

# WEBER GRILL KURSE



BBQ

WEBER.COM



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

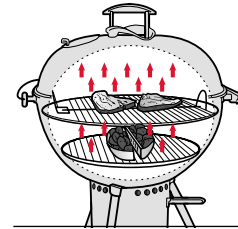


# DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!

George Stephen hat ihn erfunden und er ist noch heute der Grund für den unvergleichlichen Geschmack, wenn auf einem Weber Grill gegrillt wird: der geschlossene Deckel! Er hält die Wärme konstant und stellt sicher, dass die köstlichen Raucharomen sich nicht einfach in Luft auflösen. Bei geschlossenem Deckel gart das Grillgut gleichmäßig durch, die Temperatur bleibt unter Kontrolle und es gibt keine Stichflammen, die das Grillgut verbrennen können.

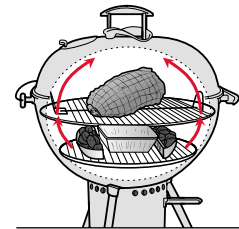


## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



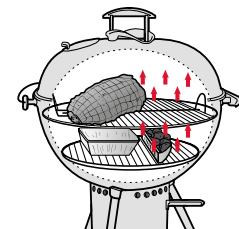
### DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Die Glut befindet sich gleichmäßig verteilt direkt unter dem Grillgut.



### INDIREKTE GRILLMETHODE

Die Wärme zirkuliert im Grill um größeres Grillgut mit längerer Garzeit. Diese Methode eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Die Glut befindet sich nicht direkt unter dem Grillgut, sondern an den Seiten. Hierfür empfehlen wir Holzkohlehalter oder Holzkohlekorbe.

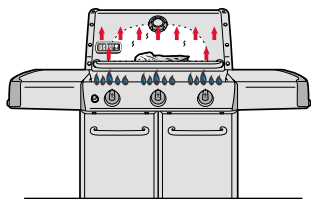


### 50/50-GRILLMETHODE

Bei dieser Methode wird das Grillgut zunächst über den heißen Briketts scharf angebraten und dann über die Tropfschale geschoben, damit es fertig garen kann. Diese Methode eignet sich ideal für Hähnchenbrust, Hähnchenfilet und Würstchen. Die Glut befindet sich auf einer Hälfte des Kohlerosts, auf der anderen ist eine Alu-Tropfschale zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut.

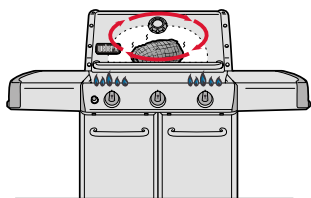


## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



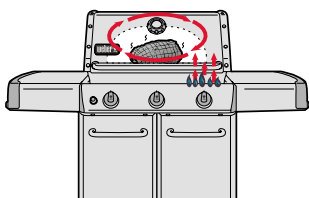
### DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten vorheizen).



### INDIREKTE GRILLMETHODE

Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur einstellen und den Deckel schließen.



### 50/50-GRILLMETHODE

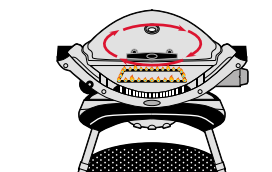
Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten und danach über dem nicht angezündeten Brenner (indirekte Hitze) langsam fertig garen.

## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM ELEKTROGRILL



### Q – DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Den/die Regler voll aufdrehen und den Grill bei geschlossenem Deckel 5 Minuten vorheizen.



### Q – INDIREKTE GRILLMETHODE

Hierfür benötigt man idealerweise beim Q ein Hilfsmittel. Man benutzt am besten einen Hitzeschild und einen Bratenrost, beides ist als Zubehör erhältlich. Das Hitzeschild sorgt dafür, dass die heiße Luft um das Grillgut geleitet wird. Der Regler steht dabei auf mittlerer bis hoher Einstellung.



### PULSE – DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Den/die Brenner voll aufdrehen und den Grill bei geschlossenem Deckel auf 260 °C vorheizen.

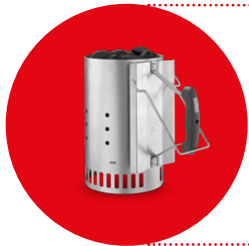


### PULSE – INDIREKTE GRILLMETHODE

Die Regler der Steuereinheit sollten so eingestellt werden, dass das Thermometer ca. 160–180 °C anzeigt. Das Grillgut wird in die Mitte gelegt und der Deckel geschlossen. Bei empfindlichem Grillgut wird die Temperatur verringert.

# ANZÜNDEN

So klappt's ganz leicht – Tipps vom Grillmeister



Das Anzünden des Grills war noch nie so einfach wie mit dem Rapidfire Anzündkamin



Benutzerfreundlich



Schnelle Glut



Saubere Handhabung



Anzündwürfel sind die Antwort auf eine schnelle, aschefreie und umwelt-verträgliche Holzkohleglut



Benutzerfreundlich



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 Stunde



20 Minuten bis zur vollen Glut



100 % Natürlich

## DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

MASTER-TOUCH®  
GBS PREMIUM SE E-5775



Drehspieß



glasierter Pizzastein



Sear Grate und Grillplatte



Leder-Grillhandschuhe



Premium-Grillbesteck



Abdeckhaube



Geflügelhalter

# VOR ALLEM GESCHMACK



**Grillen mit Pellets aus reinem Holz – Für den wahren Grillgeschmack!**

SmokeFire Holzpellets sind mit Sorgfalt hergestellt für besonders aromatische Grillgerichte. Sie heben den Geschmack deiner Speisen ohne Füllstoffe hervor und sorgen für ein authentisches Holzfeueraroma.



Am besten für  
**FISCH**  
geeignet



Am besten für  
**GEMÜSE**  
geeignet



Am besten für  
**HUHN**  
geeignet



Am besten für  
**SCHWEIN**  
geeignet



Perfekt für  
**ALLE**  
Speisen



Am besten für  
**RIND**  
geeignet

## DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

### SMOKEFIRE EPX6 GBS STEALTH EDITION



Seitentisch



Schneidebrett



Klappbarer Edelstahl-Fronttisch



Silikon Grillhandschuhe



Brennstoff-Aufbewahrungsbeutel



Abdeckhaube



Wet-smoke-kit

# WEBER CRAFTED

## Upgrade deinen Grill zur Outdoor Küche

Anbraten, rösten, braten, dämpfen, knusprig backen und vieles mehr! Mit unserem neuen WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kannst du alles grillen, was du dir vorstellen kannst – und das dort, wo du am liebsten bist: draußen.



## DAS OPTIMALE ZUBEHÖR



# GREAT MOMENTS IN SMALL SPACES

## Der Grill für jeden Balkon

Der Lumin Elektrogrill von Weber ist leistungsstark und vielseitig und bringt das Grillen im urbanen Outdoor-Bereich auf ein neues Niveau. Dieser multifunktionale Elektrogrill erreicht Temperaturen von über 315 °C, sodass du dein Grillgut ausgezeichnet anbraten kannst, während die Rauchzufuhr das gewünschte Grillaroma noch weiter verstärkt.



### DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

#### LUMIN



Pizzastein



Grillplatte



Multifunktions-Erweiterungs-Set

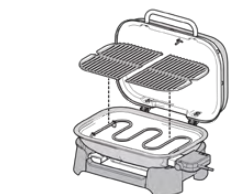


Abdeckhaube



Reinigungs-Set

### 5-IN-1- VIELSEITIGKEIT



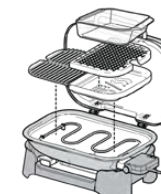
Einstellung zum Anbraten mit hoher Temperatur



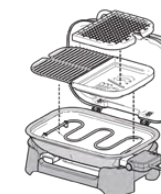
Einstellung zum Dampfaren



Einstellung der Rauchzufuhr



Einstellung der Warmhaltezufuhr



Einstellung zum Grillen von Gefrorenem



## BBQ-FLAMMKUCHEN



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

6–7 Minuten  
je Flammkuchen



**GRILLTEMPERATUR:**

250 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

2 Flammkuchenböden, 200 g Speckwürfel, 100 ml BBQ-Sauce, 250 g Crème fraîche, 100 g Cheddar, gerieben, Salz, Pfeffer, 50 g Jalapeños, in Scheiben

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Den Speck in einer Pfanne auf dem Seitenkocher oder Herd auslassen. Vom Feuer bzw. Herd nehmen und BBQ-Sauce unterrühren.
- ❷ Crème fraîche und Cheddar vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❸ Die Böden mit der Crème fraîche bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm freilassen. Mit dem Speck und Jalapeños belegen.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (250 °C) mit Pizzastein vorbereiten.
- ❷ Die Flammkuchen nacheinander ca. 6–7 Minuten backen, bis der Käse leicht gebräunt und der Boden knusprig ist.

WEBER ZUBEHÖR



Pizzastein



Pizzaheber



Pizzaschneider





## COUNTRY-STYLE PORK RIBS



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

2 Stunden 15 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

140–220 °C

**KERNTEMPERATUR:**

77 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt / Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

1 kg Schweineschulter (küchenfertig), 1 EL Worcestersauce

**Rub:** ½ EL Paprikapulver, ½ EL brauner Zucker, ½ TL Zwiebelpulver, ½ TL Knoblauchpulver, ½ TL Selleriesalz, ½ TL Salz, ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL getrockneter Thymian

BBQ-Sauce

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Das Fleisch in 2 cm dicke und 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit der Worcestersauce vermischen.
- ❷ Alle Zutaten für den Rub gut verrühren, anschließend gründlich mit dem Fleisch vermischen.
- ❸ Grillpfanne mit Trennspray einsprühen und die Streifen darin platzieren.

**AM GRILL:**

- ❶ Den SmokeFire für indirekte Hitze (140 °C) mit Wet-Smoke-Set und 2 großen Aluschalen vorbereiten.
- ❷ Die Grillpfanne über die Aluschalen stellen, Temperaturfühler einstecken. Das Fleisch 30 Minuten räuchern, umdrehen und mit BBQ-Sauce einpinseln.
- ❸ Diesen Vorgang 3-mal wiederholen.
- ❹ Bei einer Kerntemperatur von 70 °C das Fleisch aus dem Grill nehmen und die Temperatur auf 220 °C erhöhen.
- ❺ Das Fleisch direkt ca. 5 Minuten grillen.

WEBER ZUBEHÖR



Non-Stick-Spray



CRAFTED Grillpfanne



Wet-Smoke-Set



2 große Aluschalen



Weber Connect Smart Grilling Hub



## HOMEMADE BBQ-SAUCE



**VORBEREITUNG:**

10 Minuten

**GRILLDAUER:**

15 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

200 °C



**GARMETHODE:**

Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

5 Schalotten

**Sauce:** 100 ml Chilisauce, 4 EL Ajvar, 3 EL brauner Zucker, 2 EL Paprikapulver, 1 TL Knoblauchpulver, 1 Limette, Saft und Abrieb

2 + 4 EL Butter, 100 ml Ketchup, Salz, Pfeffer

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Die Schalotten schälen und fein würfeln.
- ❷ Die Zutaten für die Sauce verrühren.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit Wok vorbereiten.
- ❷ 2 EL Butter hineingeben, aufschäumen und die Schalotten darin 5 Minuten weich dünsten.
- ❸ Die Sauce hinzugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- ❹ Die restliche Butter und den Ketchup hineinrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



CRAFTED  
Wok



## COLESLAW VON GEGRILTEM SPITZKOHL



**VORBEREITUNG:**

20 Minuten

**GRILLDAUER:**

4 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

250 °C



**GARMETHODE:**

Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

1 Spitzkohl (ca. 600 g), 2 EL Öl, 2 Möhren

**Dressing:** 2 EL Mayonnaise, 2 EL Dijonsenf, 2 EL brauner Zucker, 4 EL weißer Balsamico, ½ TL Chilipulver, Salz, Pfeffer

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Den Spitzkohl waschen, ggf. äußere Blätter entfernen, vierteln und die Schnittflächen mit dem Öl einpinseln.
- 2 Die Möhren schälen, putzen und hobeln.
- 3 Die Zutaten für das Dressing gründlich verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Den fertig gegrillten Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Mit den Möhren und dem Dressing vermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Die Spitzkohlviertel ca. 2 Minuten auf beiden Schnittflächen angrillen, bis ein schönes Branding erreicht ist.



## MAC'N' CHEESE AUS DEM DUTCH OVEN



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

30 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C



**GARMETHODE:**

Direkt / Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50 g Speckwürfel, 2 EL Butter, 1 EL Mehl, 1 EL BBQ-Rub, 1 l Milch, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 400 g Makkaroni, (ungekocht), 100 g Cheddar, gerieben, 100 g Emmentaler, gerieben

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
- ❷ Die Speckwürfel im Dutch Oven auslassen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel kurz mit andünsten.
- ❸ Die Butter hinzugeben. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl und den Rub unterrühren, Milch und Sahne hinzugeben, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aufkochen, dabei gelegentlich umrühren.
- ❹ Die Makkaroni hineingeben, Dutch Oven schließen und bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- ❺ Die beiden Käsesorten hineinrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist und die Makkaroni gar sind.



Keramische Backform



Keramische Kasserolle



## CESAR-STYLE CHICKEN WRAP



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

20 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C

**KERNTemperatur:**

75 °C



**GARMETHODE:**

Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel



Weber Connect  
Smart Grilling Hub

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

2 Hähnchenbrüste (o. H, o. Kn., küchenfertig), 1 + 2 EL Öl, 1 EL Chicken-Rub

**Caesar's Dressing:** 200 ml Mayonnaise, 1 EL Sardellenpaste, ½ Zitrone, Saft und Abrieb, 1 TL Dijonsenf, 2 EL Parmesan, gerieben, 1 TL Knoblauchpulver, Salz, Pfeffer

2 Mini-Romanasalate, 100 g Croutons, 120 g Parmesan, gehobelt, 4 Weizentortillas

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Die Hähnchenbrust mit 1 EL Öl einpinseln und mit dem Rub einreiben.
- ❷ Die Zutaten für das Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❸ Romana putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.
- ❹ Die fertig gegrillte Hähnchenbrust in Streifen schneiden und mit Salat, Croutons, Parmesan und der Hälfte des Dressings vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❺ Die Masse auf die Tortillas verteilen, einrollen und außen mit den 2 EL Öl einpinseln.
- ❻ Die fertig gegrillten Tortillas mit dem restlichen Dressing servieren.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- ❷ Den Temperaturfühler mittig in die Hähnchenbrust einstecken und direkt von beiden Seiten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist.
- ❸ Die eingerollten Tortillas direkt grillen, bis ein schönes Branding erreicht ist.



## TRI-TIP-ROAST



**VORBEREITUNG:**

10 Minuten

**GRILLDAUER:**

90 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

130 °C

**KERNTemperatur:**

50–57 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht



**ZUBEHÖR:**

Weber Holzchips  
Buche  
(mindestens  
20 Minuten gewässert)

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

1 kg Try-Tip (Bürgermeisterstück), küchenfertig, 1 EL Öl

**Rub:** 1 EL grobes Meersalz, ½ EL schwarzer Pfeffer, gemahlen, ½ EL Paprikapulver, 1 EL brauner Zucker, ½ EL getrockneter Thymian, ½ TL Chilipulver, ½ TL Senfpulver, ½ TL Kreuzkümmel, ½ TL Zwiebelpulver  
200 ml BBQ-Sauce

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Alle Zutaten für den Rub gründlich vermischen.
- ❷ Das Fleisch leicht einölen, 2 EL Rub auf dem Fleisch verteilen und einreiben. Restlichen Rub kühl und trocken in einem geschlossenen Behälter aufbewahren.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (130 °C) vorbereiten.
- ❷ Die Räucherbox auf einen angeschalteten Brenner stellen und 2 Handvoll abgetropfte Chips hineingeben.
- ❸ Hitzeschild und Bratenrost indirekt in den Grill stellen und das Fleisch daraufgeben, den Temperaturfühler mittig hineinstecken.
- ❹ Wenn die Kerntemperatur 50 °C erreicht hat, das Fleisch mit der BBQ-Sauce einpinseln und bis auf 57 °C weitergrillen.
- ❺ Vor dem Aufschneiden das Fleisch 10 Minuten ruhen lassen. Gegen die Faser in dünne Scheiben aufschneiden und mit der restlichen BBQ-Sauce servieren.

WEBER ZUBEHÖR



Räucherbox



Weber Holzchips  
Buche



Weber Connect  
Smart Grilling Hub



Bratenrost



Hitzeschild



## APPLE CRUMBLE



**VORBEREITUNG:**

20 Minuten

**GRILLDAUER:**

30 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

5 Äpfel, 2 EL Zitronensaft, 3 EL Calvados

**Streusel:** 75 g Butter, zimmerwarm, 100 g Mehl, 50 g Haferflocken, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Würfel (0,5 cm Kantenlänge) schneiden. Mit Zitronensaft und Calvados vermischen.
- 2 Die Backform mit Trennspray einsprühen und die Äpfel hineingeben.
- 3 Die Zutaten für die Streusel gründlich verkneten und über die Äpfel geben.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Die Backform indirekt im Grill (möglichst hoch) platzieren und den Crumble ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche gebräunt ist.
- 3 Kurz abkühlen lassen, optional mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce oder -eis servieren.

WEBER ZUBEHÖR



Non-Stick-Spray



Keramische  
Backform



ERWEITERE DEINE GRILLKÜNSTE MIT EINEM  
UNSERER ANDEREN GRILLKURSE



DE



CH

# ENTDECKE MEHR!

**VORSPEISE** Rustikale Bruschetta

**HAUPTSPEISE** Schweinerücken mit  
Sauerkirschglasur / Kartoffelsalat mit  
Pistazien-Pesto / Mangold-Feta-Pilze

**SNACKS** Persische Hähnchenspieße / Steaks

**DESSERT** Flabascho



**VORSPEISE** Linseneintopf / Lendenspieße

**HAUPTSPEISE** Roastbeef mit Kräuterkruste /  
Rahmkartoffeln / Knusper-Rosenkohl

**SNACKS** Winterlicher Flammkuchen mit Birne

**DESSERT** Twisted Applepie

**VORSPEISE** Flammkuchen „Spanische Art“

**HAUPTSPEISE** Salzbraten mit Senfkruste /  
Sommerlicher Schupfnudelsalat / Spitzpaprika  
gefüllt mit Schafskäse

**SNACKS** Möhren-Mango-Suppe / Steaks

**DESSERT** Fruchtig-scharfe Blätterteigtaschen

