

WEBER GRILL KURSE



70 JAHRE
WEBER
ÜBERRASCHUNGSMENÜ



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST



SmokeFire

Wir machen
Pellets aus
reinem
Holz, damit
du Steaks
mit reinem
Geschmack
grillen kannst.

**VOR ALLEM
GESCHMACK.**

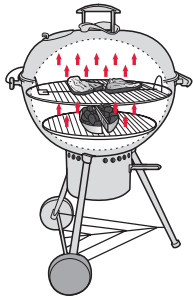


WWW.WEBER.COM



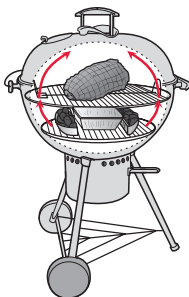
GARMETHODEN

HOLZKOHLEGRILL



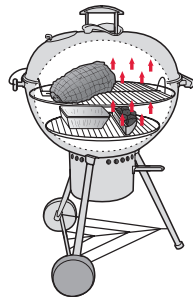
DIREKTES GAREN

Verteile die glühenden Kohlen gleichmäßig auf dem Kohlerost und grille die Speisen direkt über der Hitze.



INDIREKTES GAREN

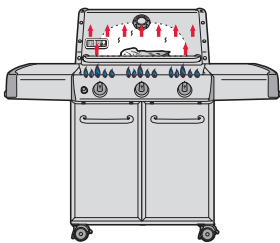
Schiebe die glühenden Kohlen zur Seite (z. B. in einem Kohlekorb) und lege die Speisen in die Mitte.



50/50-METHODE

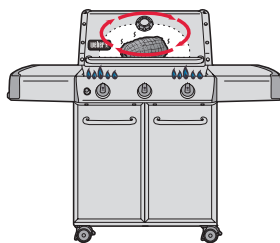
Kombination aus direktem und indirektem Garen: Schiebe die glühenden Kohlen auf eine Seite des Grills und brate deine Speisen direkt über der Kohle scharf an. Lege die Speisen anschließend über die indirekte Hitze und gare sie weiter.

GASGRILL



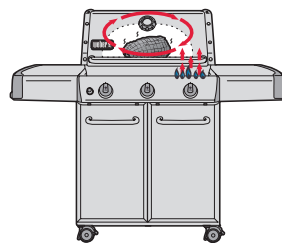
DIREKTES GAREN

Zünde alle Brenner und passe die Temperatur an die im Rezept angegebene Stufe an. Lass den Deckel geschlossen, während der Grill sich erhitzt. Grille die Speisen anschließend direkt über der Hitze.



INDIREKTES GAREN

Lass den Deckel geschlossen und heize den Grill mit den zwei äußeren Brennern auf die im Rezept angegebene Temperatur auf. Lege die Speisen in die Mitte des Grills und gare sie über der indirekten Hitze.



50/50-METHODE

Zünde einen der äußeren Brenner gemeinsam mit dem in der Mitte und heize den Grill auf die angegebene Temperatur auf. Brate die Speisen für die angegebene Dauer über der direkten Hitze des mittleren Brenners scharf an. Schalte den mittleren Brenner aus, lass den äußeren Brenner angezündet und gare die Speisen über indirekter Hitze weiter.

WARUM WIR TUN, WAS WIR TUN

DIREKTES GAREN

Die Garmethode mit direkter Hitze bedeutet, dass das Grillgut direkt über die Hitze gelegt wird. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die weniger als 20 Minuten gegart werden müssen oder schöne Grillstreifen haben sollen, z. B. Steaks und Burger.

INDIREKTES GAREN

Die Garmethode mit indirekter Hitze bedeutet, dass das Grillgut nicht direkt über die Hitze, aber in die Nähe davon gelegt wird. Diese Methode ist ideal für Speisen, die länger als 20 Minuten gegart werden müssen, z. B. ein Braten oder Geflügel im Ganzen.

DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED

Bei Weber grillen wir mit geschlossenem Deckel. Auf diese Weise kann die Luft im Inneren des Grills zirkulieren und die köstlichen Grillaromen werden darin eingeschlossen. Bei geschlossenem Deckel bleiben die Speisen außerdem saftiger, sie garen schneller und es geht weniger Hitze verloren. Gleichzeitig sparst du Zeit und Brennstoff.

TIPPS DES GRILLMEISTERS



DAS ANZÜNDEN DES GRILLS WAR NOCH NIE SO EINFACH WIE MIT DEM RAPIDFIRE ANZÜNDKAMIN.



BENUTZER-FREUNDLICH



SCHNELLE GLUT



SAUBERE HANDHABUNG



ANZÜNDWÜRFEL SIND DIE ANTWORT AUF EINE SCHNELLE, ASCHEFREIE UND UMWELTVERTRÄGLICHE HOLZKOHLEGLUT.



BENUTZER-FREUNDLICH



SCHNELLE GLUT



SAUBERE HANDHABUNG



PREMIUM-HOLZKOHLE IST IDEAL FÜR SCHNELLES GRILLEN MIT HOHEN TEMPERATUREN.



GRILLDAUER
1 STUNDE



15 MINUTEN
BIS ZUR
VOLLEN GLUT



100 %
NATÜRLICH



BRIKETTS BIETEN GLEICHMÄSSIGE HITZE ÜBER EINEN LÄNGEREN ZEITRAUM.



GRILLDAUER
3 STUNDEN



20 MINUTEN
BIS ZUR
VOLLEN GLUT



100 %
NATÜRLICH



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

70 JAHRE WEBER

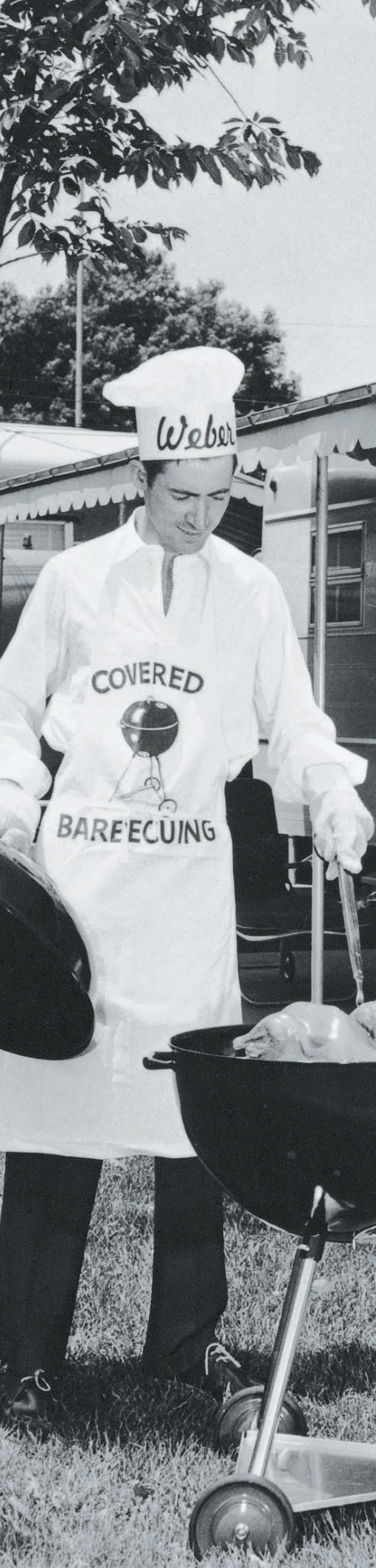
ÜBERRASCHUNGSMENÜ

70
YEARS

70 Jahre Weber – extra zu diesem Anlass wurde ein neuer Kurs als Überraschungsmenü mit köstlichen Rezepten zusammengestellt. Unter dem Motto „Alte Grillklassiker neu aufgelegt“ haben wir uns an Rezepten aus alten Weber Grillbüchern orientiert und diese in ein aktuelles Gewand verpackt. Unser Weber Geburtstagsmenü zeigt dir die Anwendung verschiedener Grilltechniken. Erlebe die Vielfältigkeit der Möglichkeiten, erweitere dein Know-how und entdecke, was möglich ist.

Diese Rezeptbroschüre bietet dir eine Anleitung zur Zubereitung des Weber 70-Jahre-Überschungsmenüs – feiere zu Hause auf diese Weise kulinarisch mit Weber weiter.

VORSPEISE Hähnchen-Zuckerschoten-Bowl / Sweet-Chili-Shrimps
HAUPTSPEISE Gefüllter Schweinebraten / Gegrillte Kartoffelscheiben mit Bacon / Gegrillter Romana-Salat mit Apfeldressing
SNACKS Knoblauch-Käse-Baguette / Das perfekte Steak
DESSERT Aprikosen-Mascarpone-Törtchen



ELEGANT FARE
FROM THE
WEBER KETTLE

1977

TIPP DES GRILLMEISTERS

Statt der Hähnchenbrust kann auch sehr gut Schenkelfleisch verwendet werden. Wer keine Glasnudeln mag, ist hier mit Reis als Alternative gut beraten.

HÄHNCHEN-ZUCKERSCHOTEN-BOWL

Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

GBS-Wok

ZUTATEN:

500 g Hähnchenbrust (küchenfertig), 200 g Zuckerschoten, 1 Chilischote, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer (3 cm), 100 ml TeriyakiSauce, 100 ml Hühnerbrühe, 2 Frühlingszwiebeln, 1 kleiner Bund Koriander, 4 EL Öl, 200 g Glasnudeln (nach Packungsangabe vorbereitet), Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Die Zuckerschoten putzen und waschen.
- 2 Chilischote, Knoblauch und Ingwer schälen bzw. putzen und fein würfeln. Mit der Teriyaki-Sauce und der Brühe verrühren.
- 3 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- 4 Den Koriander waschen, abzupfen und grob hacken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit dem GBS-Wok vorbereiten.
- 2 2 EL Öl im Wok erhitzen und die Zuckerschoten darin kurz anbraten, danach rausnehmen und beiseitestellen.
- 3 Das restliche Öl in den Wok geben und die Hähnchenstreifen anbraten, mit der angerührten Flüssigkeit ablöschen und etwa 5 Min. leise köcheln lassen.
- 4 Zuckerschoten und Glasnudeln hinzufügen, heiß werden lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Zum Schluss die Frühlingszwiebeln unterrühren, mit den Garnelenspießen belegen und mit dem Koriander bestreuen.

SWEET-CHILI-SHRIMPS

Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

6 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER ZUBEHÖR:

4 Weber Doppelspieße oder
gewässerte Holzspieße

ZUTATEN:

16 Garnelen (16/20, ohne Kopf und geschält)

Marinade: 1 Knoblauchzehe (geschält und fein gewürfelt),
1 Limette (Saft und Abrieb), 3 EL Sweet-Chili-Sauce,
1 TL Chilisauce (z. B. Sriracha)

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Zutaten für die Marinade gründlich vermischen und die Garnelen damit marinieren.
- 2 Die Garnelen auf 4 Spieße stecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Die Garnelenspieße ca. 6 Min. grillen, dabei gelegentlich wenden.
- 3 Die Garnelen mit der Bowl servieren.



**WEBER'S BBQ
AND
COCKTAILBOOK
2005**

GEFÜLLTER SCHWEINEBRATEN

Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

25 Minuten

GRILLDAUER:

70 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C

KERNTEMPERATUR:

70 °C



GARMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Connect Smart Grilling Hub,
Hitzeschild, Bratenrost, Metzger-
kordel

ZUTATEN:

1 kg Schweinenacken (küchenfertig), 30 g BBQ-Rub, 2 EL Dijonsenf,

Füllung: 1 rote Zwiebel, 1 Apfel, 30 g schwarze Oliven, 25 g Walnüsse,
60 g Speckwürfel, 30 g Butter, 50 g Panko, 1 TL getrockneter
Thymian

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Schweinebraten längs aufschneiden, dabei nicht komplett durchschneiden, aufklappen und beide Seiten nochmals einschneiden. Anschließend mit dem Rub würzen und dünn mit Senf einstreichen.
- 2 Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, den Apfel schälen, entkernen und in Würfel (ca. ½ cm Kantenlänge) schneiden.
- 3 Oliven und Walnüsse grob hacken.
- 4 Die Speckwürfel in einer Pfanne auslassen, herausnehmen und die Zwiebelstreifen in dem Speckfett anbraten. Danach die Apfelwürfel hinzufügen und kurz mit anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
- 5 Die restlichen Zutaten für die Füllung hinzugeben und gut vermischen. Die Füllung auf dem Fleisch verteilen, zusammenrollen und mit der Kordel zusammenbinden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (160 °C) vorbereiten.
- 2 Hitzeschild und Bratenrost in der indirekten Zone platzieren, den Braten darauflegen und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 3 Den Braten ca. 70 Min. grillen, bis die Kerntemperatur erreicht ist. Vor dem Servieren locker abgedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen.



ELEGANT FARE
FROM THE
WEBER KETTLE

1977

ELEGANT FARE
FROM THE
WEBER KETTLE

1977

GEGRILLTE KARTOFFELSCHNITZEN MIT BACON

Für 6–8 Portionen



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Crafted Grillplatte – GBS

ZUTATEN:

Kartoffeln: 4 Grillkartoffeln, 4 EL Rapsöl, 2 TL Salz, 2 Knoblauchzehen, 100 g Baconwürfel, 1 kleiner Bund Blattpetersilie

Limettenmayonnaise: 1 Stück Ingwer (3 cm), 2 EL Mayonnaise, 4 EL Sweet-Chili-Sauce, 2 TL Fischsauce, 1 Limette (Saft und Abrieb), Fleur de Sel

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Kartoffeln waschen und in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben mit 2 EL Öl und dem Salz vermischen.
- 2 Den Knoblauch schälen und etwas andrücken.
- 3 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Bacon darin anbraten, Knoblauch hinzugeben und kurz mit anbraten. Beiseitestellen und warmhalten.
- 4 Die Petersilie waschen, trocken schleudern, abzupfen und grob hacken.
- 5 Den Ingwer schälen und fein reiben. Alle Zutaten für die Mayonnaise miteinander verrühren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Weber Crafted Grillplatte – GBS vorbereiten.
- 2 Die Kartoffelscheiben auf der Platte ca. 15 Min. grillen, dabei gelegentlich wenden, bis sie gar sind.
- 3 Zum Schluss noch die Bacon-Öl-Mischung darüber verteilen und mit der Petersilie bestreuen.
- 4 Die Mayonnaise dazu reichen.



**BARBECUING
THE WEBER
COVERED WAY**

1972

GEGRILLTER ROMANA-SALAT MIT APFELDRESSING

Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Crafted Pfanne – GBS,
Pinsel

ZUTATEN: 4 Mini-Romana-Salatherzen, 2 Äpfel, Rapsöl, 2 Stangen Staudensellerie, 50 g Haselnüsse (geröstet), 2 Schalotten, 50 g Cranberrys

Dressing: 200 g Joghurt, 1 Limette (Saft und Abrieb), 50 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Das braune Stielende der Herzen dünn abschneiden, anschließend die Herzen längs halbieren. Die Schnittfläche mit Salz und Pfeffer würzen und mit Rapsöl einpinseln.
- 2 Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel (½ cm Kantenlänge) schneiden, mit 2 EL Rapsöl vermischen.
- 3 Den Sellerie entfädeln, waschen und in feine Ringe schneiden, die Schalotten schälen, halbieren und ebenfalls in feine Ringe schneiden.
- 4 Die Haselnüsse klein hacken.
- 5 Den Joghurt mit Limettensaft, -abrieb und Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Sellerie, Schalotten, Haselnüsse und Cranberrys mit der Hälfte mit der Hälfte des Dressings verrühren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit Weber Crafted Pfanne – GBS, Pinsel vorbereiten.
- 2 Die Äpfel in die Pfanne geben und ca. 5 Min. anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Vom Grill nehmen, etwas abkühlen lassen und unter das Dressing rühren.
- 3 Die Salatherzen auf der Schnittfläche angrillen, bis sie ein schönes Branding haben, wenden und noch 1 Min. weitergrillen (der Salat sollte noch knackig sein).
- 4 Auf einer Platte anrichten, das Apfeldressing darübergeben und mit dem restlichen Dressing beträufeln.

KNOBLAUCH-KÄSE-BAGUETTE

Für 8 Portionen



VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Crafted Pfanne – GBS,
Backpapier, Alufolie oder
2-in-1-Folie

ZUTATEN:

1 Baguettebrot, 100 g sonnengetrocknete Tomaten in Öl,
1 Chilischote, 4 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin, 4 Zweige
Basilikum, 100 g Butter (zimmerwarm), Salz, Pfeffer,
100 g Cheddar (gerieben),

IN DER KÜCHE:

- 1 Das Baguette quer halbieren, danach beide Hälften nochmals längs halbieren.
- 2 Die Tomaten absieben, dabei das Öl auffangen, und die Tomaten klein schneiden.
- 3 Die Chilischote waschen und vierteln, den Knoblauch zerdrücken, den Rosmarin waschen.
- 4 Basilikum waschen, trocknen, abzupfen und in Streifen schneiden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit Weber Crafted Pfanne – GBS vorbereiten.
- 2 Das Tomatenöl in die Pfanne geben, Chili, Knoblauch und Rosmarin hinzufügen und so lange darin braten, bis der Knoblauch anfängt zu bräunen. Vom Grill nehmen, absieben, dabei das Öl auffangen. Abkühlen lassen und anschließend mit der Butter verrühren.
- 3 Die Baguetteviertel mit dem Butteröl bestreichen und zusammenklappen. Beide Stücke zuerst in Backpapier, danach in Alufolie einpacken.
- 4 Die 2 halben Baguettes auf der zweiten Ebene ca. 10 Min. grillen. Vom Grill nehmen und auspacken.
- 5 Die 4 Viertel mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Tomaten und Käse darauf verteilen.
- 6 Auf der zweiten Ebene ca. 10 Min. weitergrillen, bis der Käse geschmolzen ist.
- 7 Vor dem Servieren mit dem Basilikum bestreuen.



BBQING
THE WEBER
COVERED WAY

DAS PERFEKTE STEAK

Für 4 Portionen



GRILLDAUER:
35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
280 °C / 150 °C

KERNTEMPERATUR:
54 °C



GARMETHODE:
Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht



WEBER ZUBEHÖR:
Weber Crafted Sear Grate /
Hitzeschild und Bratenrost

ZUTATEN:

2 Steaks à ca. 500 g (küchenfertig), Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte/indirekte Hitze (280 °C) mit Weber Crafted Sear Grate vorbereiten, dafür nur die Brenner der Sear Zone starten.
- 2 Die Steaks von beiden Seiten ca. 2–3 Min. angrillen, bis das gewünschte Branding erreicht ist.
- 3 Die Temperatur im Grill auf 150 °C reduzieren, dafür den mittleren Brenner ausschalten und den rechten auf halbe Position stellen.
- 4 Hitzeschild und Bratenrost indirekt positionieren und die Steaks daraufgeben. Den Temperaturfühler mittig in eins der Steaks stecken und die Steaks weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- 5 Die Steaks vor dem Aufschneiden locker abgedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
- 6 Die Steaks mit Fleur de Sel und Pfeffer aus der Mühle würzen.

KERNTEMPERATUREN:

Medium-rare: ca. 50–55 °C

Medium: ca. 55–60 °C

Medium-well: ca. 60–65 °C

BBQING
THE WEBER
COVERED WAY

1972

WEBER'S
ULTIMATE
BBQ-BOOK
2001



APRIKOSEN-MASCARPONE-TÖRTCHEN

Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Crafted Pfanne-GBS/
kleiner Gemüsekorb

ZUTATEN:

6 Aprikosen (bei frische Aprikosen eventuell noch 1 EL braunen Zucker hinzugeben), 100 g Mascarpone, 25 g Puderzucker, ½ Limette (Saft und Abrieb), 4 Blätterteigpasteten, 2 EL Butter, 50 ml brauner Rum, 50 ml Karamellsirup, 1 EL Mandelblättchen

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Aprikosen in Spalten schneiden.
- 2 Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Limettensaft und -abrieb verrühren.
- 3 Die Deckel aus den Pastetchen nehmen und alle Teile der Blätterteigpasteten in den Gemüsekorb geben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit Weber Crafted Pfanne – GBS vorbereiten.
- 2 Die Butter in der Pfanne schmelzen und die Aprikosenspalten hineingeben, etwas karamellisieren lassen.
- 3 Ablöschen mit Rum und Sirup, die Mandelblättchen hinzugeben und 3–4 Min. weiterköcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist. Währenddessen die Pasteten auf der zweiten Ebene aufbacken.
- 4 Die fertigen Pasteten mit dem Mascarpone füllen, Deckel aufsetzen, und die warmen Aprikosen dazu servieren.

WEBER GRILL KURSE



ENTDECKE MEHR!

ERWEITERE DEINE
GRILLKÜNSTE MIT EINEM
UNSERER ANDEREN
WEBER GRILLKURSE!



VORSPEISE Heiß geräucherter Lachs mit Aromabutter / Wasabi-Gurken-Becher
HAUPTSPEISE Mit mediterranen Kräutern gebratenes Schweinefleisch / Gebratene Gnocchi mit Gemüsesauce
SNACKS Steaks / Pizza mit Salsiccia und Mozzarella
DESSERT Brownie-Kuchen / Ananas-Bananen-Chutney

VORSPEISE Entenbrust mit Kiwi-Orangen-Chutney
HAUPTSPEISE Rinderbraten mit Senfkruste / Schwarzwurzel-Tortilla / Rosmarin-Jus
SNACKS Turkey-Camembert-Sandwich / Räucherkartoffelsuppe mit Chorizo
DESSERT Cranberry-Brot pudding



VORSPEISE Butlersteak-Spieße / Herzhafte Maiskekse / Chili-Käse-Mayo
HAUPTSPEISE Burger nach griechischer Art / Geräucherter Zaziki / Süßkartoffel-Pommes-frites
SNACKS Schweine- und Rindersteaks / Buffalo Wings
DESSERT New York Cheesecake

VORSPEISE Garnelenspieße mit Estragon und Senf / Exotische Salsa
HAUPTSPEISE Marinierte Hühnerkeule / Grüner Spargel mit Sweet-Chili-Glasur / Cashew-Jasmin-Reis
SNACKS Baby Back Ribs mit süßlicher BBQ-Sauce / Steaks mit Meerrettichkruste
DESSERT Pfirsich-Blaubeeren-Cobbler



DIE BESTEN
GRILL-
MOMENTE
ENTSTEHEN BEI
EINER HERRLICHEN
GEMEINSAMEN
MAHLZEIT



WEITERE LECKERE REZEPTE FÜR DEINEN PERFEKTEN GRILLPROFI-AUFTRITT

Lass deine Nachbarn und Freunde über deine Fähigkeiten
und die Möglichkeiten von Weber staunen.



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST