

WEBERS WINTER 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.

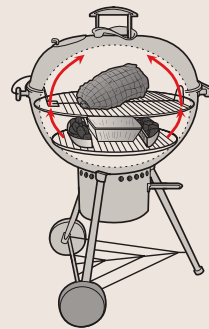
Diese Methoden sorgen jedes Mal für geschmackvolle, gleichbleibende Ergebnisse.

HOLZKOHLE



DIREKTE GRILLMETHODE

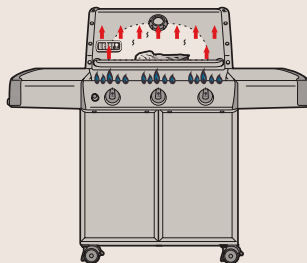
Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



INDIREKTE GRILLMETHODE

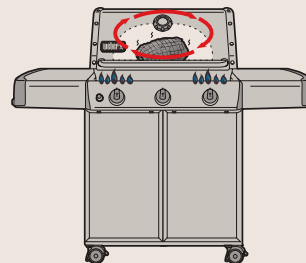
Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.

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.



ZWIEBELKUCHEN

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

40 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

TARTEFORM

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

1 frischer Quicheteig aus dem Kühlregal, 2 Gemüsezwiebeln, 4 Eier, 250 g Speckwürfel, 150 g Crème Fraîche, Muskat, Pfeffer und Salz, 100 g geriebener Emmentaler

VORBEREITUNG:

- 1 Eine Tarteform mit Backpapier auslegen, den Quicheteig darauflegen und die Form damit auskleiden.
- 2 Die Eier mit der Crème Fraîche glattrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.
- 3 Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und zusammen mit den Speckwürfeln auf dem Teig verteilen und schließlich mit der Eiermischung übergießen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180 °C) vorbereiten und den Zwiebelkuchen 30 Minuten backen.
- 2 Den Käse auf dem Kuchen verteilen und weitere 10 Minuten backen, bis er geschmolzen ist.



LACHSCOOKIES

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

PLANCHA

WENDER

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

300 g Lachsfilet auf der Haut, 3 Toasties oder 6 Scheiben Weißbrot, 120 g Frischkäse, 1 rote Zwiebel, 100 g Wildkräutersalat, 2 Zweige Dill, Meerrettichcreme, 3 EL Butter, Pfeffer und Salz

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

VORBEREITUNG:

- 1 Den Lachs auf der Fleischseite mit dem Rub würzen.
- 2 Die rote Zwiebel längs halbieren und in sehr feine halbe Ringe schneiden.
- 3 Dill von den Stängeln zupfen und fein hacken.
- 4 Die Toasties auseinandernehmen und die Innenseiten dünn mit Butter bestreichen.
- 5 Den gebratenen Fisch von der Haut ziehen und zerpfücken.
- 6 Je eine Toastie-Hälfte mit Frischkäse bestreichen und mit Pfeffer und Salz würzen.
- 7 Salat, Fisch und Zwiebelringe darauf schichten, mit Dill bestreuen und etwas Meerrettichcreme garnieren.

AM GRILL:

- 1 Eine Plancha auf mittlere Hitze vorheizen und leicht einölen, dann den Fisch auf der Hautseite 5–7 Minuten braten, bis er gerade nicht mehr glasig ist. Vom Grill nehmen und beiseitestellen.
- 2 Die Toasties auf der Innenseite rösten.



MEERRETTICHCREME

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

ZUTATEN:

1–2 EL Meerrettich aus dem Glas, 150 g Schmand, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Honig, Pfeffer und Salz

VORBEREITUNG:

- 1 Schmand, Meerrettich und Zitronensaft verrühren. Mit Pfeffer, Salz und Honig abschmecken.



ROASTBEEF AM STÜCK

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

55 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

70 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–250 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

ZANGE

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

1–1½ kg Roastbeef am Stück, Öl, je 1 EL Pfeffer und Salz, 4 EL frische ital. Kräuter

VORBEREITUNG:

- 1 Fleisch von Fettdeckel und Sehne befreien und rundherum etwas einölen.
- 2 Kräuter hacken, mit den Gewürzen vermengen und mit 2 EL Öl zu einer Paste verrühren.

AM GRILL:

- 1 Fleisch auf direkter, hoher Hitze von allen Seiten gut anbraten.
- 2 Vom Grill nehmen und rundherum mit der Kräuterpaste einreiben.
- 3 Indirekt bei mittlerer Hitze bis zu einer Kerntemperatur von 54 °C grillen.
- 4 Vom Grill nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, aufschneiden und servieren.



ROSMARINJUS

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

25 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160–250 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

TOPF/KASSEROLLE

ZANGE

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

2 Schalotten, 2 EL Butter, 1 EL brauner Zucker, 100 ml Rotwein, 200 ml Kalbsfond, 8–10 Zweige Rosmarin, Speisestärke, dunkler Balsamico

VORBEREITUNG:

1 Schalotten sehr fein hacken, Rosmarinzwige waschen und in ein Gewürzsäckchen geben.

AM GRILL:

1 In einem Topf die Schalotten in der Butter anschwitzen. Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

2 Kalbsfond angießen, Rosmarinsäckchen dazugeben und nochmal 10 Minuten köcheln lassen. Aufkochen und mit Speisestärke auf die gewünschte Konsistenz abbinden.



KARTOFFELRÖSTI

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

8 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

PLANCHA

WENDER

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

1 kg große festkochende Kartoffeln, 1 Gemüsezwiebel, 2 Eier, Butterschmalz, Pfeffer und Salz

VORBEREITUNG:

- 1 Die Kartoffeln schälen und grob reiben, auf ein Passier- oder Küchentuch geben und fest auswringen, dann in eine Schüssel geben.
- 2 Die Zwiebel fein würfeln und zusammen mit den Eiern zu den Kartoffelraspeln geben. Mit Pfeffer und Salz würzen und gründlich vermengen.

AM GRILL:

- 1 Eine Plancha auf mittlere Hitze (200–220 °C) bringen und etwas Butterschmalz zerlassen. Die Röstmasse essslöffelweise auf die Plancha geben und 3–4 Minuten braten.
- 2 Wenden und nochmals 3–4 Minuten auf der anderen Seite braten. Die Rösti sollten goldbraun und knusprig sein.



GEGRILLTER RAHMROSENKOHL

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

ZUBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

GRILLKORB

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

600 g Rosenkohl TK, 100 g Speckwürfel, 100 g Kochcreme, Pfeffer und Salz

VORBEREITUNG:

- 1 Einen entsprechend großen Grillkorb mit Backpapier auslegen und den Rosenkohl darauf verteilen
- 2 Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und die Speckwürfel darüber streuen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (200 °C) vorbereiten.
- 2 Den Rosenkohl im Grill platzieren und 15 Minuten grillen bis der Speck knusprig ist. Dabei ab und zu durchschwenken.
- 3 Die Kochcreme unterrühren und weitere 5 Minuten grillen.
- 4 Mit Pfeffer und Salz abschmecken und servieren.



TARTE TATIN

Für 6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

RUHEZEIT:

10 MINUTEN

ZUBEREITUNGSZEIT:

50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Hoch



ZUBEHÖR:

TARTEFORM ODER GRILLKORB

PREMIUM-HANDSCHUHE

ZUTATEN:

2–3 Äpfel, 2 EL brauner Zucker, 4 EL weiche Butter, 1 Prise Salz, 1 Rolle Blätterteig aus dem Kühlregal

VORBEREITUNG:

- 1 Eine Tarteform mit Backpapier auslegen, 2 EL weiche Butter darauf verstreichen und gleichmäßig mit dem Zucker und einer Prise Salz bestreuen.
- 2 Die Äpfel in Spalten schneiden und in der Form verteilen, mit dem 2. EL Zucker bestreuen und die restliche Butter darauf verteilen.
- 3 Die Apfelspalten mit dem Blätterteig abdecken und diesen mit einer Gabel mehrfach einstechen.
- 4 Stürzen, in Portionen schneiden und lauwarm servieren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (200 °C) vorbereiten und die Tarte 20 Minuten backen.
- 2 Vom Grill nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen.

**DANKE FÜR
DEINE TEILNAHME**

**ES GIBT VIELE
ARTEN ZU GRILLEN**

**ABER ES GIBT NUR
EINE WEBER ART**

