

WEBER GRILL KURSE



WINTER

WEBER.COM



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

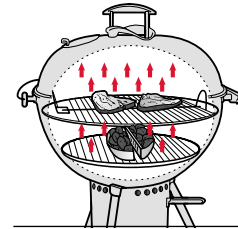


DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!

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.

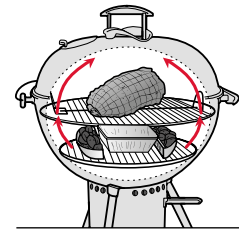


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



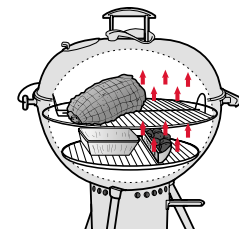
DIREKTE GRILLMETHODE

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.

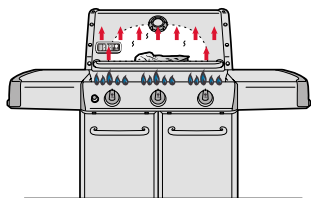


50/50-GRILLMETHODE

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.

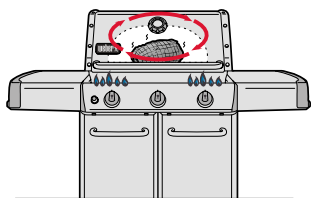


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



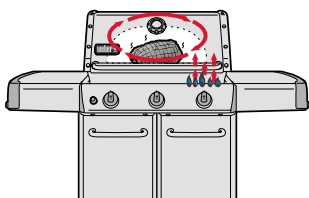
DIREKTE GRILLMETHODE

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

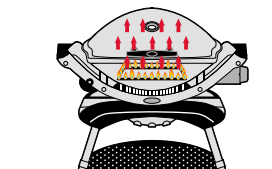
Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur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



50/50-GRILLMETHODE

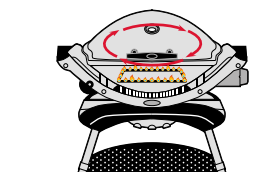
Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten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

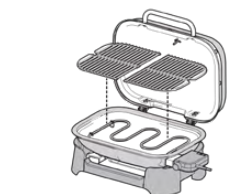


Abdeckhaube



Reinigungs-Set

5-IN-1-VIELSEITIGKEIT



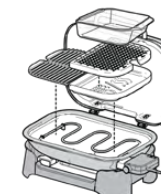
Einstellung zum Anbraten mit hoher Temperatur



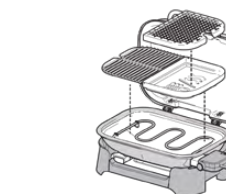
Einstellung zum Dampfgaren



Einstellung der Rauchzufuhr



Einstellung der Warmhaltezufuhr



Einstellung zum Grillen von Gefrorenem



LINSENEINTOPF



VORBEREITUNG:

25 Minuten

GRILLDAUER:

1 Stunde 15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C / 150 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



Dutch Oven

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

500 g Linsen, 1 Zwiebel, 2 Möhren, 2 Stangen Lauch, 2 Stangen Staudensellerie, 2 EL Rapsöl, 150 g Speckwürfel, 100 ml Weißwein, 1 l Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 2 EL Apfelessig, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- ❶ Das Gemüse putzen, schälen, waschen und in Würfel (½ cm Kantenlänge) schneiden.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
- ❷ Etwas Öl im Dutch Oven erhitzen und die Speckwürfel darin ca. 2–3 Minuten anbraten.
- ❸ Das Gemüse hinzufügen und mit anbraten, mit dem Weißwein und der Fleischbrühe ablöschen, Linsen und Lorbeerblatt hinzugeben.
- ❹ Den Eintopf aufkochen, anschließend die Temperatur auf 150 °C reduzieren und den Dutch Oven schließen. Etwa 45 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen fast gar sind.
- ❺ Die Butter schmelzen, das Mehl einrühren und ein paar Minuten anschwitzen, dabei gelegentlich umrühren. Mit 100 ml Flüssigkeit aus dem Eintopf auffüllen und verrühren, bis eine glatte Mehlschwitze entsteht.
- ❻ Den Essig in den Eintopf geben.
- ❼ So viel von der Mehlschwitze in den Eintopf hineinrühren, bis die gewünschte Bindung erreicht ist.
- ❶ 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



SCHWEINERÜCKENSPIESSE



VORBEREITUNG:

20 Minuten

**ZUSÄTZLICHE
VORBEREITUNG:**

2 Stunden Marinierzeit

GRILLDAUER:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C

KERNTemperatur:

70 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

600 g Schweinerücken (küchenfertig)

Marinade: 1 EL Olivenöl, 2 EL Rotweinessig, 1 EL Paprikapulver, 1 TL gemahlener Zimt, 1 TL Kreuzkümmel, ½ TL gemahlener Piment, 1 TL Salz

Glasur: 2 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl, 2 EL roter Balsamico, ½ TL Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- ❶ Den Schweinerücken in Würfel (3 cm Kantenlänge) schneiden.
- ❷ Alle Zutaten für die Marinade verrühren, die Fleischwürfel damit gründlich vermischen und 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
- ❸ Für die Glasur den Knoblauch schälen, klein hacken und mit den übrigen Zutaten verrühren.
- ❹ Die Fleischwürfel auf 4 Spieße verteilen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit dem ETGS Edelstahlrost vorbereiten.
- ❷ Die Spieße in das ETGS Edelstahlrost stecken und ca. 10 Minuten grillen.
- ❸ Anschließend mit der Glasur einpinseln und weitere 5 Minuten grillen, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist.



ETGS Edelstahlrost



Doppelspieße



ROASTBEEF MIT KRÄUTERKRUSTE



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

1 Stunde



GRILLTEMPERATUR:

220 °C / 160 °C

KERNTemperatur:

54 °C



GARMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 kg Roastbeef (küchenfertig, ohne Fett und Sehnen), Rapsöl, Salz, Pfeffer

Kruste: 2 Zweige Rosmarin, 3 Zweige Thymian, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Butter, zimmerwarm, 100 g Panko, 1 EL Dijonsenf

IN DER KÜCHE:

- ❶ Das Roastbeef leicht einölen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- ❷ Rosmarin und Thymian waschen, abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.
- ❸ Alle Zutaten für die Kruste gründlich vermischen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte/indirekte Hitze (220 °C) vorbereiten.
- ❷ Das Roastbeef von allen Seiten angrillen, bis das gewünschte Branding erreicht ist.
- ❸ Das Fleisch vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Grilltemperatur auf 160 °C reduzieren.
- ❹ Die Mischung für die Kruste auf der Oberseite des Roastbeefs verteilen und leicht andrücken.
- ❺ Hitzeschild mit Bratenrost in die indirekte Zone stellen, das Roastbeef darauf platzieren, den Temperaturfühler mittig einstecken.
- ❻ Das Roastbeef grillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- ❼ Das Fleisch vor dem Schneiden 5–10 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen.

WEBER ZUBEHÖR



Hitzeschild



Bratenrost



Weber Connect



KARTOFFELGRATIN



VORBEREITUNG:

20 Minuten

GRILLDAUER:

1 Stunde



GRILLTEMPERATUR:

250 °C / 150 °C



GARMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 kg Kartoffeln, 2 Zweige Thymian, 1 Knoblauchzehe, ½ Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 50 g geriebener Emmentaler, 2 EL Butter

IN DER KÜCHE:

- ❶ Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- ❷ Den Thymian waschen, abzupfen und klein hacken, den Knoblauch schälen und fein würfeln.
- ❸ Die Sahne mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen, den Thymian und Knoblauch zufügen und erwärmen.
- ❹ Die Kasserolle mit Trennspray einsprühen, die Kartoffelscheiben hineingeben, mit der Sahne aufgießen und den Käse und die Butter in Flöckchen darüber verteilen.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für direkte/indirekte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- ❷ Die Kasserolle in die direkte Zone stellen und die Sahne aufkochen, anschließend in die indirekte Zone schieben und die Temperatur auf 150 °C reduzieren.
- ❸ Das Gratin ca. 50 Minuten grillen, bis die Kartoffeln gar sind und der Käse goldbraun ist.

WEBER ZUBEHÖR



Non-Stick-Spray



Keramische Kasserolle



Keramische Backform



KNUSPER-ROSENKOHL



VORBEREITUNG:

20 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GARMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

600 g Rosenkohl, 2 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer, Muskat

Knusper: 1 Knoblauchzehe, 4 EL Rapsöl, 4 EL Panko, 1 Zitrone, Saft und Abrieb, 4 EL Parmesan, gerieben, 150 g Crème fraîche, 1 Prise Chiliflocken

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Rosenkohl putzen, blanchieren und in eiskaltem Wasser abschrecken, trocknen. Mit dem Öl vermischen und mit Salz Pfeffer und Muskat würzen.
- 2 Den Knoblauch schälen und fein hacken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit der Grillpfanne vorbereiten.
- 2 Rosenkohl in die Pfanne geben und ca. 15 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis er gleichmäßig gebräunt ist.
- 3 Den Rosenkohl aus der Pfanne nehmen, warm stellen und die Pfanne mit etwas Haushaltspapier säubern.
- 4 Das Öl in die Pfanne geben und das Panko darin anbräunen, Knoblauch und Zitronenabrieb dazugeben, kurz mit angehen lassen. Zum Schluss den Parmesan dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
- 5 Den Rosenkohl mit der Crème fraîche vermischen, den Knusper darübergeben und mit dem Zitronensaft beträufeln.

WEBER ZUBEHÖR



CRAFTED
Grillpfanne



WINTERLICHER FLAMMKUCHEN MIT BIRNE



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

6–7 Minuten pro
Flammkuchen



GRILLTEMPERATUR:

250 °C



GARMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 Flammkuchenböden, 100 g Crème fraîche, 2 Birnen, 40 g Walnüsse,
2 Zweige Rosmarin, 150 g Limburger Käse, in dünnen Scheiben
100 g Speckwürfel

IN DER KÜCHE:

- ❶ Die Böden gleichmäßig mit der Crème fraîche bestreichen, dabei einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.
- ❷ Die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Nüsse grob hacken. Den Rosmarin waschen, abzupfen und fein hacken.
- ❸ Zuerst die Birnen, dann den Käse auf die Böden verteilen, danach Speck, Nüsse und Rosmarin.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für indirekte Hitze (250 °) mit dem Pizzastein vorbereiten.
- ❷ Die Flammkuchen nacheinander ca. 5–7 Minuten backen, dabei nach der Hälfte der Zeit um 180 °C drehen.

WEBER ZUBEHÖR



Pizzastein



Pizzaheber



Pizzaschneider



TWISTED APPLE PIE



VORBEREITUNG:

20 Minuten

GRILLDAUER:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GARMETHODE:

Indirekt / Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Backpapier

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

4 Äpfel (z. B. Braeburn)

Füllung: 125 g Frischkäse, 2 EL Zucker, 1 Ei, ½ Zitrone, Abrieb, ¼ TL Zimt, 1 TL Backpulver

Kompott: ½ Zitrone, Saft, 2 EL Zucker, 100 ml Apfelsaft

Sauce: 100 g Preiselbeermarmelade, 60 ml Sherry

IN DER KÜCHE:

- ❶ Von den Äpfeln je einen flachen Deckel abschneiden, das Kerngehäuse entfernen und bis auf etwa 1,5 cm aushöhlen. Das Fruchtfleisch für das Kompott klein schneiden und mit dem Zitronensaft vermischen.
- ❷ Die Zutaten für die Füllung gut verrühren und in die Äpfel füllen. Den Gemüsekorb mit Backpapier auslegen und die Äpfel hineinstellen.
- ❸ Die Preiselbeermarmelade mit dem Sherry glatt rühren.

AM GRILL:

- ❶ Den Grill für indirekte/direkte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- ❷ Den Gemüsekorb indirekt in den Grill stellen und die Äpfel ca. 25 Minuten grillen.
- ❸ Die Grillpfanne in die direkte Zone stellen und den Zucker für das Kompott mit 1 EL Wasser karamellisieren, mit dem Apfelsaft ablöschen und die Apfelstücke hinzugeben, ca. 1–2 Minuten köcheln lassen. Vom Grill nehmen und beiseitestellen.
- ❹ Die Äpfel mit etwas Kompott und Preiselbeersauce anrichten.



Kleiner Gemüsekorb



CRAFTED Grillpfanne



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 Rustikale Bruschetta

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

SNACKS Persische Hähnchenspieße / Steaks

DESSERT Flabascho

VORSPEISE Flammkuchen „Spanische Art“

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

SNACKS Möhren-Mango-Suppe / Steaks

DESSERT Fruchtig-scharfe Blätterteigtaschen

