

VEGETARISCHER GRILLKURS



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber





MENÜ

GENUSSVOLL VEGETARISCH UND VEGAN GRILLEN

Vegetarisch grillen kann so einfach sein und vor allem ist es auch eine sehr genussvolle Sache. Viele haben einen viel zu komplizierten Zugang zum vegetarischen Grillen. Man kann oft aus dem Gemüse selber so viel herausholen.

Lerne, wie du aus einfachen vegetarischen Zutaten ein tolles Menü auf dem Grill zubereiten kannst.

Lass dich inspirieren und erweitere dein Grill Know-How!

STARTER

GEFÜLLTE, GERÄUCHERTE
CHAMPIGNONS

ZWISCHENGERICHT

TOMATENRÖSTBROTE UND
RÖSTBROTE MIT MELANZANIPÜREE

LAUWARMER GRILLGEMÜSETURM
MIT FRISCHEN KRÄUTERN UND
MOZZARELLA

HAUPTGERICHT

ROTE RÜBEN BURGER
MIT GRILLERDÄPFEL,
FETA-LAUCHGEMÜSE UND
RAUCHIG GEGRIILLTER PAPRIKA
DAZU KRENSAUCE

DESSERT

NUSSWICKELKUCHEN AUS DEM
DUTCH OVEN

GEFÜLLTE GERÄUCHERTE CHAMPIGNONS

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten



GRILLDAUER:

25 Minuten



GRILLCHEMIE:

200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HILFSMITTEL:

Räucherchips nach Wahl
(milde Sorte, wie Kirsche
oder Apfel), Gourmet BBQ
System (GBS) Grillpfanne

ZUTATEN:

10 große Champignons, 75 g Schalotten oder Jungzwiebel, 1 Knoblauchzehe,
2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 EL Crème fraîche, 1 TL getrockneter Thymian,
½ Bund glatte Petersilie, etwas Olivenöl für die Form, 50 ml Sherry

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Holzchips zum Räuchern einwässern.
- 2 Die Champignons säubern. Die Stiele herausdrehen und mit 2 ganzen Champignons in sehr feine Würfel schneiden.
- 3 Die Schalotten und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. 2 El Olivenöl in einer Pfanne auf dem Herd oder Seitenkocher des Grills erwärmen und die Schalotten und den Knoblauch darin glasig dünsten. Die Champignons dazugeben, durchrühren, salzen und pfeffern. Mit Crème fraîche, Thymian und gehackter Petersilie vermischen.
- 4 Die Champignons salzen. Champignons mit der Masse befüllen und in eine mit Olivenöl bestrichene GBS Pfanne setzen. Den Sherry in die Pfanne gießen.

AM GRILL:

- 1 Grill für indirekte Hitze bei ca. 200 °C vorheizen.
- 2 Die abgetropften Räucherchips entweder direkt auf die Briketts geben oder in eine Räucherbox füllen und diese im Grill platzieren.
- 3 Die GBS Grillpfanne in den Grillrost einsetzen und die gefüllten Champignons bei indirekter Hitze ca. 25 Minuten grillen.



TOMATENRÖSTBROTE UND RÖSTBROTE MIT MELANZANIPÜREE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten



GRILLDAUER:

35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HALFSMITTEL:

-

ZUTATEN:

TOMATENRÖSTBROTE

400 g Tomaten, 50 ml Olivenöl, Salz nach Geschmack, ½ Baguette

RÖSTBROTE MIT MELANZANIPÜREE

500 g Melanzani (Auberginen), 2-3 EL Tahin (Sesampaste), 25 ml Olivenöl, 2-3 EL Zitronensaft, 1 kleine Knoblauchzehe, Salz nach Geschmack, ½ Baguette

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Melanzani mit einer Gabel mehrmals einstechen und weiter mit "Am Grill, Schritte 1-3"
- 2 In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren und von den Samen befreien.
- 3 Die Tomaten vorsichtig durch eine Reibe streichen, sodass nur die Schale in der Hand bleibt. Sollten die Tomaten nicht sehr reif sein, lässt man sie am Besten kurz in einem Sieb abtropfen, damit sich die Flüssigkeit absetzt und den Überschuss wegschütten.
- 4 Nun werden die Tomaten großzügig mit Olivenöl vermischt und mit Salz abgeschmeckt. Danach beiseitestellen.
- 5 Die gegrillte Melanzani mit einem Messer einschneiden und das Fruchtfleisch auslöppeln. Anschließend mit der Gabel zerdrücken, oder wer es feiner möchte mit dem Stabmixer pürieren.
- 6 Den Knoblauch fein hacken, die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Das Melanzanipüree mit dem Knoblauch, dem Zitronensaft, dem Tahin und dem Olivenöl mischen und mit Salz abschmecken, ebenfalls beiseitestellen.
- 7 Baguette in der Mitte durch oder in Scheiben schneiden, danach weiter mit "Am Grill, Schritte 4-5".

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze und 220 °C vorbereiten.
- 2 Die Melanzani bei indirekter, hoher Hitze auf den Rost legen, Deckel schließen und für ca. 30 Minuten grillen, bis sie ganz weich sind.

- 3 Melanzani vom Grill nehmen und zu einem Püree unter "In der Küche" weiterverarbeiten.
- 4 Baguette mit der Schnittfläche nach unten auf den Rost oder Warmhalterost legen und goldbraun rösten. Bei Scheiben, das Baguette wenden.
- 5 Baguette vom Grill nehmen und mit den geriebenen Tomaten und dem Melanzanipüree belegen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Tomatenröstbrot: Bei gutem Öl und guten Tomaten sind alle anderen „Würzmittel“ überflüssig.



LAUWARMER GRILLGEMÜSETURM

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten



GRILLDAUER:

10 - 15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HILFSMITTEL:

Grillplatte

ZUTATEN:

1 kleine Melanzani, 1 kleine Zucchini, 1 rote Paprika, 1 Zwiebel, 1 Fenchelknolle, Olivenöl, 1 Mozzarella, etwas rotes Pesto, etwas Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE

- 1 Die Melanzani in etwa 1 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und beidseitig salzen. Etwa 10 - 15 Minuten stehen lassen. Dadurch bekommen die Melanzani eine etwas weichere Konsistenz und nehmen weniger Fett auf.
- 2 Die Zucchini in leicht schräge Scheiben von ca. 1 - 1,5 cm schneiden. Die Paprika in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln und dem Fenchel gleich verfahren.
- 3 Das Gemüse großzügig auf beiden Seiten mit Olivenöl einpinseln, dabei aber darauf achten, dass kein überschüssiges Öl vom Gemüse tropft.
- 4 Mozzarella in Scheiben schneiden.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direktes Grillen inklusive Grillplatte bei 220 °C vorbereiten.
- 2 Gemüsescheiben über direkter Hitze auf der vorgeheizten Grillplatte platzieren und ca. 5 Minuten je Seite goldbraun angrillen.
- 3 Gemüse vom Grill nehmen und bis auf die Melanzani mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Danach für einen Turm von jedem Gemüse eine Scheibe mit Pesto bestreichen und übereinander stapeln. Als vorletzte Schicht eine Scheibe Mozzarella verwenden.

GRILL ACADEMY TIPP:



Die Melanzani lassen sich hervorragend auf einer Grillplatte oder direkt auf dem Rost grillen.

ROTES PESTO

ZUTATEN:

300 g frische Tomaten, 200 g getrocknete Tomaten in Öl, Öl von den getrockneten Tomaten, Salz

ZUBEREITUNG:

- 1 Die frischen Tomaten am Stielansatz kreuzweise einschneiden. Kurz in kochendem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Danach das Fruchtfleisch und die Kerne entfernen und kleinschneiden.
- 2 Frische und getrocknete Tomaten im Mixer mit dem Öl der Tomaten und Salz pürieren. Es soll eine homogene, nicht zu feste und nicht zu ölige Paste entstehen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Die Tomaten unbedingt entkernen, da die Paste sonst zu flüssig wird.



VEGANER MOZZARELLA

ZUTATEN:

125 g Seidentofu, 100 g Mandeljoghurt, 250 ml Mandeldrink, 30 ml Zitronensaft, 2 EL Maisstärke, 1,5 g Agar-Agar, 3,5 g Salz, 150 ml flüssiges, neutrales Kokosöl

ZUBEREITUNG:

- 1 Alle Zutaten, außer dem Kokosöl, in einem Mixer einige Minuten pürieren. Das Kokosöl zugeben und wieder pürieren, bis eine glatte cremige Masse entsteht.
- 2 Die Masse in einen Topf füllen und auf hoher Stufe unter ständigem Rühren 5 Minuten kochen. Die Masse dickt ein und bekommt eine dicke, cremige Konsistenz.
- 3 Um Kugeln zu formen, die Masse in kleine mit einem Küchentuch oder Frischhaltefolie ausgelegte Schüssel mit rundem Boden füllen. Das Tuch zur Mitte hin zusammenfassen und mit einer Schnur oder Klammer fixieren.
- 4 Mindestens 45 Minuten kühl stellen.
- 5 Aus der Form nehmen und wie einen herkömmlichen Mozzarella verwenden.





ROTER RÜBEN BURGER

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

35 Minuten



GRILLDAUER

75 Minuten



GRILLCHEMIE:

Kalträuchern/220 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt / Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



HILFSMITTEL:

Hamburgerpresse,
Kalträucherschnecke,
Räuchermehl,
Keramik-Backform,
Keramische Grillplatte

ZUTATEN:

150 g Bröseltopfen alternativ Räuchertofu, 200 g Karfiol, 30 ml Olivenöl,
500 g Rote Rüben gekocht, 4 Frühlingszwiebel, Salz und Pfeffer,
100 g Dinkelbrösel oder Vierkorn-Brösel, 4 TL Flohsamenschalen
100 g Walnüsse gerieben

IN DER KÜCHE

- Den Bröseltopfen in der Keramik-Backform verteilen und am Grill kalt räuchern, siehe "Am Grill, Schritte 1-3."
- Den Karfiol sehr fein hacken (wie Brösel), danach mit dem Olivenöl beträufeln und in einer Backform angrillen, siehe "Am Grill, Schritte 4-5."
- Rote Rüben fein reiben und die Frühlingszwiebel fein hacken.
- Alle Zutaten vermengen und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mindestens 20 Minuten ruhen lassen.
- Die Burgerpresse befüten und Patties in Größe von 220 - 250 g formen. Noch einmal 10 Minuten kalt stellen.
- Die Patties auf beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und fertig grillen, siehe "Am Grill, Schritte 6-8."

AM GRILL:

- Grill inklusive Räucherschnecke zum Kalträuchern vorbereiten. Dazu die Räucherschnecke mit Räuchermehl befüllen und auf dem Kohlerost platzieren und entzünden.
- Backform mit dem Bröseltopfen auf dem Grillrost platzieren und ca. 45 Minuten kalt räuchern. Regelmäßig durchmischen damit der Topfen ein gleichmäßiges Räucheraroma annimmt.
- Geräucherten Bröseltopfen vom Grill nehmen und weiter laut Rezept verarbeiten.
- Grill nun für indirekte hohe Hitze bei 200 °C vorbereiten.
- Backform mit dem Karfiol in die indirekte Zone des Grills stellen und 10 Minuten grillen. Anschließend vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
- Anschließend Grill für direkte Hitze bei 220 °C inklusive Grillplatte vorbereiten.
- Burger auf die Grillplatte legen und 5 Minuten pro Seite grillen.
- Patties vom Grill nehmen und als Burger mit Buns, roter Paprika und Grillerdäpfel servieren.

GRILLERDÄPFEL MIT FETA-LAUCHGEMÜSE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 - 20 Minuten

KOCHZEIT DER KARTOFFELN:

45 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten



GRILLCHEMIE:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



HILFSMITTEL:

Räucherbrett aus Zedernholz

ZUTATEN:

2 große Kartoffeln, 100 g Lauch, 100 g Feta, 1 EL Olivenöl, 1 EL frische Kräuter, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE

- 1 Die Kartoffeln bissfest kochen und danach halbieren und aushöhlen, dass man sie gut befüllen kann.
- 2 Die ausgehöhlte Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und zerkleinern.
- 3 Den Lauch in feine Streifen schneiden und mit dem Olivenöl in der Pfanne glasig dünsten.
- 4 Die Kartoffelmasse mit dem gedünsteten Lauch, dem zerbröselten Feta, frischen Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Diese Masse dann in die vorbereiteten Kartoffelhälften füllen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für 200 °C bei direkter Hitze vorheizen.
- 2 Das Räucherbrett über der direkten Hitze zum Rauchen bringen. Sobald das Brett raucht, in die indirekte Hitzezone legen und die Kartoffelhälften darauf platzieren und 15 Minuten grillen.
- 3 Vom Grill nehmen und zum Burger servieren.



RAUCHIG GEGRILLTE ROTE PAPRIKA

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 - 10 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 - 220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HILFSMITTEL:

Gourmet BBQ System (GBS)
Wok, Pinsel

ZUTATEN:

1 Knoblauchzehe, 1 Tomate, 4 rote Spitzpaprika, 2 EL Olivenöl, etwas Rosmarin, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Knoblauch sehr fein hacken, die Tomaten halbieren und fein reiben, damit nur die Schale übrig bleibt. Die geriebenen Tomaten etwas stehen lassen, damit sich die Flüssigkeit absetzt und diese dann wegnehmen.
- 2 Die Spitzpaprika von allen Seiten mit Olivenöl bestreichen.

AM GRILL:

- 1 Grill bei direkter Hitze 200 - 220 °C vorheizen.
- 2 Paprika direkt auf den Rost legen und grillen bis sie weich und die Schale dunkel ist. Dabei regelmäßig wenden.
- 3 Die Paprika vom Rost nehmen, den Wok auf den Grill stellen und vorheizen.
- 4 In der Zwischenzeit die Paprika schälen und in Streifen schneiden.
- 5 Danach etwas Olivenöl, die Tomaten, den Knoblauch und den Rosmarin in den Wok geben und leicht angrillen. Anschließend die Paprikastreifen hinzufügen und nochmals vorsichtig durchrühren.
- 6 Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

KRENSAUCE

ZUTATEN:

250 g Sauerrahm, 4 EL Kren

ZUBEREITUNG:

- 1 Den Kren frisch reiben und mit dem Sauerrahm vermengen.

HAUSGEMACHTER MANDELFETA



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

ABTROPFZEIT:

8 Stunden

GRILLDAUER:

10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HILFSMITTEL:

Keramische Backform

ZUTATEN:

150 g ungeschälte Mandeln, 2 EL Zitronensaft, 120 ml kaltes Wasser, 3 - 4 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe, 1 TL getrockneter Oregano, 1 TL Salz, etwas Öl, Mulltuch

IN DER KÜCHE

- 1 Mandeln mit kochend heißem Wasser übergießen und 10 Minuten einweichen. In ein Sieb abgießen und die Schale entfernen.
- 2 120 ml kaltes Wasser, Zitronensaft, Salz und 2 EL Öl in einen Rührbecher geben.
- 3 Knoblauch schälen, hacken und hinzufügen. Danach alles mit dem Stabmixer glatt pürieren.
- 4 Ein Sieb in eine Schüssel hängen und mit einem Mulltuch auslegen. Danach den Oregano in die Mitte des Tuches geben und die Mandelmasse draufgeben. Die Ecken des Tuches über der gesamten Masse zusammenfassen und eindrehen. Damit soll die Flüssigkeit herausgepresst werden.
- 5 Danach einen Teller auf dieses Päckchen legen und beschweren. Die Masse dann bei Zimmertemperatur ca. 8 Stunden ruhen lassen.
- 6 Nach dem Ruhen eine Keramikform ausfetten.
- 7 Die Mandelmasse mit der flachen Seite nach oben in die Keramikform stürzen und das Tuch vorsichtig entfernen.

AM GRILL:

- 1 Grill für indirekte mittlere Hitze bei 180 °C vorbereiten.
- 2 Den Käse mit 1 - 2 EL Olivenöl einpinseln und in die indirekte Zone des Grills stellen. 5 - 10 Minuten grillen.
- 3 Anschließend aus der Keramikform nehmen und abkühlen lassen. Der Mandelfeta kann nun als Alternative zum Feta verwendet werden.

HAUSGEMACHTES BAGUETTE

Für 3 Baguettes



VORBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten



GRILLDAUER:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C / 200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HILFSMITTEL:

Pizzastein

ZUTATEN:

10 g frischer Germ, 500 g Mehl, 10 g Salz, 350 g Wasser

IN DER KÜCHE

- 1 Die Zutaten zu einem elastischen Teig mischen und 10 Minuten mit der Hand oder auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine kneten.
- 2 Den Teig ca. 30 - 45 Minuten gehen lassen anschließend zu 3 Baguettestangen formen und schräg einschneiden. Dann weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte, hohe Hitze (250 °C) inklusive Pizzastein vorheizen.
- 2 Die Baguettes auf den Pizzastein legen ca. 40 Minuten backen. Die Temperatur nach ca. 10 - 15 Minuten auf 200 °C reduzieren und goldbraun backen.

GRILL ACADEMY TIPP:

Wasser am Besten in kleineren Mengen dem Teig beifügen. Zu Beginn 200 - 300 g Wasser mit dem Mehl vermengen und den Rest in kleinen Portionen damit der Teig nicht zu flüssig wird. Nachträglich Mehl zum Teig zu geben funktioniert nicht optimal, da das Gluten erst durch das Kneten „freigesetzt“ wird und den Teig gut bindet.

BURGER BUNS

Für 20 Brötchen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten



RUHEZEIT:

1,5 - 2 Stunden



GRILLDAUER:

20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HILFSMITTEL:

Pizzastein

ZUTATEN:

1 Würfel frischer Germ, 1 kg Mehl, 400 ml lauwarmes Wasser, 100 ml lauwarme Milch, 70 g Dattelsüße oder brauner Zucker, 15 g Salz, 160 g sehr weiche Butter, 1 Ei

ZUM BESTREICHEN

1 Ei, 2 EL Obers, schwarzer Sesam

IN DER KÜCHE

- 1 Die Zutaten zu einem elastischen Teig vermengen und 10 Minuten mit der Hand oder auf langsamer Stufe mit der Küchenmaschine kneten. Für 45 - 60 Minuten gehen lassen, anschließend zu 80 - 90 Gramm schweren Brötchen formen.
- 2 Ei und Obers vermengen und die Brötchen einstreichen. Abschließend mit Sesam bestreuen und noch einmal 45 Minuten gehen lassen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill inklusive Pizzastein für indirekte Hitze bei 250 °C vorheizen.
- 2 Burger Buns auf dem Pizzastein ca. 16 - 20 Minuten goldbraun backen.



NUSSWICKELKUCHEN

Für 10 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 - 40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

190 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



HILFSMITTEL:

Dutch Oven, Pinsel

ZUTATEN:

1 kg Dinkelmehl Type 700, 330 ml Milch, 30 g frischer Germ, 84 g Butter, 170 g Sauerrahm, 100 g Dattelsüße oder brauner Zucker, 3 - 4 Eier, etwas Mehl zum Bestäuben, 10 g Salz, 1 EL Butterschmalz zum Ausfetten des Dutch Ovens

NUSSFÜLLE: 200 g flüssige Butter, 600 ml Milch, 600 g geriebene Walnüsse, 200 g gehackte Walnüsse, 500 g Dattelsüße alternativ Rohrzucker, 1 Vanilleschote, 5 g Salz

ZUM BESTREICHEN VOR DEM BACKEN

1 Ei verquirlt mit etwas Obers

ZUM BESTREICHEN NACH DEM BACKEN

50 bis 100 ml Ahornsirup je nach Wunsch

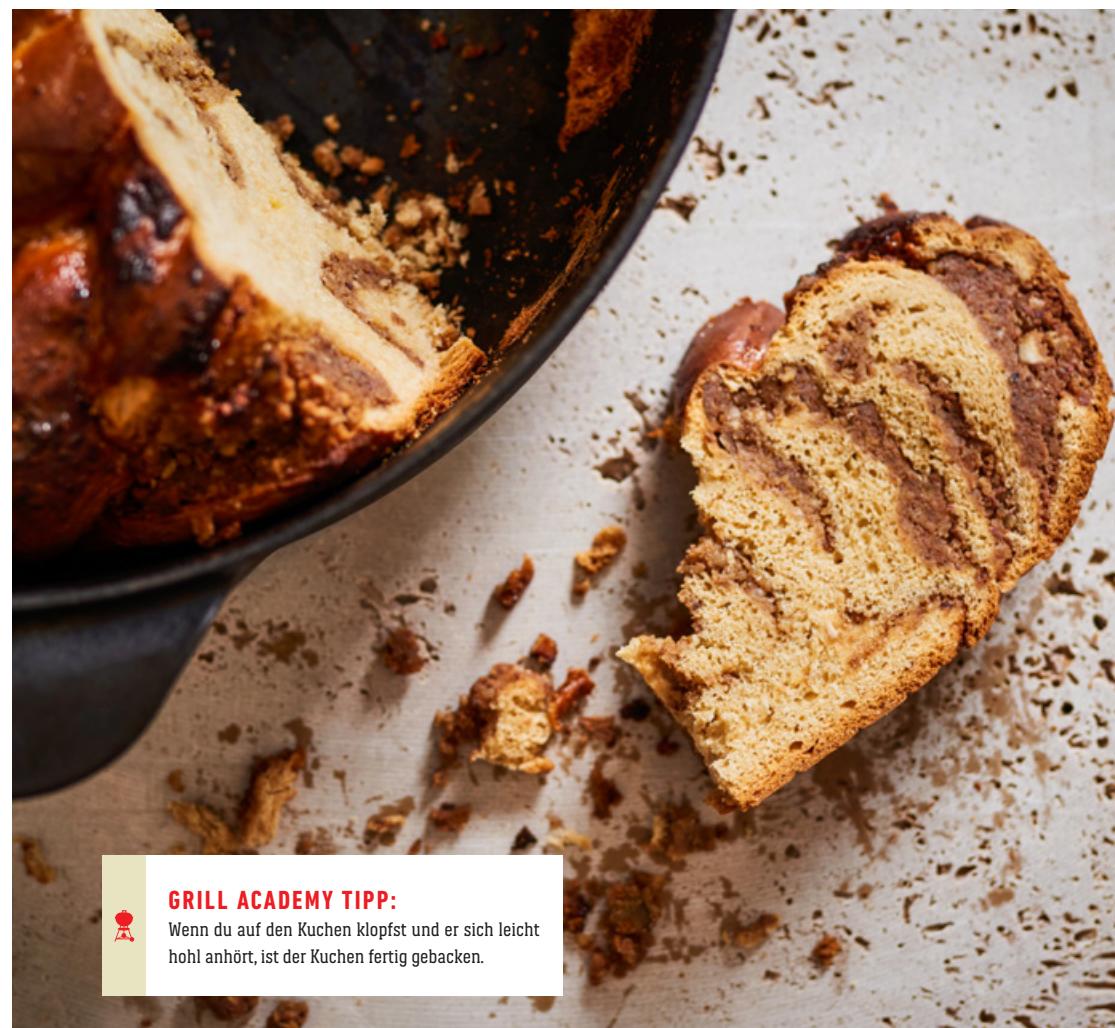
IN DER KÜCHE

- 1 Lauwarme Milch mit 50 g Dattelsüße, 100 g Mehl und dem zerbröseltem Germ verrühren. Mit einem Geschirrtuch zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
- 2 Die Butter schmelzen. Eier mit der restlichen Dattelsüße, der flüssigen Butter und dem Sauerrahm gut verrühren. Das gesiebte Mehl mit dem Salz vermengen und mit den flüssigen Zutaten zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde aufgehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
- 3 Für die Füllung, das Mark der Vanilleschote auskratzen. Die Milch aufkochen, vom Herd nehmen und die Butter darin auflösen. Die Dattelsüße, den Zimt, die Vanille und das Salz unterrühren und dann mit den restlichen Zutaten vermengen. Auskühlen lassen.
- 4 Sobald der Teig fertig aufgegangen ist, in zwei Hälften schneiden. Jede Hälfte dünn ausrollen und dann mit Füllung bestreichen. Beidseitig von außen zur Mitte einrollen und dann in der Mitte durchschneiden. Danach die zwei daraus entstandenen Hälften in sich verdrehen. Mit dem zweiten Stück gleich verfahren.
- 5 Den Dutch Oven mit dem Butterschmalz ausfetten.
- 6 Den ersten Strang in der Mitte des Dutch Oven zu einem Knopf drehen und die zweite Rolle herumlegen. Danach den Wickelkuchen mit dem verquirlten Ei bestreichen.

- 7 Weitere 30 Minuten zugedeckt aufgehen lassen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei 190 °C vorbereiten.
- 2 Den Dutch Oven bei indirekter Hitze in den Grill stellen und ca. 80 - 90 Minuten backen.
- 3 Wenn der Kuchen fertig gebacken ist, herausnehmen und optional kann der noch heiße Kuchen mit Ahornsirup bestrichen werden.



GRILL ACADEMY TIPP:

Wenn du auf den Kuchen klopfst und er sich leicht hohl anhört, ist der Kuchen fertig gebacken.

GRILLMETHODEN

HOLZKOHLEGRILL

1
HOLZKOHLEGRILL,
DIREKTE GRILLMETHODE



2
HOLZKOHLEGRILL,
INDIREKTE GRILLMETHODE



3
WEBER SMOKEY MOUNTAIN
COOKER: RÄUCHERN



1 DIREKTE HITZE

Für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen. Dazu die Briketts gleichmäßig auf dem gesamten Holzkohlerost verteilen oder in die Holzkohlekörbe füllen und diese in der Mitte des Kohlerosts platzieren. Das Grillgut direkt über den Briketts auf dem Grillrost grillen.

2 INDIREKTE HITZE

Für Gerichte, die eine längere Garzeit als 20 Minuten haben. Dazu die Briketts auf beiden Seiten des Holzkohlerosts verteilen oder in die Holzkohlekörbe füllen und auf jeder Seite des Kohlerosts positionieren. Eine Alu-Tropfschale zwischen den Briketts platzieren und den Deckel des Grills schließen. Die Zutaten in der Mitte des Grillrosts oberhalb der Tropfschale grillen. Den Deckel so positionieren, dass sich die Lüftungsöffnung zwischen den Briketts befindet.

3 RÄUCHERN: WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER

Der Smoker wurde eigens kreiert, um eine niedrige Temperatur aufrechtzuerhalten. Er eignet sich daher ideal zum Räuchern und für die Zubereitung von Gerichten, die längere Garzeiten haben, bei niedriger Temperatur. Aufgrund seiner Form, Bauweise und der integrierten Wasserschale kann die Temperatur über viele Stunden stabil und niedrig gehalten werden. Es gibt verschiedene Wege, wie der Smoker beheizt werden kann. Das geht im Wesentlichen wie folgt: Die Briketts auf den Kohlerost geben, entweder Wood Chunks oder Räucherchips hinzufügen, die Wasserschale mit Wasser befüllen, zwei Grillroste in den Grill einsetzen und die Zutaten darauflegen. Den Deckel schließen und die Zutaten räuchern.

GRILLMETHODEN

GASGRILL

1
DIREKTE GRILLMETHODE



2
INDIREKTE GRILLMETHODE



1 DIREKTE HITZE

Direkte Hitze eignet sich hervorragend für scharfes Anbraten sowie für Grillgut mit einer Garzeit von weniger als 20 Minuten.

Entzünde alle Brenner. Schließe den Deckel. Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost vor dem Grillen ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber®. Lege das Grillgut direkt über den Brennern auf den Grillrost. Schließe den Deckel.

2 INDIREKTE HITZE

Alles, was länger als 20 Minuten braucht, um gar zu werden, wird hingegen indirekt gegrillt.

Entzünde die äußeren Brenner. Für Grills mit zwei Brennern: Entzünde nur einen der beiden Brenner des Grills. Für Grills mit einem Brenner: Entzünde den Brenner. Schließe den Deckel. Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost ein – z. B. mit dem Antihaft-Spray von Weber® – bevor du das Grillgut aufliegst. Lege das Grillgut so auf den Grillrost, dass sich die heißen Brenner nicht direkt darunter befinden. Für Grills mit einem Brenner: Verwende das Hitzeschild und den Bratenrost. Lege den Bratenrost auf das Hitzeschild und anschließend das Grillgut auf den Bratenrost. Somit kannst du auch mit einem Brenner eine indirekte Zone erzeugen. Schließe den Deckel.

GRILLMETHODEN

WEBER PULSE

1
DIREKTE GRILLMETHODE



2
50/50 GRILLMETHODE



3
INDIREKTE GRILLMETHODE



1 DIREKTE HITZE
Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen.
Rost reinigen.
Regler auf gewünschte Temperatur einstellen und Speise direkt auf den Rost legen.
Für größere Fleischstücke empfiehlt sich die Verwendung eines iGrill Kerntemperaturföhlers zur Überwachung der Kerntemperatur.

2 50/50 HITZE
Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen.
Rost reinigen.
Nach dem Vorheizen Regler auf gewünschte Temperatur der jeweiligen Grillzone einstellen.
Beim zeitgleichen Grillen mehrerer Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten wird es empfohlen, beide Regler auf die Temperatur der zuerst zuzubereitenden Speise zu stellen und diese auf die linke Seite des Grills zu legen.
Zehn Minuten vor dem Dazulegen der zweiten Speise den rechten Regler auf die bevorzugte Temperatur stellen, damit sich die Temperatur in diesem Bereich anpasst.
Nun die zweite Speise hinzufügen und empfohlene Dauer grillen.

3 INDIREKTE HITZE
Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen.
Rost reinigen.
Temperatur auf „medium“ reduzieren und größere Lebensmittel in die Mitte des Rostes legen. Für größere Fleischstücke empfiehlt sich die Verwendung eines iGrill Kerntemperaturföhlers zur Überwachung der Kerntemperatur. Die Kabel des Föhlers müssen durch die Öffnung an der Seite der Grillkammer geführt werden.
Beim Pulse 2000 beide Regler auf „medium“ stellen.

VIELEN DANK FÜR DEINE TEILNAHME AM GRILLKURS DER WEBER GRILL ACADEMY!

Wir hoffen, dass du die Vielseitigkeit unserer Grills und unseres Zubehörs entdeckt hast, während du die leckeren Gerichte zubereitet hast und Spaß mit deinen Freunden und deiner Familie hattest.

WENN DU FÜR DEIN NÄCHSTES GRILLERLEBNIS BEREIT BIST, BIETEN WIR ZAHLREICHE ANDERE KURSE AN, AUS DENEN DU WÄHLEN KANNST:

DAS PERFEKTE STEAK
KLASSIKER VOM GRILL
AMERICAN BBQ
UVW.

Weitere Informationen sowie alle angebotenen Grillkurse findest du auf unserer Website:
www.weber.com

AUCH ALS
GESCHENK-
GUTSCHEIN
ERHÄLTLICH!

NOTIZEN

PDE2024039

WEBER.COM

