

GAS- GRILLKURS





WILLKOMMEN

GRILLEN KANN SO VIEL MEHR SEIN ...

Erfahrungen werden gelebt und besondere Erinnerungen kreiert. Wenn Freunde überraschend zum Grillen kommen oder ein langer Arbeitstag mit dem Lieblingssteak ausklingen soll, liefern unsere Gasgrills zuverlässig leckere Ergebnisse. Auf Knopfdruck startbereit und komfortabel zu bedienen – eben wahre Helden des Alltags.

In unserem Gas-Grillkurs zeigen unsere Grillmeister die Vielfältigkeit und einfache Handhabung unserer Weber Gasgrills. Darunter unsere neuen Genesis und die erfolgreichen Spirits und Weber Q's. Von der Paella bis hin zum Apfel-Baumkuchen – Entdecke was möglich ist.

Wir wünschen Dir viel Spaß!

MENÜ

APERITIF

MARINIERTER PILZE AUS DEM GRILLKORB MIT RAUCHIGER SPANISCHER BUTTERSauce, DAZU FRISCHES BAGUETTE

VORSPEISE

PAELLA "PESCADOR" MIT FISCH, RIESENGARNELN UND SAFRANSauce

ZWISCHENGERICHT

BRUST VOM FREILANDHÄHNCHEN IN HAUSGEMACHTER TERIYAKI-Sauce, BEGLEITET VON THAI-CURRY PANCAKES UND WASABI-MAYONNAISE

HAUPTGANG

RINDERHÜFTE "SPICY & SMOKY" MIT BUNTEM PFEFFER-RUB UND RAUCH AROMATISIERT. DAZU MADEIRASauce, GEFÜLLTE GRILLKARTOFFELN UND MARINIERTER BLUMENKOHLE

DESSERT

APFEL-BAUMKUCHEN MIT VANILLE-EIS

FINGER FOOD

SAFTIGE SCHWEINESTEAKS AUS DER APFEL-CHILI-LAKE, HEISS GEGRILLT UND MIT GEHOBELTEM GORGONZOLA VOLLENDET



GRILL ACADEMY TIPPS:

Die Pilze können als Beilage oder auch als eigenständiges Gericht mit einer Sauce serviert werden. Perfekte Fleischalternative für Vegetari-
er und Veganer! Dieses Rezept kann auch mit 150 g Chorizo oder Speckwürfeln ergänzt werden.

MARINIERTE PILZE

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLZEIT:

5 Minuten

GESAMT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

175 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



ZUBEHÖR:

Weber Crafted Grillplatte

ZUTATEN:

600 g gemischte Pilze (z. B. braune Champignons, Austernpilze usw.),
100 g Zwiebeln

MARINADE: **30 ml** Cognac, Chiliflocken, nach Geschmack, **½** Zitrone,
Abrieb, **1** Zweig, Rosmarin, **15 g** Blattpetersilie, **10 g** Salz, **5 g** Pfeffer,
schwarz, geschrotet, **6 g** Zucker, **80 ml** Olivenöl

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Pilze mit Küchenpapier oder einem Mikrofasertuch trocken putzen.
- 2 Je nach Größe Pilze halbieren oder im Ganzen lassen.
- 3 Die Zwiebeln mit der Faser in breite Spalten schneiden.
- 4 Für die Marinade Salz und Zucker in Cognac auflösen, anschließend Chiliflocken sowie Pfeffer beifügen.
- 5 Rosmarin und Petersilie sehr fein schneiden und zusammen mit dem Olivenöl zu den anderen Zutaten der Marinade geben.
- 6 Pilze und Zwiebeln in eine Schüssel geben, mit der Hälfte der Marinade vermischen und abgedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei 175 °C mit Crafted Grillplatte vorbereiten.
- 2 Pilze und Zwiebeln in den Grillkorb geben, den Grillkorb verschließen, mit dem Spieß in den Grill einhängen und den Motor starten.
- 3 Den Deckel des Grills schließen und die Pilze ca. 25–30 Minuten grillen.
- 4 Den Drehspieß vom Grill nehmen, den Korb öffnen, die Pilze auf eine Platte oder einen Teller geben und mit der restlichen Marinade vermischen.

SPANISCHE BUTTERSAUCE

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLZEIT:

20 Minuten

GESAMT:

30 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

Mittel

ZUTATEN:

30 g Schalotten, 5 g Knoblauch, 50 ml Aceto Balsamico Bianco, 100 ml Weißwein, 50 ml Wasser, 10 g Paprika, geräuchert (Pimenton de la Vera), 2 Eigelbe, 80 g Butter, 65 ml Olivenöl, 20 g Schnittlauch, Salz, Cayennepfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Schalotten und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

AM GRILL:

- 1 Auf dem Seitenbrenner oder auf dem Herd Butter und Olivenöl in einem Topf aufschäumen und etwas abkühlen lassen.
- 2 In einem separaten Topf Schalotten, Knoblauch, Aceto Balsamico Bianco, Weißwein und Wasser auf ein Drittel einkochen lassen, Pimenton de la Vera einrühren und vom Herd nehmen.
- 3 Eigelbe zur Reduktion hinzufügen und über einem Wasserbad oder bei geringer Hitze direkt über der Hitzequelle cremig aufschlagen.
- 4 Den Topf vom Herd nehmen und die warme Butter-Öl-Mischung erst tropfenweise, dann in einem dünnen Strahl unterrühren.
- 5 Den geschnittenen Schnittlauch hinzufügen, mit Salz und Cayennepfeffer nach Geschmack würzen.



PAELLA „PESCADOR“

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

35 Minuten

GESAMT:

55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



ZUBEHÖR:

GBS-Pfanne/Dutch Oven

ZUTATEN:

8 Riesengarnelen mit Kopf, 80 ml Olivenöl, 80 g Zwiebeln, geschält, 10 g Knoblauch, geschält, 200 g Bohnen, grün, breit, 100 g Pelati (geschälte Tomaten aus der Konserve), 10 g Paprika, geräuchert (Pimenton de la Vera), 80 g Weißwein, trocken, 480 ml Gemüsefond, 0,28 g Safran, 240 g Paella-Reis (Arroz Bomba), 400 g Seelachs-Filet ohne Haut (Köhler), 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, 4 Rosmarinzweige, 1 Zitrone

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Riesengarnelen putzen, waschen und trocken tupfen.
- 2 Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln, Bohnen waschen und in 3 cm lange Stücke schneiden.
- 3 Restliche Zutaten abwiegen und herrichten.
- 4 Seelachsfilet in Portionen aufteilen, mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer rundum würzen.
- 5 Zitronen waschen und vierteln.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 180–200 °C mit GBS-Pfanne oder Dutch Oven vorbereiten.
- 2 Die Hälfte des Olivenöls für die Garnelen in die Pfanne geben und diese darin rundherum kurz anbraten und wieder herausnehmen.
- 3 Jetzt das restliche Olivenöl gefolgt von Bohnen, Zwiebeln und Knoblauch beifügen und kurz braten.
- 4 Die Tomaten und den Pimenton de la Vera zugeben und anschließend mit Weißwein und Gemüsefond auffüllen.
- 5 Safran einrühren, Reis einstreuen, Deckel des Grills schließen und den Grill auf indirektes Grillen einstellen.
- 6 Nach 20 Minuten die Fischfilets, Riesengarnelen und den Rosmarin oben auflegen und weitere 10–15 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen.
- 7 Wenn die Paella die Flüssigkeit aufgenommen hat, Pfanne oder Dutch Oven vom Grill nehmen, Zitronenviertel kurz auf direkter Hitze angrillen und auf der Paella verteilen.

GRILL ACADEMY TIPPS:

Bei kleinen Grills oder den Weber Q-Modellen kann für indirekte Hitze ein Hitzeschild verwendet werden!

Typischer Paella-Reis ist der Arroz Bomba aus der Region Valencia. Es kann auch anderer Rundkornreis verwendet werden, Risotto-Reis hat jedoch zu viel Stärke. Paella wird nicht gerührt wie ein Risotto!



HÄHNCHENBRUST MIT TERIYAKI-MARINADE

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten zum Marinieren

GRILLZEIT:

30 Minuten

GESAMT:

105 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160–180 °C

KERNTEMPERATUR:

>75 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



ZUBEHÖR:

Spieße,
ETGS

ZUTATEN:

MARINADE: 10 g Zwiebeln, 10 g Knoblauch, 10 g Ingwer, 80 ml Soja-sauce, hell, 50 ml Sojasauce, dunkel, 80 ml Sake, 40 ml Zitronensaft
600 g Hähnchenbrust, 25 ml Sesamöl, geröstet

IN DER KÜCHE:

- 1 Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein würfeln.
- 2 Alle Zutaten für die Marinade in einen Topf geben und auf dem Seitenbrenner oder dem Herd auf ein Drittel einkochen und anschließend abkühlen lassen.
- 3 Die Hähnchenbrüste abspülen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und der Länge nach halbieren.
- 4 Die Hähnchenbrüste in den Topf zur Teriyaki-Marinade geben und rundherum gründlich einreiben.
- 5 Abdecken und 30–60 Minuten marinieren lassen. (Besser über Nacht)
- 6 Die Hähnchenbrüste der Länge nach wellenartig auf Metallspieße stecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 160–180 °C vorbereiten.
- 2 Die Spieße in das ETGS oder schwebend im Grillrost einhängen.
- 3 Den Deckel vom Grill schließen und ca. 25–35 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von >75 °C erreicht ist. Während dieser Zeit mehrmals mit der restlichen Marinade einpinseln, bis diese aufgebraucht ist.
- 4 Die Spieße vom Grill nehmen, mit Sesamöl einpinseln, 3–4 Minuten ruhen lassen, vom Spieß nehmen und in Scheiben aufschneiden.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Sobald die Hähnchenbrüste den gewünschten Carpunkt erreicht haben, können diese kurz auf der direkten Hitze des Grills nachgegrillt werden. Wird Sojasauce ohne Salz verwendet, bitte die Marinade zusätzlich mit Salz würzen.

CURRY-PANCAKES

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLZEIT:

5 Minuten

GESAMT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

175 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



ZUBEHÖR:

Weber Crafted Grillplatte

ZUTATEN:

30 g Butter, 10 g Thai-Currypaste, gelb, 10 g Curry Madras,
120 g Weizenmehl Typ 405, 2 Eier, 200 ml Milch (Vollmilch),
5 g Backpulver, 10 g Zucker, 5 g Salz, 40 g Bratfett

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Butter in einem Topf schmelzen, Currypaste und Currypulver beifügen und in der warmen Butter auflösen.
- 2 Das Mehl in eine Schüssel sieben.
- 3 Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- 4 Die Eigelbe in einer Schüssel schaumig schlagen und zuerst die Milch, dann Mehl, Backpulver, Zucker und Salz untermischen.
- 5 Die Currybutter beifügen und das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- 6 Den Teig 10 Minuten abgedeckt stehen lassen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei 175 °C mit der Crafted Grillplatte vorbereiten.
- 2 Etwas Bratfett auf die Platte geben und verteilen.
- 3 Den Teig mit einem kleinen Schöpflöffel auf die Platte geben und bei geschlossenem Deckel grillen.
- 4 Sobald die Pancakes auf der Oberfläche Blasen bilden, mit einem Wender wenden und den Vorgang wiederholen.

MAYONNAISE MIT WASABI & KRESSE

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GESAMT:

5 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

Einfach

ZUTATEN:

1 Ei, 15 g Senf aus Dijon, 15 ml Limettensaft, 40 g Wasabi-Paste
(Japanischer Meerrettich), 5 g Salz, 20 g Süße Chilisaucе, 10 g Kresse
200 ml Rapsöl, 10 g Kresse

IN DER KÜCHE:

- 1 Alle Zutaten außer dem Öl und 10 g Kresse in ein schmales Gefäß geben und mit dem Mixstab aufmixen.
- 2 Nach und nach das Rapsöl einlaufen lassen.
- 3 Die fertige Mayonnaise mit der restlichen Kresse garnieren.



GRILL ACADEMY TIPPS:

Die Ölmenge kann je nach Ölsorte etwas variieren. Grundsätzlich gilt: je mehr Öl desto fester die Mayonnaise.



RINDERHÜFTE „SPICY & SMOKY“

Personen 10



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten zum Einweichen
der Räucherchips

GRILLZEIT:

90–120 Minuten

GESAMT:

150 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C

KERNTemperatur:

58–63 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



ZUBEHÖR:

Räucherbox,
Räucherchips Beef
Thermometer

ZUTATEN:

20 g Pfeffer, bunt, ganz, 5 g Piment, ganz, 10 g Ingwer, 10 g Knoblauch,
2 g Chiliflocken, 30 g Meersalz, grob, 10 g Zucker, braun, 80 g Butter,
2.500 g Rinderhüfte, 60 ml Madeira

IN DER KÜCHE:

- 1 Räucherchips Mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.
- 2 Ingwer und Knoblauch schälen, beides grob zerkleinern und anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten.
- 3 Bunten Pfeffer und Piment bei schwacher Hitze in einer Pfanne rösten, bis es duftet, zur Knoblauch-Ingwer-Paste geben und mittelfein zerstoßen. Chiliflocken, Meersalz sowie Zucker beifügen und vermischen.
- 4 Die Butter in einer Pfanne schmelzen, zur Mischung im Mörser geben und alles gründlich vermengen.
- 5 Rinderhüfte rundherum mit der Gewürzmischung einreiben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei 140–160 °C inklusive Räucherbox (siehe Anleitung) vorbereiten.
- 2 Die Rinderhüfte auf die indirekte Hitze legen.
- 3 Einen Kerntemperaturfühler mittig ins Fleisch setzen, den Deckel vom Grill schließen und so lange grillen, bis eine Kerntemperatur von 58 °C erreicht ist.
- 4 Für ein kräftigeres Raucharoma können eingeweichte Chips nach Geschmack nachgelegt werden.
- 5 Die Rinderhüfte hin und wieder mit dem Madeira abtupfen und feucht halten.

GRILL ACADEMY TIPPS:

Die Temperatur sollte 160 °C nicht überschreiten. Das beste Ergebnis wird bei Temperaturen von 80–110 °C erzielt. Die Garzeit wird dabei jedoch erheblich verlängert. Dies intensiviert wiederum den Geschmack des Produkts. Für lange Räucherperioden empfehlen wir Wood Chunks.



MADEIRA-SAUCE

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLZEIT:

15 Minuten

GESAMT:

20 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

Einfach

ZUTATEN:

10 g Butter, 25 g Schalotten, 150 ml Madeira, 400 ml Kalbsfond, braun,
25 g kalte Butter, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Schalotten in grobe Stücke schneiden.

AM GRILL:

- 1 Auf dem Seitenbrenner des Grills oder dem Herd in einem Topf die Schalotten in der Butter farblos anschwitzen.
- 2 Mit dem Madeira ablöschen, auf ein Drittel einkochen lassen und mit Kalbsfond auffüllen.
- 3 Die Sauce auf die Hälfte einkochen lassen.
- 4 Vor dem Servieren mit dem Mixstab die kalte Butter untermixen und eventuell nachwürzen.



GRILLKARTOFFELN MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND CHEDDAR

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten zum Kochen der Kartoffeln

GRILLZEIT:

25 Minuten

GESAMT:

65 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach

ZUTATEN:

800 g Kartoffeln (4 x 200 g, festkochend), 40 g Speckscheiben zum Braten, 15 g Bratfett, 100 g Lauchzwiebel, 20 g Butter, 100 g Cheddar, 100 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer, Muskat

IN DER KÜCHE:

- 1 Kartoffeln gründlich waschen und in Salzwasser butterweich kochen, abschütten und abkühlen lassen.
- 2 Gewaschene Lauchzwiebeln in feine Ringe und Cheddar-Käse sowie Speck in kleine Würfel schneiden.
- 3 Die Speckwürfel in einem Topf auf dem Seitenbrenner oder auf dem Herd mit etwas Bratfett kross ausbraten.
- 4 Die gekochten Kartoffeln samt Schale der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel bis auf ca. 5 mm am Rand herausnehmen.
- 5 Kartoffelmasse mit der Butter zerstampfen.
- 6 Lauchzwiebeln, Cheddar, Speck und Sauerrahm beifügen und locker unter die Kartoffelmasse heben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
- 7 Die Kartoffelmasse zurück in die ausgehöhlten Kartoffeln füllen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 140–160 °C vorbereiten.
- 2 Die gefüllten Kartoffeln indirekt 20–25 Minuten fertig garen, bis der Käse geschmolzen ist.

GRILL ACADEMY TIPPS:

Die gewaschenen Kartoffeln können auch ringsherum mehrfach eingestochen werden und auf dem Grill indirekt bei 200 °C ca. 50–60 Minuten weich gegrillt werden. Die Schale ist dann knusprig und die Kartoffeln schmecken etwas intensiver.



MARINIERTER BLUMENKOHL

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten zum Marinieren

GRILLZEIT:

25 Minuten

GESAMT:

95 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160–180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



ZUBEHÖR:

GBS-Pfanne

ZUTATEN:

600 g Blumenkohl, 6 g Meersalz, 6 g Zucker, braun, Chiliflocken nach Geschmack, 40 ml Rapsöl, 25 ml Apfelessig

IN DER KÜCHE:

- 1 Blumenkohl waschen, vom Strunk befreien und in kleine Röschen teilen.
- 2 In einen verschließbaren Plastikbeutel oder Vakuumbbeutel geben.
- 3 Das Rapsöl und den Apfelessig beifügen, mit grobem Meersalz, braunem Zucker und Chiliflocken würzen und im Beutel mischen. Den Beutel verschließen oder vakuumieren.
- 4 Minutendestens 60 Minuten marinieren lassen, anschließend den Blumenkohl auf einem Sieb abtropfen lassen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 160–180 °C vorbereiten.
- 2 GBS-Pfanne in den GBS-Rost einsetzen und etwas Öl zugeben.
- 3 Den abgetropften Blumenkohl beifügen und bei geschlossenem Deckel 20–25 Minuten grillen.
- 4 Hin und wieder wenden.

GRILL ACADEMY TIPPS:

Den Blumenkohl über Nacht marinieren. Dadurch reduziert sich der Kohlgeschmack. Gebe beim Marinieren 60 g ganze Haselnüsse dazu und serviere den Blumenkohl mit einer Sauce deiner Wahl und schon hast du ein eigenständiges vegetarisches/veganes Gericht.



BAUMKUCHEN MIT VANILLEEIS

Personen 10



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

30 Minuten

GESAMT:

45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

240 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



ZUBEHÖR:

Drehspieß

ZUTATEN:

1 Vanilleschote, 160 g Butter, weich, Salz, Zimt, gemahlen, 1 Zitrone, Abrieb, 10 Eigelb, 50 ml Calvados, 10 Eiweiß, 180 g Zucker, 80 g Weizenmehl, Typ 550, 80 g Stärkemehl, 3 Äpfel, z. B. Braeburn, 10 Kugeln Vanilleeis

IN DER KÜCHE:

- 1 Vanilleschote halbieren und das Mark herausschaben.
- 2 Vanillemark, Butter, Salz, Zimt und Zitronenabrieb in einer großen Schüssel schaumig rühren.
- 3 Nach und nach die Eigelbe unterrühren und den Calvados einarbeiten.
- 4 Eiweiß mit dem Zucker zu einem stabilen Schnee schlagen.
- 5 Mehl und Stärke sieben und im Wechsel mit dem Eischnee unter die Buttermasse mischen.
- 6 Die Äpfel schälen, mit einem kleinen Spieß durch das Kerngehäuse vorbohren und auf den Drehspieß stecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 240 °C mit Drehspieß vorbereiten.
- 2 Spieß einhängen und die Äpfel so lange grillen, bis diese heiß sind und die Oberfläche trocken ist.
- 3 Je einige Löffel Baumkuchenmasse über die sich drehenden Äpfel geben, die abtropfende Masse in einer Schale auffangen und wiederverwenden.
- 4 Sobald die Masse gebacken ist, den Vorgang wiederholen.
- 5 Der Vorgang wird so oft wiederholt, bis die komplette Masse aufgebraucht ist.

GRILL ACADEMY TIPPS:



Die leere Vanilleschote eignet sich perfekt für Vanillezucker oder zum Kochen.

MINUTEN-STEAKS AUS DER APFEL-CHILI-LAKE

Personen 4



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

12 Stunden zum Marinieren

GRILLZEIT:

8–10 Minuten

GESAMT:

12 Stunden

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

KERNTemperatur:

58–62 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



ZUBEHÖR:

Sear Grate

ZUTATEN:

10 g Senfkörner, 5 g Pfeffer, schwarz, ganz, 250 ml Apfelwein,
10 g Meersalz, fein, 40 g Akazienhonig, 2 Lorbeerblätter, 2 g Thymian,
geribt, 10 g Chili, frisch, 800 g Schweinerücken, 20 ml Rapsöl,
60 g Gorgonzola

IN DER KÜCHE:

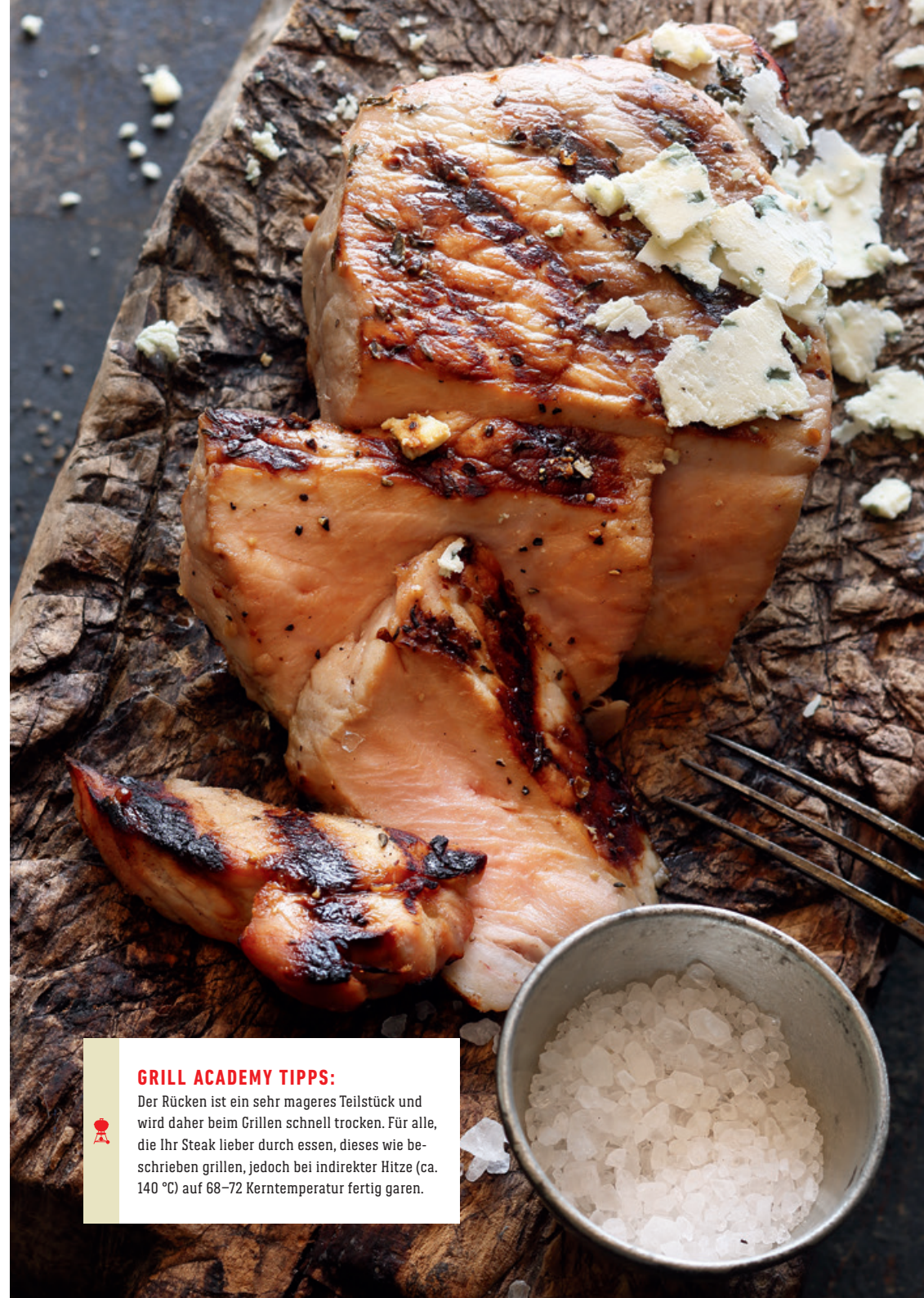
- 1 Senfkörner und Pfeffer auf dem Seitenbrenner vom Grill oder dem Herd in einem Topf bei mittlerer Hitze rösten, bis es kräftig duftet.
- 2 Beides zusammen noch warm im Mörser zerstoßen und wieder zurück in den Topf geben.
- 3 Apfelwein, Meersalz, Akazienhonig, Lorbeerblätter und Thymian beifügen und verrühren, bis das Salz sich gelöst hat.
- 4 Chili waschen, in sehr feine Ringe schneiden und ebenfalls beifügen.
- 5 Den Schweinerücken zu Minuten-Steaks mit je 200 g schneiden, in die abgekühlte Lake geben und über Nacht ziehen lassen.
- 6 Den Gorgonzola gut verpacken und tiefkühlen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen bei ca. 200–220 °C mit Sear Grate vorbereiten.
- 2 Heiße Sear Grate abbürsten, die Steaks mit etwas Rapsöl einpinseln und direkt auf die Sear Grate legen, Deckel schließen und ca. 2–3 Minuten grillen.
- 3 Steaks wenden und diesen Vorgang wiederholen.
- 4 Die Steaks über der indirekten Hitze oder auf einem Hitzeschild bis zur gewünschten Kerntemperatur (58–62 °C) fertig garen.
- 5 Vom Grill nehmen und auf ein warmes Schneidebrett legen. Jetzt den gefrorenen Gorgonzola mit einer feinen Reibe darüber hobeln und 1–2 Minuten ruhen lassen.
- 6 In feine Scheiben aufschneiden und direkt vom Brett genießen.

GRILL ACADEMY TIPPS:

Der Rücken ist ein sehr mageres Teilstück und wird daher beim Grillen schnell trocken. Für alle, die Ihr Steak lieber durch essen, dieses wie beschrieben grillen, jedoch bei indirekter Hitze (ca. 140 °C) auf 68–72 Kerntemperatur fertig garen.



GASGRILL

GRILLMETHODEN

DIREKTE GRILLMETHODE

Direkte Hitze eignet sich hervorragend für scharfes Anbraten sowie für Grillgut mit einer Garzeit von weniger als 20 Minuten.

- 1 Entzünde alle Brenner. Schließe den Deckel.
- 2 Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost vor dem Grillen ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber. Lege das Grillgut direkt über den Brennern auf den Grillrost. Schließe den Deckel.



INDIREKTE GRILLMETHODE

Alles, was länger als 20 Minuten braucht, um gar zu werden, wird hingegen indirekt gegrillt.

- 1 Entzünde die äußeren Brenner. Für Grills mit zwei Brennern: Entzünde nur einen der beiden Brenner des Grills. Für Grills mit einem Brenner: Entzünde den Brenner. Schließe den Deckel.
- 2 Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber –, bevor du das Grillgut auflegst. Lege das Grillgut so auf den Grillrost, dass sich die heißen Brenner nicht direkt darunter befinden. Für Grills mit einem Brenner: Lege das Grillgut in einen Bratenkorb in der Mitte des Grillrosts, damit das Grillgut nicht direkt auf dem Rost aufliegt. Schließe den Deckel.



VIELEN DANK,
DASS DU AN UNSEREM
GAS-GRILLKURS IN DER
WEBER GRILL ACADEMY
TEILGENOMMEN HAST.

Wir hoffen, dass du viel Spaß bei uns in der Weber Grill Academy hattest und dass dir der Kurs gefallen hat. Hoffentlich konntest du die Vielseitigkeit deines Weber Grills entdecken, das Grillmenü in vollen Zügen genießen und neue Anregungen für zu Hause sammeln.

Damit du immer das Beste aus deinem Grill herausholen kannst, bietet die Weber Grill Academy diverse zusätzliche Grillkurse an. Alle Informationen zu unserem aktuellen Kursangebot findest du unter weber.com.

Wir freuen uns auf den nächsten gemeinsamen Grillkurs mit Dir!



