

# WEBER GRILL KURSE



PARTY

WEBER.COM



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST



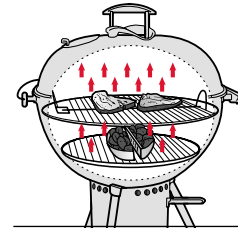


# DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!

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.

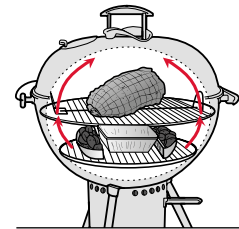


## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



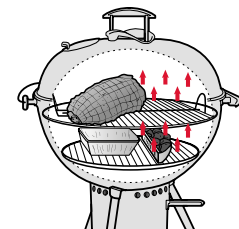
### DIREKTE GRILLMETHODE

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.

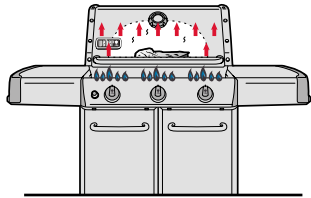


### 50/50-GRILLMETHODE

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.

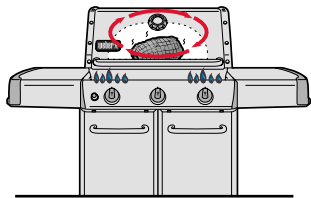


## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



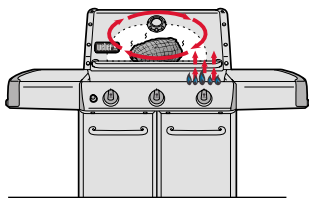
### DIREKTE GRILLMETHODE

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

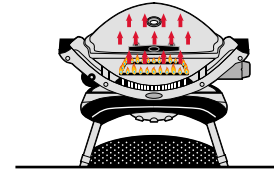
Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur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



### 50/50-GRILLMETHODE

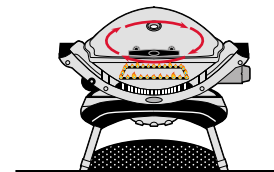
Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten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

## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM ELEKTROGRILL



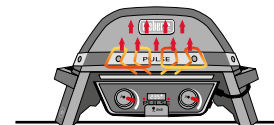
### Q – DIREKTE GRILLMETHODE

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.

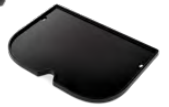


### DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

#### LUMIN



Pizzastein



Grillplatte



Multifunktions-Erweiterungs-Set

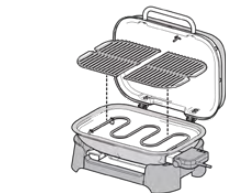


Abdeckhaube



Reinigungs-Set

### 5-IN-1-VIELSEITIGKEIT



Einstellung zum Anbraten mit hoher Temperatur



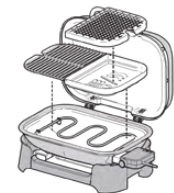
Einstellung zum Dampfgaren



Einstellung der Rauchzufuhr



Einstellung der Warmhaltezufuhr



Einstellung zum Grillen von Gefrorenem



## FLAMMKUCHEN SPANISCHE ART



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

5–7 Minuten  
pro Flammkuchen



**GRILLTEMPERATUR:**

250 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

2 Flammkuchenböden, 100 g Crème fraîche, 2 EL Ajvar, Salz, Pfeffer, 100 g Chorizo, 100 g Manchego, 2 Zweige Rosmarin, 10 Kirschtomaten

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Crème fraîche und Ajvar verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❷ Chorizo von der Pelle befreien und klein würfeln, Manchego hobeln.
- ❸ Rosmarin waschen, abzupfen und klein hacken, die Kirschtomaten halbieren.
- ❹ Die Böden mit der Crème-fraîche-Mischung bestreichen, dabei ca. 1 cm Rand freilassen.
- ❺ Chorizo, Manchego und Kirschtomaten auf die Böden verteilen und mit Rosmarin bestreuen.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (250 °C) mit dem Pizzastein vorbereiten.
- ❷ Die Flammkuchen nacheinander jeweils ca. 5–7 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal drehen (die Hinterseite nach vorne bringen).



Pizzastein



Pizzaheber



Pizzaschneider





## SALZBRATEN MIT SENFKRUSTE



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

2 Stunden



**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C

**KERNTemperatur:**

75 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel



**ZUBEHÖR:**

Backpapier

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

1 Schweinenacken (ca. 2 kg, küchenfertig), Salz, Pfeffer

**Kruste:** 4 EL Dijonsenf, 4 EL Panko, 2 EL Kräuter der Provence, 1 EL Knoblauchpulver, 1 EL Zwiebelpulver, 2 EL Rapsöl

1 ½ kg grobes Meersalz, 100 g Röstzwiebeln

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Den Schweinenacken mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❷ Die Zutaten für die Kruste verrühren.
- ❸ Die Kasserolle mit Backpapier auslegen und das Meersalz hineingeben.
- ❹ Das Fleisch auf das Salz setzen und die Mischung für die Kruste auf der Oberseite verteilen.
- ❺ Den fertigen Braten 10 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit den Röstzwiebeln bestreuen.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- ❷ Die Kasserolle indirekt in den Grill stellen und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- ❸ Den Schweinenacken ca. 2 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist.

WEBER ZUBEHÖR



Keramik-Kasserolle



Pizzaheber



Weber Connect  
Smart Grilling Hub



## SOMMERLICHER SCHUPFNUDELSALAT



**VORBEREITUNG:**

20 Minuten

**GRILLDAUER:**

10 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

200 °C



**GARMETHODE:**

Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht



WEBER ZUBEHÖR



CRAFTED  
Grillpfanne



Grillwender

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

400 g Schupfnudeln, 1 Knoblauchzehe, 50 Walnüsse, 250 g Kirschtomaten, 2 Frühlingszwiebeln, 100 g getrocknete Tomaten in Öl, 125 g Rucola, 60 g gehobelter Parmesan

3 EL weißer Balsamico, Salz, Pfeffer, Rapsöl

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Knoblauch schälen und klein würfeln.
- ❷ Walnüsse grob hacken.
- ❸ Kirschtomaten waschen und längs halbieren.
- ❹ Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- ❺ Getrocknete Tomaten in ein Sieb geben, dabei das Öl auffangen, die Tomaten klein würfeln.
- ❻ Den Rucola waschen, trocken schleudern und etwas zerkleinern.
- ❼ Den Balsamico mit 3 EL Tomatenöl zu einem Dressing verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❽ Die etwas abgekühlten Schupfnudeln mit den zweierlei Tomaten, Walnüssen, Frühlingszwiebeln und dem Parmesan vermengen.
- ❾ Mit dem Dressing vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss den Rucola vorsichtig unterheben.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit der Grillpfanne vorbereiten.
- ❷ Etwas Rapsöl in der Grillpfanne erhitzen und die Schupfnudeln darin gleichmäßig anbraten, dabei gelegentlich wenden. Zum Schluss den Knoblauch noch kurz mit angehen lassen.
- ❸ In eine ausreichend große Schüssel geben und etwas abkühlen lassen.





## SPITZPAPRIKA MIT FETA GEFÜLLT



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

15 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

2 Spitzpaprika, 1 Knoblauchzehe, 10 schwarze Oliven, 100 g Feta, 50 g Crème fraîche, 1 TL Tomatenmark, ½ TL Chilipulver, Salz, Pfeffer, 2 EL Panko

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Die Paprika waschen, längs halbieren, Kerne und Scheidewände entfernen.
- ❷ Den Knoblauch schälen und fein würfeln, die Oliven klein hacken.
- ❸ Den Feta zerbröseln und mit Crème fraîche, Tomatenmark, Knoblauch, Oliven und Chilipulver glatt rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gleichmäßig in die Paprikahälften verteilen. Panko auf die Paprika streuen.
- ❹ Den Grillkorb mit Trennspray einsprühen und die Paprika hineinstellen.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- ❷ Den Grillkorb indirekt in den Grill stellen und das Gemüse etwa 15 Minuten grillen, bis die Füllung gebräunt und die Paprika gar ist.



Grillkorb Deluxe



Non-Stick-Spray



## MÖHREN-MANGO-SUPPE



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

25 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

200 °C



**GARMETHODE:**

Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

500 g Möhren, 1 Zwiebel, 1 Mango, 100 g Feta, 2 Zweige Zitronenthymian, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rapsöl

1 Dose gehackte Tomaten (400 g), 400 ml Gemüsefond

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Zwiebel und Möhren schälen und klein würfeln.
- ❷ Die Mango schälen und klein würfeln.
- ❸ Feta zerbröseln, den Thymian waschen und abzupfen. Beides mit dem Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- ❹ Die fertige Suppe in Tellern oder Bowls servieren und mit dem mit dem marinierten Feta bestreuen.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
- ❷ Etwas Rapsöl erwärmen, Zwiebelwürfel anschwitzen, Möhren hinzugeben und mit angehen lassen.
- ❸ Tomaten und Fond hinzugeben und aufkochen, die Hitze möglichst etwas reduzieren und die Suppe ca. 15 Minuten weiter köcheln lassen.
- ❹ Die Mango hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis die Möhren gar sind.
- ❺ Die Suppe mit dem Mixstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WEBER ZUBEHÖR



Dutch Oven





## 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

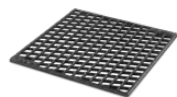
#### IN DER KÜCHE:

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

#### AM GRILL:

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



Hitzeschild



## FRUCHTIG-SCHARFE BLÄTTERTEIGTASCHEN



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

20 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

200 °C



**GARMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht



**ZUBEHÖR:**

Backpapier



Pizzastein

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

1 Rolle Blätterteig (270 g), 200 g saisonale Früchte, 6 EL Aprikosenkonfitüre, 2 Eiweiß, 2 Eigelb, Chilifäden, Puderzucker, Vanillesauce, Krokant

**IN DER KÜCHE:**

- ❶ Den Blätterteig in 6 gleich große Rechtecke schneiden.
- ❷ Die Früchte waschen, schälen bzw. entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- ❸ Auf eine Hälfte jedes Rechtecks jeweils 1 EL Konfitüre streichen und mit den Fruchtwürfeln belegen, sowie mit Chilifäden nach Gusto bestreuen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
- ❹ Die Eiweiße mit etwas Wasser verschlagen und die Ränder damit einstreichen, die zweite Rechteckhälfte darüberlegen und die Ränder mit einer Gabel etwas andrücken.
- ❺ Mit Eigelb bestreichen.
- ❻ Die Blätterteigtaschen auf einen mit Backpapier ausgelegten Pizzastein geben.
- ❼ Die fertig gebackenen Blätterteigtaschen etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und mit Vanillesauce und Krokant servieren.

**AM GRILL:**

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (200 °C) vorbereiten.
- ❷ Den Pizzastein indirekt in den Grill geben und die Blätterteigtaschen ca. 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.





# ENTDECKE MEHR!

**VORSPEISE** BBQ-Flammkuchen

**HAUPTSPESIE** 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

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

**SNACKS** Winterlicher Flammkuchen mit Birne

**DESSERT** Twisted Applepie



ERWEITERE DEINE GRILLKÜNSTE MIT EINEM  
UNSERER ANDEREN GRILLKURSE



DE



CH

**VORSPEISE** Rustikale Bruschetta

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

**SNACKS** Persische Hähnchenspieße / Steaks

**DESSERT** Flabascho

