

# WEBERS FAVORITES 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.

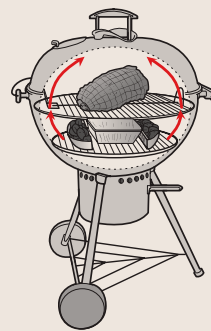
---

## 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.

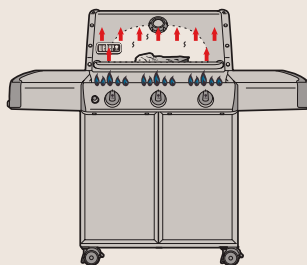


### INDIREKTE GRILLMETHODE

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.

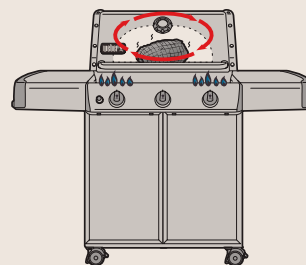
---

## 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.



# FLAMMKUCHEN

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

GRILLDAUER:

3–5 Minuten

GESAMTZEIT:

33–35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

WEBER CRAFTED GLASIRTER PIZZASTEIN

WEBER CRAFTED GOURMET BBQ SYSTEM GLASIRTER PIZZASTEIN

PIZZASCHNEIDER

PIZZAHEBER

## ZUTATEN:

3 Flammkuchenböden

BELAG: 180 g gewürfelter Speck, 2 Frühlingszwiebel, 1 rote Zwiebel, 250 g Crème Fraîche, 250 g geriebener Käse, 1 TL Rub, Muskatnuss

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

## VORBEREITUNG:

- 1 Die roten Zwiebeln längs halbieren und in dünne halbe Ringe schneiden. Die Frühlingszwiebeln diagonal in feine Ringe schneiden. Beiseitestellen.
- 2 Die Crème fraîche auf den Flammkuchenböden verstreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Zwiebeln und Speckwürfel darauf verteilen und mit dem geriebenen Käse bestreuen.
- 3 Mit Gewürzmischung und geriebener Muskatnuss würzen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte hohe Hitze (300 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie  $\frac{1}{2}$  Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Den Pizzastein auf die indirekte Hitze stellen und 20 Minuten vorheizen.
- 3 Die belegten Flammkuchen nacheinander etwa 3–7 Minuten backen bis der Speck knusprig und der Käse geschmolzen ist.
- 4 Nach dem Backen die Flammkuchen vom Pizzastein nehmen und mit einem Pizzaschneider in Portionen schneiden.



# STEAKS VOM RIND UND SCHWEIN

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C / 130 °C

KERNTemperatur:

54 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

WEBER CONNECT SMART GRILLING HUB

BRATENROST

HITZESCHILD

## ZUTATEN:

1 küchenfertige Rinderrückensteak ca. 550 g, 500 g Schweinesteaks, 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 darauf geben 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.



# GERÄUCHERTES HÜHNCHEN

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

45 Minuten

GESAMTZEIT:

55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

RÄUCHERBOX

RÄUCHERCHIPS

ZANGE

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

12 Drumsticks oder 6 Hähnchenbeine mit Rückenstück, Olivenöl

RUB: 1 EL schwarzer Pfeffer, 2 EL brauner Zucker, 1 TL Cayennepfeffer, 1 TL Chilipulver, 1 EL gemahlener Kümmel (Cumin), 1 EL Knoblauchpulver, 1 TL Oregano, 4 EL Paprika edelsüß, 1 TL Senfpulver, 1 TL Selleriesalz, 1 TL Meersalz

## VORBEREITUNG:

- 1 Sämtliche Rub-Zutaten gründlich vermengen.
- 2 Die Hähnchenteile leicht einölen und gleichmäßig mit dem Rub würzen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (200 °C) vorbereiten. Je nach Art des verwendeten Grills mit einer Smokebox oder Chunks für Rauch sorgen.
- 2 Sobald der Rauch vorhanden ist, die Hähnchenteile im Grill platzieren und ca. 45 Minuten bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C grillen. Dabei ab und zu wenden.
- 3 Vom Grill nehmen und 10 Minuten ruhen lassen und servieren.



# GEMÜSESPIESSE

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

6 Minuten

GESAMTZEIT:

16 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–230 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

SPIESS-SET

GRILLBÜRSTE

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

2 Zucchini, 3 Schalotten, 6 Champignons, 6 Kirschtomaten, 12 Minipaprika, 2 EL GREMOLATA, Gewürzmischung

MARINADE: Siehe GREMOLATA-Rezept

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

## VORBEREITUNG:

- 1 Zucchini waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Schalotten schälen und halbieren.
- 3 Champignons putzen.
- 4 Kirschtomaten und Minipaprika waschen.
- 5 Gemüse fest auf die Spieße stecken.
- 6 Gemüse mit etwas GREMOLATA bestreichen.

## 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 Grill 15 Minuten vorheizen. Die Grillroste vor Gebrauch abbürsten.
- 3 Die Gemüsespieße 2–3 Minuten über direkter Hitze grillen, wenden und auf der anderen Seite 2–3 Minuten grillen, bis sie eine schöne Farbe erreicht haben.
- 4 Die Gemüsespieße herausnehmen, mit GREMOLATA bestreichen und vor dem Servieren mit der Gewürzmischung würzen.



# KNUSPRIGE QUETSCHKARTOFFELN MIT SALBEIBUTTER

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170–200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

WEBER CRAFTED GRIDDLE

GRIDDLE-STARTER-SET

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

500 g Kartoffeln, 4 EL Öl, 1 EL Gewürzmischung, 10 g frische Salbeiblätter, 25 g gesalzene Butter

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

## VORBEREITUNG:

- 1 Kartoffeln waschen, putzen und halbieren.
- 2 Kartoffeln, Öl und Gewürzmischung in einer Schüssel vermengen – beiseitestellen.
- 3 Salbeiblätter von den Stielen zupfen, waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden – beiseitestellen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (170–200 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills benötigen Sie  $\frac{1}{2}$  Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts.
- 2 Die Grillplatte über direkte Hitze stellen. Deckel schließen und 10 Minuten vorheizen.
- 3 Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach unten auf der Grillplatte verteilen und 7–8 Minuten anbraten bis sie weich sind.
- 4 Mit einer Grillpresse die Kartoffeln plattdrücken und wenden.
- 5 Butter und gehackten Salbei auf die Kartoffeln geben und weitere 5–7 Minuten braten, bis die Kartoffeln goldbraun und knusprig sind.



## ZIMTSCHNECKEN MIT ICING

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

1 Stunde

GRILLDAUER:

25 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Stunde 40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

WEBER KERAMIK-BACKFORM

### ZUTATEN:

1 Rolle Hefeteig aus dem Kühlregal

FÜLLUNG: 70 g Butter, Zimmertemperatur, 80 g braunen Zucker, 2 TL Zimt

ICING: 100 g Frischkäse, 80 g Puderzucker, ½ TL Vanilleextrakt, 50 g Butter, Zimmertemperatur, Backpapier

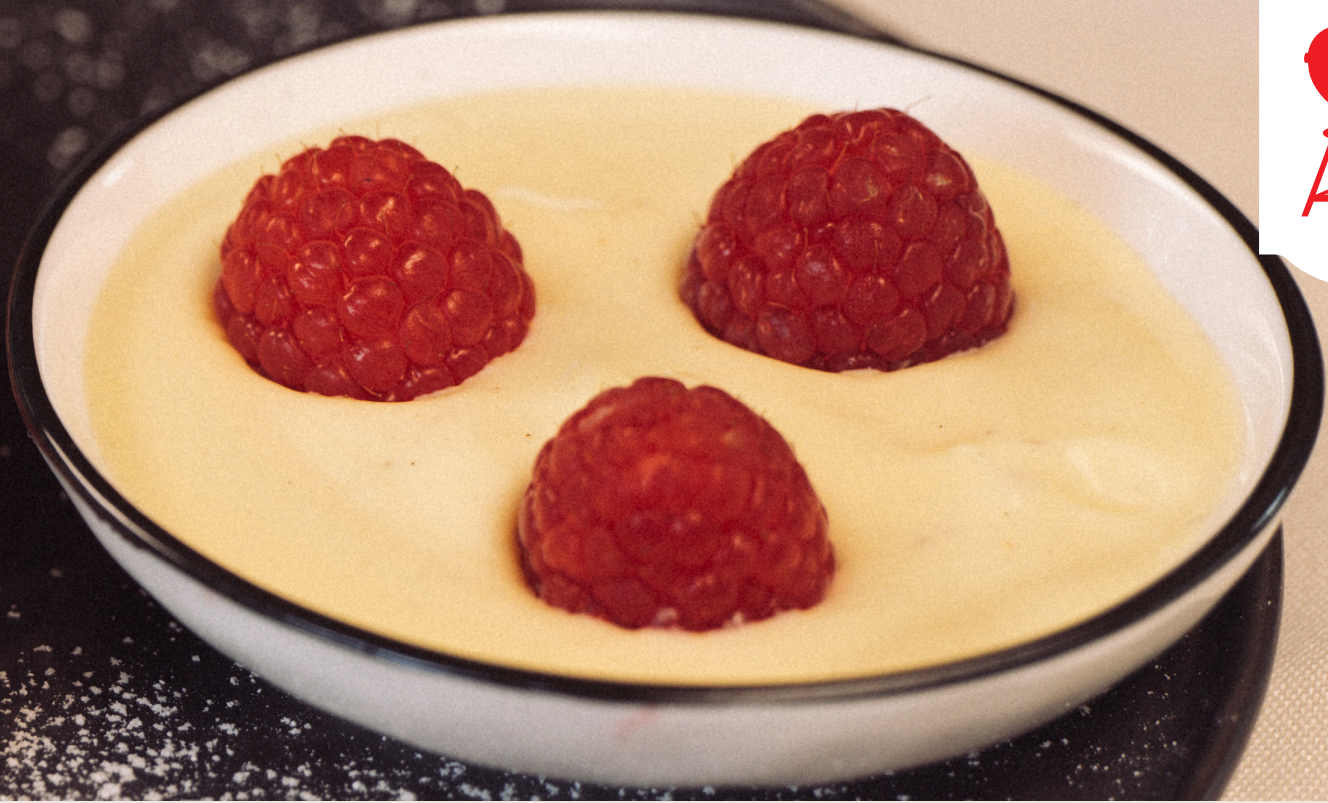
### VORBEREITUNG:

- 1 Den Hefeteig ausrollen und gleichmäßig mit der Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen.
- 2 Von der langen Seite aufrollen und in 6 gleich dicke Scheiben schneiden.
- 3 Die Backform mit Backpapier auslegen und die Rollen dareinsetzen und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 4 Die Zutaten für das Icing in einem Blender glattrühren.

### AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
- 2 Die Backform in die indirekte Zone stellen und die Schnecken ca. 25 Minuten backen, bis sie schön gebräunt und gar sind.
- 3 2–3 Minuten auskühlen lassen, anschließend dick mit dem Icing bestreichen.

SERVIERVORSCHLAG: Mit einem Vanillesauce-Spiegel auf dem Teller servieren.



# VANILLESAUCE

Für 4 Portionen



ZUBEREITUNGSZEIT:  
5 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Medium

## ZUTATEN:

500 ml Milch, 50 g Zucker, 2 Eigelbe, 15 g Maisstärke, ½ Vanilleschote

## IN DER KÜCHE:

- 1 150 ml der Milch mit den Eigelben verschlagen. Zucker und Stärke zugeben und auflösen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark unterrühren. Die ausgekrazte Schote ebenfalls zugeben.
- 2 Die restliche Milch aufkochen und sofort die Vanillemischung einrühren. Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen.
- 3 Vom Feuer nehmen, abkühlen lassen und servieren



# MOJO-ROJO-SAUCE

250 ml



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–170 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

GRILLZANGE

PREMIUM-HANDSCHUHE

## ZUTATEN:

2 rote Paprika, ½ TL getrocknete Chiliflocken, 2 Knoblauchzehen, 1 TL Kreuzkümmel, 2 TL geräuchertes Paprikapulver, 3 EL Olivenöl, 3 TL Rotweinessig, Salz

## VORBEREITUNG:

- 1 Rote Paprika waschen und über direkter Hitze grillen.
- 2 Siehe nächsten Schritt: AM GRILL.
- 3 Nach dem Grillen die Haut und alle schwarzen Teile entfernen und entsorgen. Paprika halbieren und entkernen – das Fruchtfleisch in Stücke schneiden.
- 4 Gegrillte Paprika, Knoblauch, Kreuzkümmel, Paprikapulver, getrocknete Chiliflocken, Olivenöl, Essig und Salz in einen Mixer oder einen großen Mörser geben.
- 5 Zu einem glatten Püree mixen.

## AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (140–170 °C) vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills ⅓ Anzündkamin mit angezündeten Weber-Briketts verwenden.
- 2 Den Grill 15 Minuten vorheizen.
- 3 Die rote Paprika auf den Rost legen.
- 4 Die Paprika gut anbraten und häufig wenden, damit die Haut gleichmäßig geröstet wird.
- 5 Die geröstete Paprika herausnehmen und in einen Behälter mit Deckel geben. Die Paprika abkühlen lassen.
- 6 Die Haut vorsichtig von der Paprika entfernen. Siehe Schritt 3: VORBEREITUNG.



## SALZ-PFEFFER-KNOBLAUCH-RUB

65 g



ZUBEREITUNGSSZEIT:  
5 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Einfach

### ZUTATEN:

4 EL Salz, 2 EL Pfeffer, 4 EL Knoblauchpulver

### 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**

