

WEBER GRILL KURSE



GRILLBIBEL

WEBER.COM



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

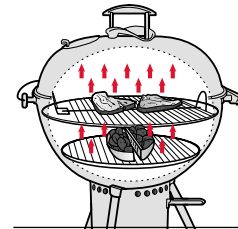


DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!

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.

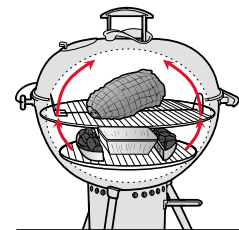


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



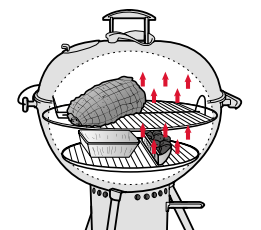
DIREKTE GRILLMETHODE

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.

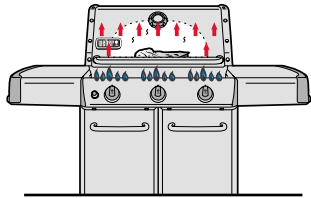


50/50-GRILLMETHODE

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.

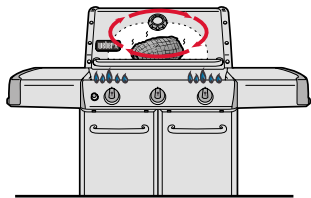


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



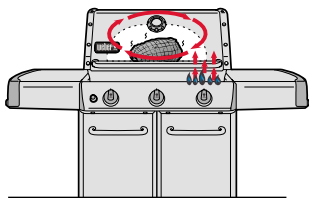
DIREKTE GRILLMETHODE

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

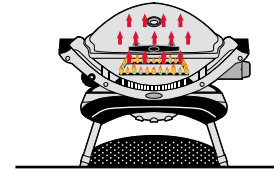
Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur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



50/50-GRILLMETHODE

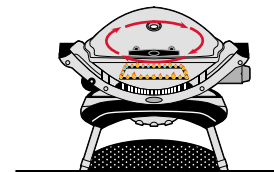
Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten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

GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM ELEKTROGRILL



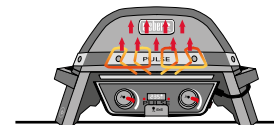
Q – DIREKTE GRILLMETHODE

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-Aufwahrungsbeutel



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

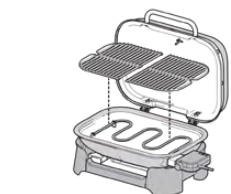
Grillplatte

Multifunktions-
Erweiterungs-Set

Abdeckhaube

Reinigungs-Set

5-IN-1- VIELSEITIGKEIT



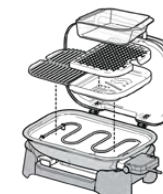
Einstellung zum Anbraten
mit hoher Temperatur



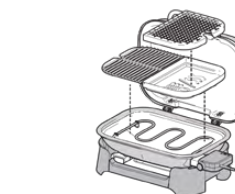
Einstellung zum
Dampfgaren



Einstellung der
Rauchzufuhr



Einstellung der
Warmhaltezufuhr



Einstellung zum Grillen
von Gefrorenem



RUSTIKALE BRUSCHETTA



VORBEREITUNG:

5 Minuten

GRILLDAUER:

8 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

4 Scheiben italienisches Weißbrot (ca. 1 cm dick), 3 Zweige Rosmarin, 2 EL Knoblauchöl, 150 g Frischkäse, Salz, Pfeffer, 6 EL Feigenmarmelade

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Rosmarin waschen, abzupfen und fein hacken.
- 2 Weißbrot auf der einen Seite mit dem Öl einpinseln.
- 3 Die angeröstete Brotseite zuerst mit Frischkäse bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen, danach mit der Marmelade bestreichen und den Rosmarin darüberstreuen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (160 °C) vorbereiten.
- 2 Die geölten Brotseiten ca. 4 Minuten angrillen, bis ein schönes Branding erreicht ist.
- 3 Die fertig bestrichenen Brote erneut ca. 4 Minuten grillen, bis auch die Unterseiten schön gebräunt sind.



SCHWEINERÜCKEN MIT SAUERKIRSCHGLASUR



VORBEREITUNG:

20 Minuten

**ZUSÄTZLICHE
VORBEREITUNG:**

2 Stunden

GRILLDAUER:

50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C / 150 °C

KERNTemperatur:

68 °C



GARMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 kg Schweinerücken (küchenfertig), 50 g Salz, 450 ml Cola

Glaser: 1 EL Chipotles in Adobo, 125 g Sauerkirschmarmelade, 60 ml Cola, 60 ml Wasser, 1 EL Dijonsenf

IN DER KÜCHE:

- ❶ Salz und Cola verrühren, bis das Salz komplett aufgelöst ist (die Mischung kann auch leicht erwärmt werden). Zusammen mit dem Fleisch in einen Zip-Beutel geben (vakuumieren) und 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- ❷ Die Chipotles klein gehackt mit den anderen Zutaten für die Glaser verrühren. Die Glaser in die keramische Kasserolle geben.
- ❸ Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, abwaschen und trocken tupfen.
- ❹ Das angegrillte Fleisch in die Kasserolle geben.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte / indirekte Hitze vorbereiten.
- ❷ Den Grillrost in der direkten Zone mit dem Non-Stick-Spray einsprühen und den Schweinerücken von allen Seiten angrillen, bis ein schönes Branding erreicht ist.
- ❸ Grilltemperatur auf 150 °C reduzieren. Tropfschale mit Bratenrost in die indirekte Zone stellen. Keramik Kasserolle darauf platzieren und den Temperaturfühler mittig in den Braten einstecken.
- ❹ Den Schweinerücken ca. 40 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist, dabei alle 10 Minuten in der Glaser wenden.
- ❺ Fleisch vom Grill nehmen und vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mit der restlichen Glaser servieren.



Non-Stick-Spray



Tropfschale



Bratenrost



Weber Connect
Smart Grilling Hub



KARTOFFELSALAT MIT PISTAZIENPESTO



VORBEREITUNG:

25 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

WEBER ZUBEHÖR



CRAFTED
Grillpfanne

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 kg Pellkartoffeln (am Vortag gekocht), 2 rote Paprika, 2 EL Öl, ½ TL Salz

Pesto: 1 Knoblauchzehe, 1 Bund Basilikum, 100 g Pistazien, 5 EL Mayonnaise, 2 TL weißer Balsamico, Salz, Pfeffer

3 Zweige Basilikum, Öl

IN DER KÜCHE:

- ❶ Die Kartoffeln schälen und in Würfel (½ cm Kantenlänge) schneiden.
- ❷ Die Paprika waschen, putzen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Mit den Kartoffeln Öl und Salz vermischen.
- ❸ Knoblauch schälen, Basilikum waschen, anschließend mit den Pistazien im Blender fein pürieren. Mit der Mayonnaise und dem Balsamico verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❹ Die Basilikumzweige waschen, die Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.
- ❺ Das angebratene Gemüse mit dem Pesto in einer Schüssel vorsichtig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Basilikumstreifen darüberstreuen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Grillpfanne vorbereiten.
- ❷ Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln und Paprika darin ca. 20 Minuten anbraten, bis sie schön gebräunt sind, dabei gelegentlich wenden.



MANGOLD-FETA-PILZE



VORBEREITUNG:

20 Minuten

GRILLDAUER:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GARMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

WEBER ZUBEHÖR



Premium
Gemüsekorb

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

4 Portobello oder Riesenchampignons, 6 Mangoldblätter, 3 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Mayonnaise, 80 g Feta, 60 g Mozzarella, 5 EL Panko, 30 g + 30 g Parmesan, gerieben, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Muskat
Trennspray

IN DER KÜCHE:

- ❶ Die Pilze säubern, von den Stielen befreien und die Lamellen entfernen.
- ❷ Den Mangold waschen.
- ❸ Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- ❹ Knoblauch schälen und fein hacken.
- ❺ Feta zerbröseln und Mozzarella zerpfücken.
- ❻ Panko mit 30 g Parmesan und Olivenöl vermischen.
- ❼ Den fertig angegrillten Mangold in feine Streifen schneiden.
- ❽ Alle Zutaten, bis auf die Pilze und die Panko-Mischung, vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- ❾ Die Innenseite der Pilze mit Salz und Pfeffer würzen und die Füllung darin verteilen, mit der Panko-Mischung bestreuen.
- ❿ Den Gemüsekorb mit Trennspray einsprühen und die Pilze hineinssetzen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte / indirekte Hitze (200 °C) vorbereiten.
- ❷ Die noch nassen Mangoldblätter 5–6 Minuten grillen, bis sie zusammenfallen. Ab und zu wenden.
- ❸ Den Gemüsekorb indirekt in den Grill stellen, wenn möglich auf den Ablagerost, und die Pilze ca. 20 Minuten grillen, bis sie gar und goldbraun sind.



PERSISCHE HÄHNCHENSPIESSE



VORBEREITUNG:

20 Minuten

**ZUSÄTZLICHE
VORBEREITUNG:**

30 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

8 Hähnchenoberkeulen (ausgelöst, o. Haut)

Marinade: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 125 ml Zitronensaft, 2 EL getrockneter Oregano, 2 TL Paprikapulver, 2 TL Salz, 250 ml Rapsöl

4 Zweige Blattpetersilie

IN DER KÜCHE:

- ❶ Die Keulen jeweils in 3 gleich große Stücke schneiden.
- ❷ Zwiebel und Knoblauch schälen, grob hacken und zusammen mit Zitronensaft, Oregano, Paprika und Salz mit einem Pürierstab mixen, das Öl in einem feinen Strahl dazugeben.
- ❸ Fleisch und Marinade in einer Schüssel vermischen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren lassen.
- ❹ Die Petersilie waschen, abzupfen und fein hacken.
- ❺ Das Fleisch aus der Marinade nehmen und auf die 4 Spieße verteilen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) mit dem ETGS Edelstahlrost vorbereiten.
- ❷ Die Spieße in in den Rost einstecken und die Aluschale darunterstellen.
- ❸ Die Spieße ca. 15 Minuten grillen, bis das Fleisch gar und leicht gebräunt ist.

WEBER ZUBEHÖR



ETGS Edelstahlrost



Edelstahl-Spieße



große Aluschale



STEAKS



GRILLDAUER:

35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C / 150 °C

KERNTemperatur:

54 °C



GARMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 Rindersteaks à 400–550 g (Roastbeef oder Ribeye)

Fleur de Sel, Pfeffer aus der Mühle

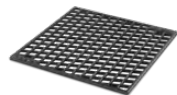
IN DER KÜCHE:

- ❶ Die fertig gegrillten Steaks ca. 5 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen und nach dem Aufschneiden mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte / indirekte Hitze (250 °C) mit dem Sear Grate in der direkten Zone vorbereiten.
- ❷ Sear Grate mit dem Non-Stick-Spray einsprühen.
- ❸ Die Steaks von beiden Seiten ca. 3–4 Minuten angrillen, bis das gewünschte Branding erreicht ist.
- ❹ Hitzeschild mit Bratenrost in die indirekte Zone geben, die angegrillten Steaks darauflegen und den Temperaturfühler mittig in eines der Steaks einstecken.
- ❺ Die Grilltemperatur auf 150 °C reduzieren und die Steaks indirekt weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.

WEBER ZUBEHÖR



CRAFTED
Sear Grate



Non-Stick-Spray



Weber Connect
Smart Grilling Hub



Bratenrost



Hitzeschildt



FLABASCHO



VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

6–7 Minuten je
Flammkuchen



GRILLTEMPERATUR:

250 °C



GARMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 Flammkuchenböden, 200 g Crème fraîche, 2 EL Honig, 100 g Nussnougatcreme,
1 Banane, 50 g Mini-Marshmallows
Schokoraspeln

IN DER KÜCHE:

- ❶ Crème fraîche und Honig verrühren. Auf die Böden verstreichen, dabei einen Rand von 1 cm freilassen.
- ❷ Nussnougatcreme etwas erwärmen und auf die Böden streichen.
- ❸ Banane schälen, in Scheiben schneiden und auf die Böden verteilen, anschließend die Marshmallows drüberstreuen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (250 °C) mit dem Pizzastein vorbereiten.
- ❷ Die Flammkuchen nacheinander ca. 6–7 Minuten backen.
- ❸ Etwas abkühlen lassen und mit Schokoraspeln bestreuen.



Pizzastein



Pizzaheber



Pizzaschneider



ERWEITERE DEINE GRILLKÜNSTE MIT EINEM UNSERER ANDEREN GRILLKURSE



DE



CH

ENTDECKE MEHR!

VORSPEISE BBQ-Flammkuchen

HAUPTSPEISE Country-Style Pork Ribs / Homemade BBQ-Sauce / Coleslaw vom gegrillten Spitzkohl / Mac'n Cheese aus dem Dutch Oven

SNACKS Cesar-Style Chicken Wrap / Tri-Tip-Roast

DESSERT Applecrumble



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

