

# WEBER GRILL KURSE



WEBERS  
WINTERGRILLEN

WEBER.COM



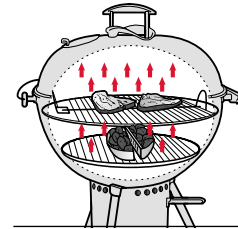


# DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!

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.

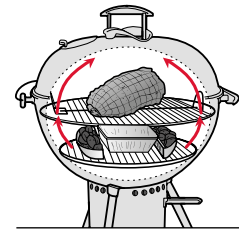


## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



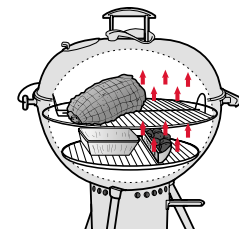
### DIREKTE GRILLMETHODE

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.

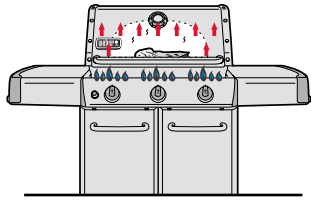


### 50/50-GRILLMETHODE

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.

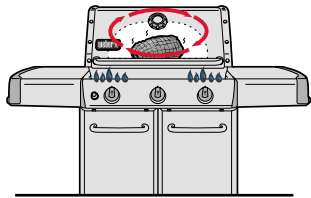


## GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



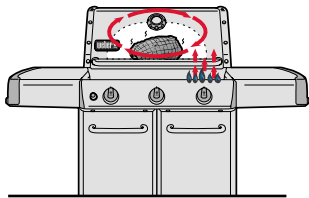
### DIREKTE GRILLMETHODE

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

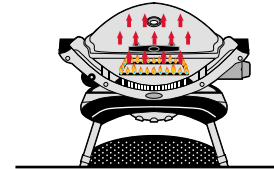
Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur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



### 50/50-GRILLMETHODE

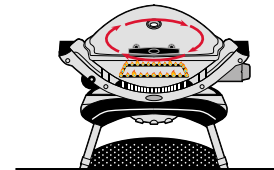
Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten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

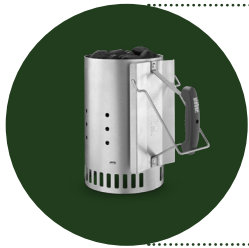


### PULSE – INDIREKTE GRILLMETHODE

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

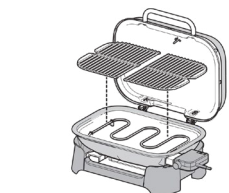


Abdeckhaube

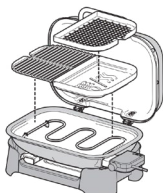


Reinigungs-Set

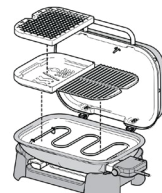
### 5-IN-1- VIELSEITIGKEIT



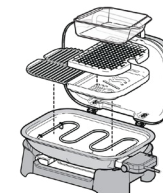
Einstellung zum Anbraten mit hoher Temperatur



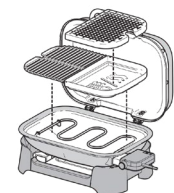
Einstellung zum Dampfgaren



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.

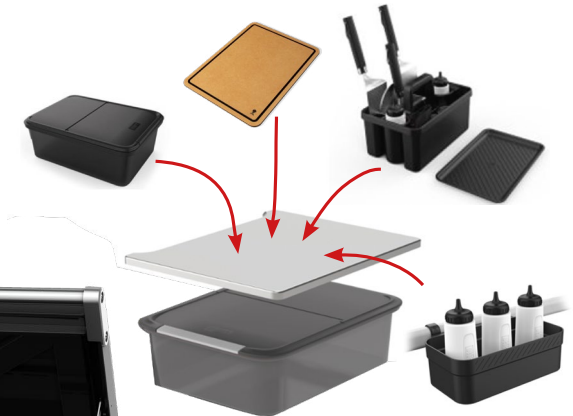


## DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

### 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







## PIZZA MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, BIRNE UND WALNUSS



**VORBEREITUNG:**  
20 Minuten

**GRILLDAUER:**  
7 Minuten je Pizza



**GRILLTEMPERATUR:**  
250 °C



**GRILLMETHODE:**  
Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Leicht

### Für 4 Portionen

#### ZUTATEN:

2 Pizzaböden aus dem Kühlregal, 200 g Ziegenfrischkäse, getrocknete Pizzakräuter, 2 Birnen, 2 Rosmarinzweige, 50 g Walnüsse, 6 Scheiben Serranoschinken, Honig, Salz, Pfeffer,

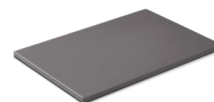
#### IN DER KÜCHE:

- 1 Die Pizzaböden mit dem Frischkäse einstreichen, dabei am Rand 1 cm freilassen, mit den Kräutern bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Birnen waschen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden, auf den Pizzen verteilen.
- 3 Rosmarin waschen, zupfen und klein hacken, Nüsse klein hacken, beides auf die Pizzen streuen.
- 4 Den Serranoschinken längs in 4 Streifen schneiden, aufrollen und auf die Pizzen geben.

#### AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (250 °C) mit dem Pizzastein vorbereiten.
- 2 Die Pizzen nacheinander ca. 7 Minuten backen, bis der Serranoschinken knusprig ist.
- 3 Vor dem Servieren den Serranoschinken mit etwas Honig beträufeln.

WEBER ZUBEHÖR



Rechteckiger glasierter Grillstein



## ROLLBRÄTCHEN MIT SENF-ZWIEBEL-FÜLLUNG



**VORBEREITUNG:**  
15 Minuten

**GRILLDAUER:**  
35 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
180 °C

**KETRNTemperatur:**  
54 °C



**GRILLMETHODE:**  
Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel

### Für 4 Portionen

#### ZUTATEN:

1 kg Roastbeef (Fettdeckel und Sehne entfernt), ½ Gemüsezwiebel

**Senfpaste:** 3 EL Dijonsenf, 1 TL Knoblauchpulver, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL gemahlener Rosmarin, Salz, Pfeffer, 50 g Butter, geschmolzen, Metzgerkordel

#### IN DER KÜCHE:

- 1 Das Roastbeef längs halbieren. Die 2 Hälften mittig längs einschneiden, aber nicht komplett. Die Fleischstücke aufklappen.
- 2 Die Zutaten für die Paste vermischen. Die Zwiebel in Streifen schneiden.
- 3 Die Fleischstücke auf der Innenseite mit der Paste einstreichen und die Zwiebelstreifen darauf verteilen.
- 4 Längs aufrollen und mit der Kordel zusammenbinden, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

#### AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Hitzeschild und Bratenrost in die indirekte Zone geben, das Fleisch darauf platzieren und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 3 Das Fleisch während der Grillphase zweimal mit Butter einstreichen.
- 4 Vor dem Aufschneiden 5 Minuten ruhen lassen.

WEBER ZUBEHÖR



Temperaturfühler



Bratenrost



Hitzeschild



## CHICORÉEPFANNE MIT BERGKÄSE UND BAUERNBROT



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

25 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C



**GRILLMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

4 Chicorées, 50 g geriebener Bergkäse, 3 EL Panko, 2 Scheiben Bauernbrot, 1 EL Butter

**Dressing:** 4 EL Olivenöl, ½ Zitrone, Saft und Abrieb, 1 Rosmarinweig, 3 Thymianzweige  
Salz, Pfeffer

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Den Chicorée putzen, waschen und halbieren.
- 2 Die keramische Backform mit der Butter einfetten und den Chicorée mit der Schnittfläche nach oben hineinlegen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Rosmarin und Thymian waschen, abzupfen und klein hacken, anschließend mit den anderen Zutaten für das Dressing vermischen und über den Chicorée träufeln, danach mit Bergkäse und Panko bestreuen.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Die keramische Backform in der indirekten Zone auf den Ablagerost stellen, ca. 15 Minuten grillen, bis die Oberfläche gebräunt und der Chicorée gar ist.
- 3 Die Brotscheiben anrösten, in Würfel schneiden und darüberstreuen.

WEBER ZUBEHÖR



Keramische  
Backform



## SENFRAHMSAUCE



**VORBEREITUNG:**

5 Minuten

**GRILLDAUER:**

10 Minuten



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

2 EL Butter, 2 EL Mehl, 2 EL körniger Dijonsenf, 200 ml Gemüsefond, 200 ml Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer

**AM GRILL:**

- 1 Auf dem Seitenkocher oder Herd die Butter schmelzen, anschließend das Mehl hineinrühren, um eine Mehlschwitze herzustellen.
- 2 Senf und Fond hinzugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Sahne hinzugeben und wieder aufkochen.
- 3 Ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce sämig ist, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



## KÄSE-LAUCH-SUPPE



**VORBEREITUNG:**

20 Minuten

**GRILLDAUER:**

25 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

180 °C



**GRILLMETHODE:**

Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

WEBER ZUBEHÖR



Dutch Oven

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

2 Lauchstangen, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50 g Butter, 50 ml Weißwein, 1 L Gemüsefond, 200 g Schmelzkäse, 100 g geriebener Emmentaler, Salz, Pfeffer, Muskat

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
- 2 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
- 2 Die Butter darin schmelzen und die Zwiebelwürfel anschwitzen, anschließend Lauch und Knoblauch mit anschwitzen.
- 3 Mit dem Weißwein ablöschen und den Fond hinzugeben, ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Lauchringe weich sind.
- 4 Beide Käsesorten unterrühren, bis sie geschmolzen sind. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.



## BAUCHSPECKSPIESSE



**VORBEREITUNG:**  
15 Minuten

**GRILLDAUER:**  
10 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**  
200 °C



**GRILLMETHODE:**  
Direkt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel

### Für 4 Portionen

#### ZUTATEN:

4 Scheiben Schweinebauch (ca. 1 cm dick, ohne Schwarte), Öl

**Rub:** 1 EL Salz, 1 TL brauner Zucker, ½ TL Kreuzkümmel, 1 TL gemahlener Pfeffer, 1 TL Paprikapulver, 1 TL Currypulver

#### IN DER KÜCHE:

- 1 Die Speckscheiben quer in 2 cm breite Streifen schneiden und mit etwas Öl vermischen.
- 2 Die Zutaten für den Rub vermischen.
- 3 Die Fleischstücke flach auf die Spieße stecken und den Rub gleichmäßig darüber verteilen.

#### AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 Die Fleischspieße auf der Plancha ca. 10 Minuten grillen, dabei einmal wenden.

WEBER ZUBEHÖR



Bambus-Spieße



Weber CRAFTED  
Plancha



## SPEKULATIUS-WALDBEEREN-CRUMBLE



**VORBEREITUNG:**

15 Minuten

**GRILLDAUER:**

30 Minuten



**GRILLTEMPERATUR:**

170 °C



**GRILLMETHODE:**

Indirekt



**SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Leicht

### Für 4 Portionen

**ZUTATEN:**

700 g TK-Waldbeeren, 50 g brauner Zucker

**Crumble:** 200 g Butter, Zimmertemperatur, 100 g Spekulatius, 80 g Mehl, 50 g gemahlene Mandeln, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1 Prise Salz

Backpapier, Zimtucker

**IN DER KÜCHE:**

- 1 Die Backform mit Backpapier auslegen.
- 2 Die Beeren mit dem Zucker vermischen und in die Form geben.
- 3 Alle Zutaten für den Crumble vorsichtig vermischen und gleichmäßig über den Beeren verteilen, mit Zimtucker bestreuen.

**AM GRILL:**

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
- 2 Die Backform in die indirekte Zone stellen und den Crumble ca. 30 Minuten backen, bis er schön gebräunt ist.

WEBER ZUBEHÖR



Keramische  
Backform



**WEBER  
GRILL  
KURSE**



**WEBERS  
WINTERGRILLEN**

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



DE



CH

# ENTDECKE MEHR!

**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**



**WEBER  
GRILL  
KURSE**



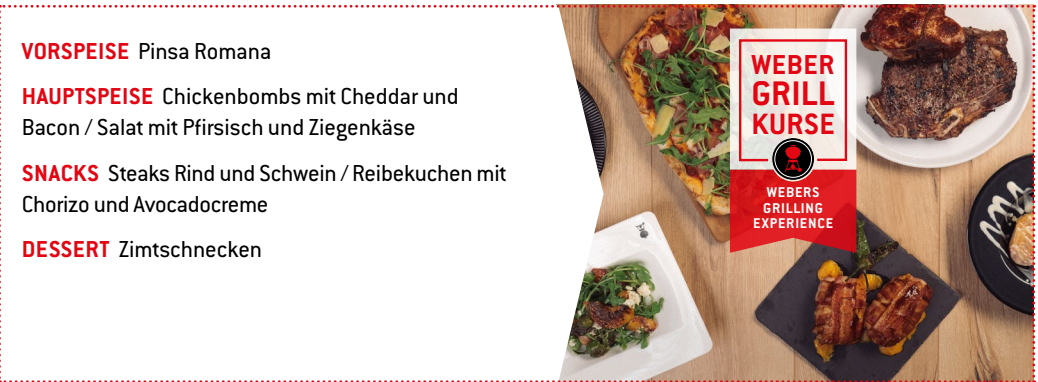
**WEBERS  
QUICK'EASY**

**VORSPEISE** Sommerlicher Flammkuchen

**HAUPTSPEISE** Krustenbraten / Schmorzwiebeln /  
Bratkartoffelsalat mit Radieschen und Apfel

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

**DESSERT** Double-Choc-Mandelbrownies



**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**