

WEBER GRILL KURSE



WEBERS
MEAT THE BEEF

WEBER.COM



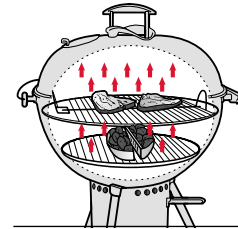


DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!

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.

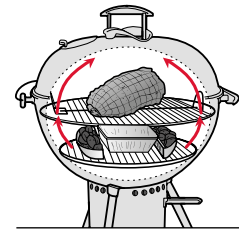


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



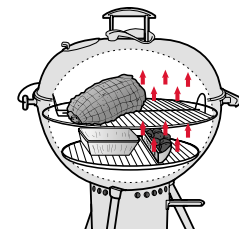
DIREKTE GRILLMETHODE

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 Holzkohlekörbe.

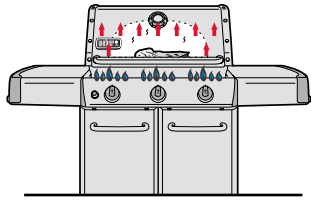


50/50-GRILLMETHODE

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.

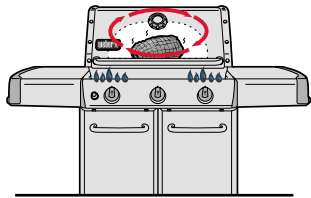


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



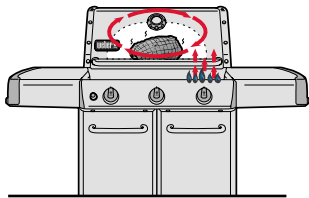
DIREKTE GRILLMETHODE

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

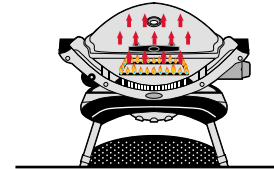
Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur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



50/50-GRILLMETHODE

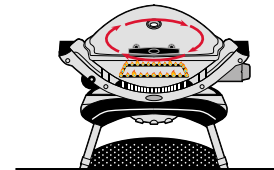
Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten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



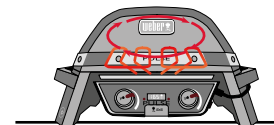
Q – INDIREKTE GRILLMETHODE

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

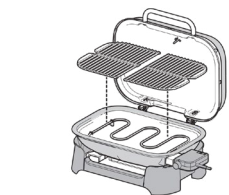
Grillplatte

Multifunktions-
Erweiterungs-Set

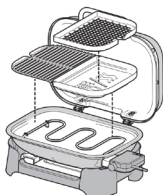
Abdeckhaube

Reinigungs-Set

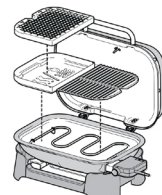
5-IN-1- VIELSEITIGKEIT



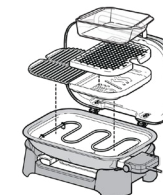
Einstellung zum Anbraten mit hoher Temperatur



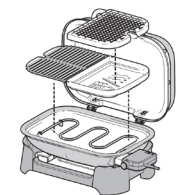
Einstellung zum Dampfgaren



Einstellung der Rauchzufuhr



Einstellung der Warmhaltezufuhr



Einstellung zum Grillen von Gefrorenem

VIVA LA VIDA

Weber a la Plancha

Eine neue Welt des kulinarischen Genusses mit unendlichen Möglichkeiten: knusprige Bratkartoffeln, köstliche Burger, leckere Pfannkuchen, schmackhafte Meeresfrüchte, gesundes Gemüse und so viel mehr! Mit perfekten Röstaromen.



Mit dem digitalen Display wird die Oberflächentemperatur jederzeit präzise angezeigt – dadurch gelingt das perfekte Garen aller Speisen.



Leichte, mühelose Reinigung mit Schaber oder Bürste auf der glatten und robusten Oberfläche.

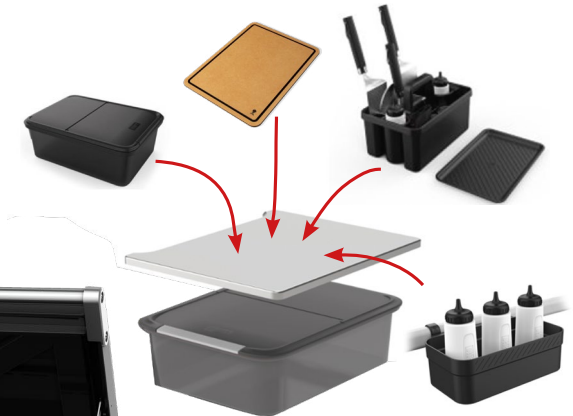


DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

WEBER SLATE GPD 76 CM PREMIUM PLANCHA

WEBER WORKS System

Das modulare Zubehörsystem ermöglicht große Vorbereitungsflächen, einfachen Transport von der Küche zum Grill und bietet eine bequeme Aufbewahrung von Grillutensilien.



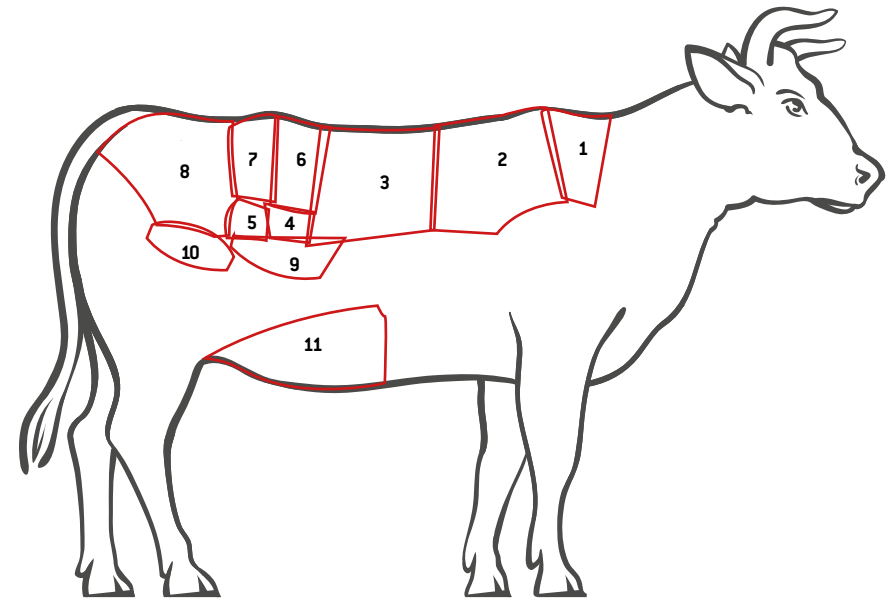
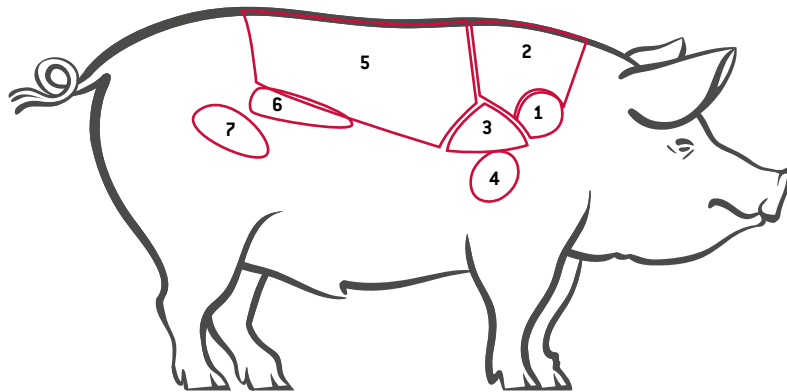
Kann in den Seitentisch eingesetzt werden



DAS PERFEKTE STEAK

DER PASSENDE SCHNITT

Die richtige Kerntemperatur bleibt zu guter Letzt eine Frage des persönlichen Geschmacks und hat viel mit den eigenen Gewohnheiten zu tun. Der Gargrad beeinflusst den beim Kauen wahrgenommenen Biss und die Saftigkeit des Steaks. Für die meisten Steackenner werden folgende Kerntemperaturen das beste Endergebnis liefern:



	STEAKS AN DER METZGERTHEKE	EMPFEHLUNG KERNTEMPERATUR
1	Nackenkern (ES = Presa)	67 °C
2	Nackensteak	63 °C
3	Feder (ES = Pluma)	67 °C
4	geheimes Filet (ES = Secreto)	67 °C
5	Kotelett	63 °C
6	Filet (Lende)	63 °C
7	Kachelfleisch (US = Spider Steak)	67 °C

	STEAKS AN DER METZGERTHEKE	EMPFEHLUNG KERNTEMPERATUR
1	Nackensteak (US = Chuck Eye Steak)	58 °C
2	Entrecôte (US = Rib Eye); mit Knochen auch Rinderkotelett, Tomahawk oder Côte de Bœuf	56 °C
3	Rumpsteak	56 °C
4	Filet (auch Tenderloin)	54 °C
5	Châteaubriand (auch Doppellendenstück)	54 °C
6	T-Bone-Steak	56 °C
7	Porterhouse-Steak	56 °C
8	Hüftsteak (US = Top Sirloin Steak)	58 °C
9	Nierenzapfen (US = Hanging Tender)	58 °C
10	Fledermaussteak (US = Spider Steak)	58 °C
11	Dünnung (US = Flank Steak)	58 °C

TEMPERATURGEFÄLLE

RIB EYE

RARE:
45 °C

MEDIUM RARE:
52 °C

MEDIUM:
56 °C

MEDIUM WELL:
62 °C

WELL DONE:
70 °C



SCHLÜSSELTEMPERATUREN

Ein allgemeingültiges Regelwerk für Kerntemperaturen gibt es nicht, sie variieren je nach persönlichen Vorlieben, Cut und Tier. Während Rindersteaks im Allgemeinen mit niedrigeren Kerntemperaturen serviert werden, liegen sie bei Schweinesteaks tendenziell etwas höher. Lange war es selbst bei kurz gebratenem Schweinefleisch üblich, eine Kerntemperatur von 70 °C nicht zu unterschreiten, um mögliche Krankheitserreger abzutöten. Da Schweinefleisch jedoch strengen Kontrollen unterliegt, besteht die Gefahr bei im Handel erhältlichem Fleisch nicht und man kann auch sein Schweinesteak getrost rosa braten.

Die Kerntemperaturen können je nach Cut variieren, magere Stücke schmecken bei höheren Temperaturen schnell trocken. Je stärker die Marmorierung des Steaks, desto höhere Temperaturen verträgt es.

TEMPERATUR	WIRKUNG
50 °C	Das hitzesensible Myosin denaturiert und ändert seine Form (Koagulation). Die Gerinnung des Proteins führt zu einer veränderten Lichtbrechung, die Steakfarbe ändert sich von Rot zu Pink.
60 °C	Das rote Myoglobin denaturiert, die Farbe wechselt von Pink zu Braun-Grau. Das Kollagen in den Zellen wandelt sich zu Gelatine und tritt aus, das Steak wird trockener.
70 °C	Nun löst sich auch das Kollagen im Bindegewebe zu Gelatine. Steaks sollten jetzt nicht mehr auf dem Grill liegen.

PRESA

67 °C

63 °C





TERIYAKI-STEAK-BRUSCHETTA



VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

8 Scheiben Ciabatta, ca. 1 cm dick, Knoblauchöl, 200 g küchenfertiges Rinderrückensteak, 50 g küchenfertiger Rucola, Teriyaki-Sauce, 2 EL gehobelter Parmesan,

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Brotscheiben mit etwas Knoblauchöl einpinseln.
- 2 Das Steak in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Den Rucola klein schneiden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 Die Brotscheiben auf die Plancha legen, von beiden Seiten goldbraun rösten.
- 3 Die Fleischstreifen auf der Plancha kurz angrillen, sie sollten im Kern noch rosa sein, mit der Teriyaki-Sauce ablöschen, anschließend herunternehmen und klein schneiden.
- 4 Das Fleisch auf die Brotscheiben verteilen und mit Parmesan und Rucola bestreuen.

WEBER ZUBEHÖR



WEBER CRAFTED
Grillplatte



ROASTBEEF AM STÜCK



VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170 °C

KERNTemperatur:

54 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 kg Roastbeef, Rapsöl, Salz, Pfeffer, brauner Zucker

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Fettdeckel und die Sehne darunter mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden, dabei möglichst nicht ins Fleisch schneiden.
- 2 Das Fleisch leicht einölen und mit Salz, Pfeffer und etwas braunem Zucker würzen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
- 2 Hitzeschild und Bratenrost in die indirekte Zone geben, das Fleisch daraufsetzen und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 3 Das Fleisch bis auf eine Kerntemperatur von 54 °C grillen, anschließend vor dem Aufschneiden ca. 5 Minuten ruhen lassen.

WEBER ZUBEHÖR



Temperaturfühler



Bratenrost



Hitzeschild



STEAKHOUSE-WEDGES



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

600 g festkochende Kartoffeln, Rapsöl, BBQ-Gewürz

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden, mit etwas Öl und BBQ-Gewürz vermischen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 Die Kartoffeln auf die Plancha geben und ca. 40 Minuten backen, dabei gelegentlich wenden, bis sie schön gebräunt und gar sind.

WEBER ZUBEHÖR



WEBER CRAFTED
Grillplatte



PILZ-COGNAC-SAUCE



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

300 g braune Champignons, 2 Knoblauchzehen, 2 Rosmarinzweige, Rapsöl, 1 EL Dijonsenf, 60 ml Cognac, 150 ml Rinderfond, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Pilze säubern und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2 Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- 3 Rosmarin waschen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
- 2 2 EL Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten, Knoblauch und Senf zugeben und kurz mit anbraten.
- 3 Mit Cognac ablöschen, kurz aufkochen, Fond, Sahne und Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze 5 Minuten einköcheln lassen, bis die Sauce eine sämige Konsistenz hat.
- 4 Rosmarin entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4–5 SORTEN RINDER- UND SCHWEINECUTS



GRILLDAUER:
35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
250 °C / 130 °C

KERNTemperatur:
54 °C



GRILLMETHODE:
Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 küchenfertige Rinderrückensteaks à 550 g, 380 g Schweinesteaks, Meersalz, Pfeffer

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte/indirekte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Die Steaks in der direkten Zone von beiden Seiten angrillen, bis das gewünschte Branding erreicht ist.
- 3 Die Grilltemperatur auf 130 °C reduzieren, Hitzeschild mit Bratenrost in der indirekten Zone platzieren. Die Steaks daraufgeben und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 4 Die Steaks weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- 5 Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, nach dem Aufschneiden mit Meersalz und Pfeffer würzen.

WEBER ZUBEHÖR



Weber Connect Smart
Grilling Hub



Bratenrost



Hitzeschild



BOARDSAUCE



VORBEREITUNG:

15 Minuten

**ZUSÄTZLICHE
VORBEREITUNG:**

1 Stunde

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 Schalotten, 2 EL Kapern, ½ Bund Basilikum, 4 Rosmarinzweige, 1 Zitrone, Abrieb,
2 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Schalotten schälen und fein hacken. Die Kapern fein hacken.
- 2 Basilikum und Rosmarin waschen, trocken schleudern, abzupfen und fein hacken.
- 3 Sämtliche Zutaten vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen.
- 4 Die Sauce nochmals durchrühren und auf einem Schneidebrett verstreichen.
- 5 Die fertigen Steaks auf die Sauce geben, etwas hin- und herschieben, die Steaks wenden und den Vorgang wiederholen.
- 6 Die Steaks aufschneiden und direkt auf dem Brett mit der Sauce servieren.



BLAUSCHIMMELCRUMBLE



VORBEREITUNG:

5 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNG:

12 Stunden

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

100 g Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola, Saint Agur etc.), 2 TL getrockneter Estragon, ½ Zitrone, Abrieb, 1 TL Panko

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Käse zerbröseln und locker und möglichst schnell mit den anderen Zutaten vermischen, damit sich keine Klumpen bilden.
- 2 Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3 Über das gegrillte Fleisch bröseln.



BLAUBEER-KOKOS-PANCAKES



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

250 g Blaubeeren, 2 Eier, 3 EL Zucker, 200 ml Milch, 250 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 EL Kokosflocken, 1 Prise Salz
Rapsöl, Ahornsirup

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Eier und den Zucker schaumig schlagen, die Milch unterrühren.
- 2 Mehl, Backpulver, Kokos und Salz vermischen und mit dem Handmixer nach und nach unterrühren, damit ein glatter Teig entsteht.
- 3 Die Blaubeeren vorsichtig unterheben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 2 EL Öl auf der Plancha erhitzen und die Pancakes darauf goldbraun backen.
- 3 Mit Ahornsirup beträufeln.

Serviervorschlag: Pancakes mit Vanillesauce

WEBER ZUBEHÖR



WEBER CRAFTED
Grillplatte



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
MEAT THE BEEF**

**ERWEITERE DEINE GRILLKÜNDE MIT EINEM
UNSERER ANDEREN GRILLKURSE**



DE



CH

ENTDECKE MEHR!

VORSPEISE Sommerlicher Flammkuchen

HAUPTSPESIE Krustenbraten / Schmorzwiebeln /
Bratkartoffelsalat mit Radieschen und Apfel

SNACKS Currywurst mit selbst gemachter Curry-Apfel-
sauce / Steak

DESSERT Double-Choc-Mandelbrownies



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
QUICK'EASY**



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
GRILLING
EXPERIENCE**

VORSPEISE Pinsa Romana

HAUPTSPESIE Chickenbombs mit Cheddar und
Bacon / Salat mit Pflirsich und Ziegenkäse

SNACKS Steaks Rind und Schwein / Reibekuchen mit
Chorizo und Avocadocreme

DESSERT Zimtschnecken

VORSPEISE Pizza mit Ziegenfrischkäse,
Birne und Walnuss

HAUPTSPESIE Rollbrätchen mit Senf-Zwiebel-Füllung /
Chicoréepfanne mit Bergkäse und Bauernbrot / Senf-
rahmsauce

SNACKS Käse-Lauch-Suppe / Bauchspeck-Spieße

DESSERT Spekulatius-Waldbeeren-Crumble



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
WINTERGRILLEN**