

WEBER GRILL KURSE



WEBERS
QUICK'EASY

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.

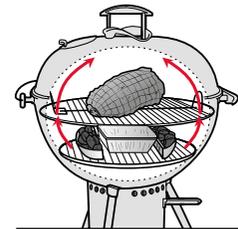


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



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.

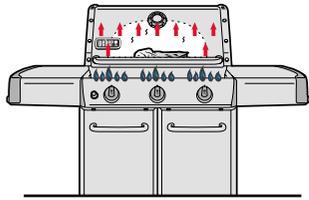


50/50-GRILLMETHODE

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.

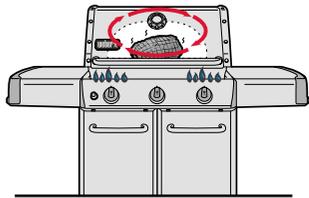


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



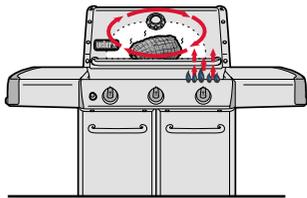
DIREKTE GRILLMETHODE

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

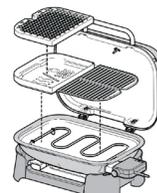
5-IN-1- VIELSEITIGKEIT



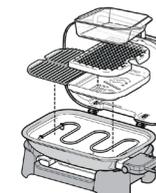
Einstellung zum Anbraten mit hoher Temperatur



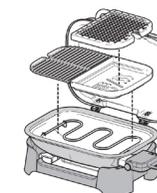
Einstellung zum Dampfgaren



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.

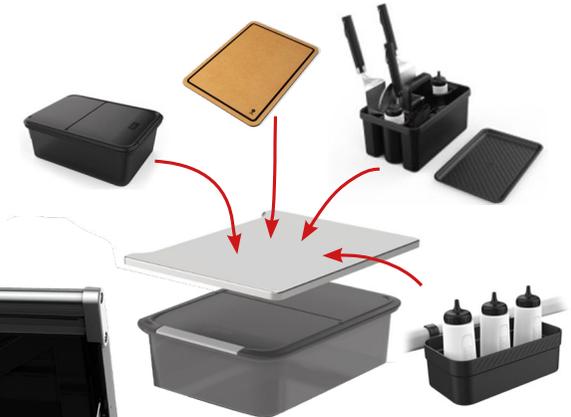


DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

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





SOMMERLICHER FLAMMKUCHEN



VORBEREITUNG:

20 Minuten

GRILLDAUER:

5–6 Minuten je
Flammkuchen



GRILLTEMPERATUR:

300 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

4 Flammkuchenböden, 20 Kirschtomaten, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 400 g Crème fraîche, 2 EL Kräuter der Provence, 200 g Speck, gewürfelt, 100 g Emmentaler, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
- 2 Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.
- 3 Crème fraîche mit den Kräutern verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Böden mit der Crème fraîche bestreichen.
- 4 Kirschtomaten (Schnittfläche nach oben), Speck und Frühlingszwiebeln darüber verteilen, abschließend den Emmentaler.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (300 °C) vorbereiten, die Aluschale umgedreht auf den Grill legen und den Pizzastein daraufsetzen.
- 2 Die Flammkuchen nacheinander ca. 5–6 Minuten backen.

WEBER ZUBEHÖR



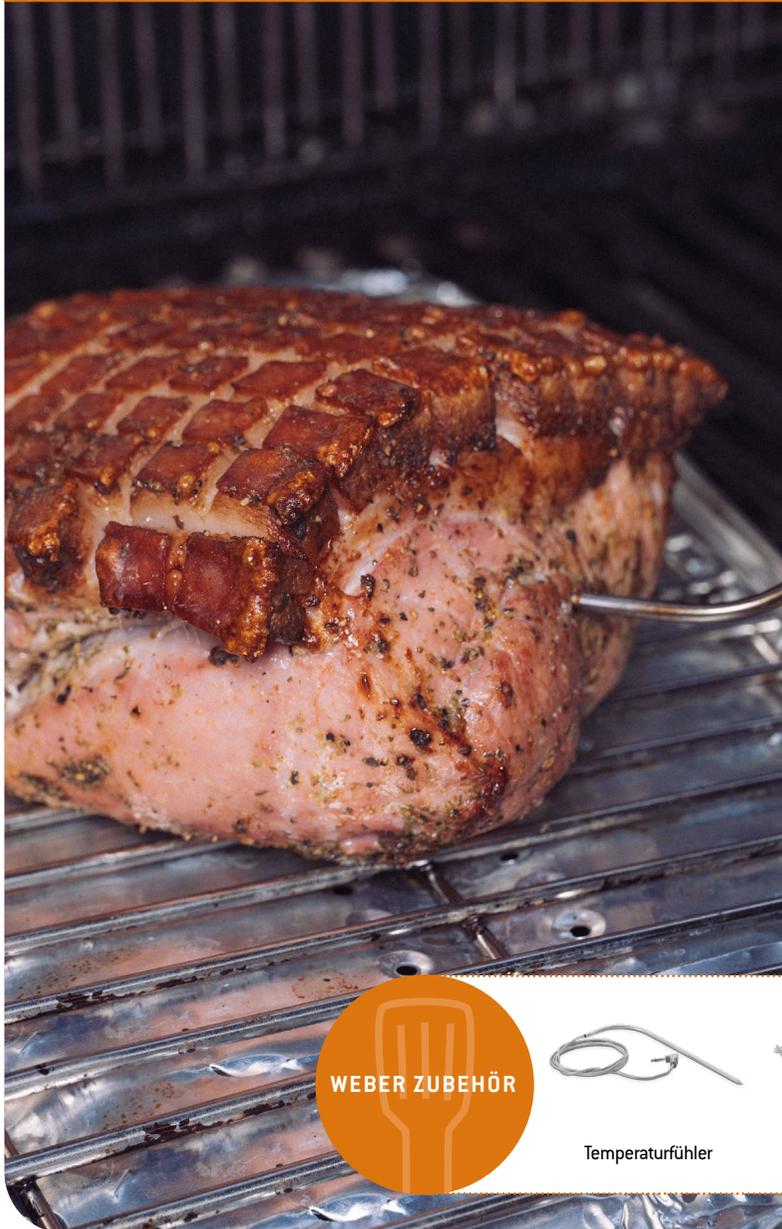
Tropfschale



runder glasierter
Pizzastein



KRUSTENBRATEN



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

90 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170 °C

KERNTemperatur:

60 °C / 70 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 kg gepökelter Krustenbraten vom Schwein, 2 EL Senf

Rub: 1 TL Salz, 1 TL Knoblauchpulver, 1 TL Zwiebelpulver, 1 TL getrockneter Majoran, 1 TL Paprikapulver, 1 TL schwarze Pfefferkörner, ½ TL Pimentkörner, 3 Wacholderbeeren, ½ Lorbeerblatt

Glasur: 2 EL Senf, 2 EL Honig, 2 EL Wasser

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Schwarte rautenförmig bis auf das Fleisch einschneiden und den Braten mit dem Senf einreiben.
- 2 Sämtliche Zutaten für den Rub im Mörser zerstoßen und den Braten damit würzen, die Einschnitte nicht vergessen.
- 3 Die Zutaten für die Glasur glatt rühren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
- 2 Hitzeschild und Bratenrost in die indirekte Zone geben und den Braten mit der Schwarte nach oben darauf platzieren. Den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 3 Bei einer Kerntemperatur von 60 °C den Braten mit der Glasur einpinseln und weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht ist, währenddessen noch zweimal mit der Glasur bestreichen.
- 4 Vor dem Servieren noch ca. 10 Minuten ruhen lassen.

WEBER ZUBEHÖR



Temperaturfühler



Bratenrost



Hitzeschild



SCHMORZWIEBELN



VORBEREITUNG:

20 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

8 Gemüsezwiebeln, 8 Schalotten, 8 rote Zwiebeln, 150 ml Weißwein, trocken,
4 EL brauner Zucker, Rapsöl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Sämtliche Zwiebeln schälen.
- 2 Die Gemüsezwiebeln halbieren und in Streifen schneiden.
- 3 Die Schalotten vierteln.
- 4 Die roten Zwiebeln vierteln und in Schichten zerlegen.
- 5 Die Zwiebeln mit 2 EL Öl vermischen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
- 2 Den Zucker im Dutch Oven leicht karamellisieren lassen, die Zwiebeln hinzufügen und mit dem Weißwein ablöschen.
- 3 Die Zwiebeln ca. 15 Minuten schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren, bis sie gar sind.
- 4 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WEBER ZUBEHÖR



Dutch Oven



BRATKARTOFFELSALAT MIT RADIESCHEN UND APFEL



VORBEREITUNG:

20 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

800 g Kartoffeln, am Vortag gekocht, 3 EL Öl, 1 Zwiebel, 1 Bund Radieschen, ½ Bund Schnittlauch, 1 Apfel, 150 g Wildkräutersalat, küchenfertig

Dressing: 1 EL Senf, 3 EL weißer Balsamico, 50 ml Gemüsebrühe, 4 EL Öl, Salz, Pfeffer, Zucker

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Kartoffeln schälen und würfeln (½ cm Kantenlänge).
- 2 Für das Dressing Senf, Balsamico, Brühe und Öl mixen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 3 Zwiebel schälen und fein würfeln.
- 4 Radieschen waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
- 5 Schnittlauch in feine Ringe schneiden.
- 6 Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.
- 7 Kartoffelwürfel bei 250 °C auf der Plancha braten/backen.
- 8 Die fertig gebackenen Kartoffeln mit Zwiebeln, Radieschen, Schnittlauch, Apfel, Wildkräutersalat und Dressing vorsichtig vermischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WEBER ZUBEHÖR



Plancha Zubehör-Set



WEBER CRAFTED Grillplatte



CURRYWURST MIT SELBST GEMACHTER CURRY-APFELSAUCE



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

6–8 vorgebrühte Bratwürste, 2 EL Rapsöl

Currysauce: 400 ml Ketchup, 5 EL Apfelmus, 3 EL Currypulver, 1 EL braune Zucker, ½ TL Cayennepulver, ½ TL Knoblauchpulver, 1 Zitrone, Saft und Abrieb, Salz

Currypulver zum Bestreuen

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Würste in 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Öl vermischen.
- 2 Sämtliche Zutaten für die Sauce, außer Salz, im Dutch Oven vermischen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 Die Sauce im Dutch Oven auf dem Grill oder im Seitenkocher aufkochen, aufkochen, währenddessen die Wurststücke auf der Plancha angrillen.
- 3 Die Sauce mit Salz abschmecken.
- 4 Die gebräunten Wurststücke in den Dutch Oven geben und mit der Sauce vermischen. Zum Schluss mit etwas Currypulver bestreuen.

WEBER ZUBEHÖR



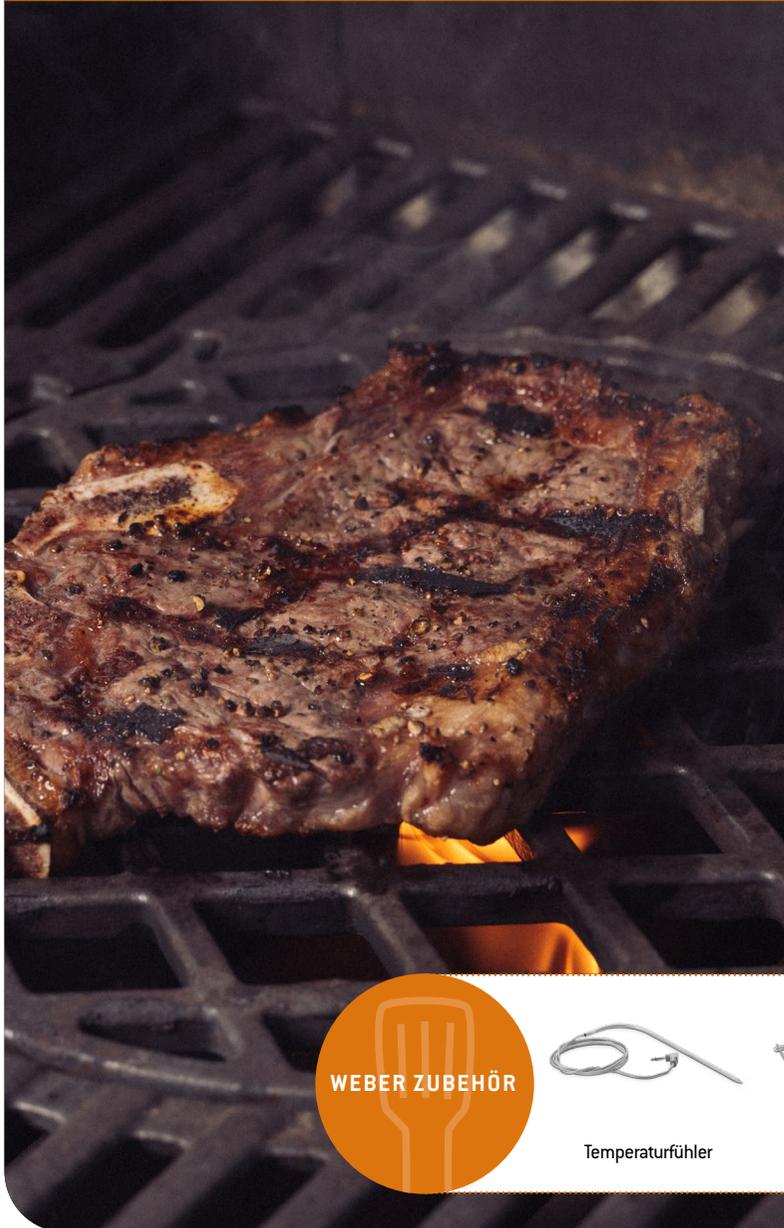
Dutch Oven



WEBER CRAFTED
Grillplatte



STEAK



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, 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



Temperaturfühler



Bratenrost



Hitzeschild



DOUBLE-CHOC-MANDELBROWNIES



VORBEREITUNG:

25 Minuten

GRILLDAUER:

35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

100g dunkle Kuvertüre Pellets, 125 g Butter, Zimmertemperatur, 75 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, ½ TL Zimt, 2 Eier, 50 ml Wasser, 125 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 100 g weiße Kuvertüre, 100 g Mandelsplitter, Backpapier, Puderzucker

IN DER KÜCHE:

- 1 Die dunkle Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- 2 In der Zwischenzeit die Butter mit Zucker, Salz und Zimt aufschlagen, die Eier und das Wasser nach und nach zugeben und die geschmolzene Kuvertüre unterrühren.
- 3 Mehl und Backpulver mischen und gesiebt unterheben.
- 4 Weiße Kuvertüre hacken, Mandeln leicht in der Panne rösten und beides unterheben.
- 5 Die Backform mit Backpapier auslegen und den Teig hineinfüllen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Hitzeschild und Bratenrost in die indirekte Zone stellen und die Backform mittig daraufstellen.
- 3 Den Brownie ca. 35 Minuten backen, bis er gar ist (mit dem Finger leicht draufdrücken, wenn der Teig zurückfedert, ist der Kuchen fertig).

WEBER ZUBEHÖR



Keramische Backform



Bratenrost



Hitzeschild



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
QUICK'EASY**

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



DE



CH

ENTDECKE MEHR!

VORSPEISE Pinsa Romana

HAUPTSPEISE Chickenbombs mit Cheddar und Bacon / Salat mit Pfirsich und Ziegenkäse

SNACKS Steaks Rind und Schwein / Reibekuchen mit Chorizo und Avocado-creme

DESSERT Zimtschnecken



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
GRILLING
EXPERIENCE**



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
WINTERGRILLEN**

VORSPEISE Pizza mit Ziegenfrischkäse, Birne und Walnuss

HAUPTSPEISE Rollbrätchen mit Senf-Zwiebel-Füllung / Chicorée-pannee mit Bergkäse und Bauernbrot / Senfrahmsauce

SNACKS Käse-Lauch-Suppe / Bauchspeck-Spieße

DESSERT Spekulatius-Waldbeeren-Crumble

VORSPEISE Rustikale Bruschetta

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

SNACKS Persische Hähnchenspieße / Steaks

DESSERT Flabascho



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
MEAT THE BEEF**