reis verteilen und abdecken.

AM GRILL:

- 1 Den Reis im Topf auf die heiße Grillplatte stellen und 15–20 Minuten köcheln lassen.
- 2 Vom Grill nehmen und auflockern. Abgedeckt beiseite stellen.
- 3 Die heiße Grillplatte mit Öl bestreichen und die Pilze 1–2 Minuten anbraten, damit sie leicht karamellisieren.
- 4 Den Reis zugeben und kurz mitbraten. Mit etwas asiatischer BBQ-Sauce durchschwenken, Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.



GEBACKENE BANANE

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

4 Minuten

GESAMTZEIT:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

WENDER

PLANCHA

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

3 Bananen, 1 Ei, 100g Mehl, 70 ml Bier, eine Prise Salz, Butterschmalz oder Öl, zusätzliches Mehl, Ahornsirup oder Honig

VORBEREITUNG:

- 1 Ei trennen und das Eiweiß beiseitestellen. Eigelb, Mehl und Bier zu einem glatten Teig verrühren und 10 Minuten quellen lassen.
- 2 Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
- 3 Bananen dritteln und längs halbieren. Etwas Mehl in einen tiefen Teller geben und die Bananenstücke darin wälzen.

AM GRILL:

- 1 Butterschmalz oder Öl auf einer Plancha erhitzen. Die Bananenstücke durch den Bierteig ziehen und bei mittlerer Hitze braten bis der Teig goldgelb ausgebacken ist.
- 2 Mit etwas Honig oder Ahornsirup beträufeln und servieren.



FÜNF-GEWÜRZE-MISCHUNG

25 g



ZUBEREITUNGSZEIT:
5 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Einfach

ZUTATEN:

2 EL Fünf-Gewürze-Pulver, 2 TL Salz, 2 TL Zucker

VORBEREITUNG:

- 1 Sämtliche Zutaten gründlich vermischen.
- 2 In einem luftdichten Behälter aufbewahren.



ASIAN STYLE BBQ-SAUCE

250 ml



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

RUHEZEIT:

45 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

55 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

1 frische Ingwerwurzel (3 cm), 2 Knoblauchzehen, 1 TL Fünf-Gewürze-Mischung, 1 TL Paprika, 2 TL Tomatenmark, 2 EL dunkle Sojasauce, 1 EL helle Sojasauce, 2 EL Essig, 4 EL Hoisinsauce, 2 TL Sesamöl, 4 EL Honig

VORBEREITUNG:

- 1 Ingwer schälen und fein hacken. Knoblauch schälen und zerdrücken. Die Marinadenzutaten in einer Schüssel vermischen und vor Gebrauch 30–45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



CHAR-SIU-MARINADE

250 ml



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

RUHEZEIT:

45 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

55 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

1 frische Ingwerwurzel (3 cm), 2 Knoblauchzehen, 1 TL Fünf-Gewürze-Mischung, 1 TL Paprika, 2 TL Tomatenmark, 2 EL dunkle Sojasauce, 2 EL Essig, 4 EL Hoisinsauce, 2 TL Sesamöl, 4 EL Honig

VORBEREITUNG:

- 1 Ingwer schälen und fein reiben.
- 2 Knoblauch schälen und zerdrücken.
- 3 Die Marinadenzutaten in einer Schüssel vermischen und vor Gebrauch 30–45 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



CHILI-MAYO

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

SCHÜSSEL

ZUTATEN:

100g Mayonnaise, 50g Frischkäse, ½ Chilischote, ½ Bund Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Apfelessig

VORBEREITUNG:

- 1 Chilischote entkernen und sehr fein hacken.
- 2 Schnittlauch in sehr feine Röllchen schneiden.
- 3 Mayonnaise und Frischkäse vermengen, glatt rühren und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 4 Schnittlauch, Chili und einen Spritzer Essig zugeben und alles sehr gründlich verrühren.
- 5 Bis zum Servieren kaltstellen.

**DANKE FÜR
DEINE TEILNAHME**

**ES GIBT VIELE
ARTEN ZU GRILLEN**

**ABER ES GIBT NUR
EINE WEBER ART**

