



# CRAFTED BBQ KURS — ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST!



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



weber



## ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST ...

Lerne unser WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kennen und entdecke die Vielfalt, die sich dir bietet. Mit diesem System geht alles und noch viel mehr:

- braten
- backen
- dämpfen
- anbraten
- rösten

Verwandle deinen Weber Grill mit passgenauem Grillzubehör in eine komplette Outdoor-Küche, in der man endlich alles zubereiten kann, was man will. Und das auch noch gleichzeitig.

Für 4 Portionen

## SCAMPI-RAGOUT AUS DEM WOK

 BEISPIEL GRILLMODELL:  
Genesis EPX-435

 VORBEREITUNG:  
20 Minuten

ZUSÄTZLICHE  
VORBEREITUNGSZEIT  
30 Minuten

GRILDAUER:  
15 Minuten

GESAMTDAUER:  
1 Stunde 5 Minuten

 GRILLTEMPERATUR:  
200 °C

 GRILLMETHODE:  
Direkt

 SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Leicht

 WEBER ZUBEHÖR:  
Weber Crafted Wok

### ZUTATEN:

24 Scampi Easy Peel, 30 ml Olivenöl, ½ TL Chiliflocken, 1 Limette, Saft und Abrieb, 2 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 4 Zweige Blatt-petersilie, 1 kleiner Bund Schnittlauch, 4 Zweige Basilikum, 500 ml geschälte Tomaten (Dose), 1 EL Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, Zucker, 2 EL Rapsöl, 50 ml Cognac, 100 ml Weißwein, 1 Bund Frühlingszwiebeln, 50 g Butter

### VORBEREITUNG:

- Die Scampi schälen, die Schalen beiseitestellen. Olivenöl, Chiliflocken, Limettensaft und -abrieb verrühren und die Scampi ca. 30 Minuten darin marinieren.
- Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
- Petersilie waschen, trocknen und abzupfen. Zusammen mit dem Schnittlauch fein schneiden.
- Basilikum waschen, zusammen mit den geschälten Tomaten und den Kräutern der Provence im Blender mixen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- Die Scampschalen in 1 EL Rapsöl anrösten, mit Cognac und Weißwein ablöschen, die Tomatenmischung hinzugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.
- Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit dem Weber Crafted Wok vorbereiten.
- Die Butter und das restliche Öl in den Wok geben und die Scampi anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und mit anbraten, mit dem Tomatensaft ablöschen und 2 Minuten köcheln lassen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Zucker.
- Den Wok indirekt stellen, Petersilie und Schnittlauch unterrühren und das Gericht mit den Frühlingszwiebeln bestreuen.

Für 4 Portionen

## BLÄTTTERTEIG-FLEURONS

 BEISPIEL GRILLMODELL:  
Genesis EPX-435

 VORBEREITUNG:  
15 Minuten

GRILDAUER:  
10 Minuten

GESAMTDAUER:  
25 Minuten

 GRILLTEMPERATUR:  
220 °C

 GRILLMETHODE:  
Indirekt

 SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Leicht

 WEBER ZUBEHÖR:  
Weber Crafted glasierter  
Grillstein – GBS /  
Runder oder mond-  
förmiger Ausstecher

### ZUTATEN:

100 g Blätterteigplatten (TK), 1 Eigelb, 20 g weißer Sesam

### VORBEREITUNG:

- Den Blätterteig mit dem Ausstecher mondförmig ausstechen.
- Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren und die Monde damit bestreichen (Vorsicht: Das Eigelb soll nicht herunterlaufen, sonst geht der Blätterteig nicht auf), anschließend mit dem Sesam bestreuen.
- Den Grillstein mit etwas Wasser befeuchten und die Monde vorsichtig darauf platzieren, etwas Abstand lassen.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für indirekte Hitze (220 °C) mit dem Weber Crafted System vorbereiten.
- Den Grillstein indirekt im Grill platzieren und die Monde ca. 10 Minuten backen, bis sie goldbraun und gar sind.





Für 4 Portionen

## HÄHNCHENFILETS IM CORNFLAKES-MANTEL MIT CHICKEN-CHILISAUCE

CHICKEN CHILLISAUCE AUS DER WEBER GAS GRILLBIBEL S. 57

 BEISPIEL GRILLMODELL:  
Genesis EPX-335

 ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT

15 Minuten

**VORBEREITUNG:**

25 Minuten

**GRILLDAUER:**  
10 Minuten

**GESAMTDAUER:**  
50 Minuten

 GRILLTEMPERATUR:  
220 °C

 KERNTEMPERATUR:  
75 °C indirekt

 GRILLMETHODE:  
Direkt

 SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Mittel

 WEBER ZUBEHÖR:  
Weber Crafted  
Grillplatte, 20 Weber  
Holzspieße



**ZUTATEN:**

800 g Hähnchenbrustfilet oder Hähnchenbrust, küchenfertig,  
½ Orange, Saft und Abrieb, 150 ml Sojasauce, Pfeffer, 2 Eier,  
200 g ungesüßte Cornflakes, 100 g Mehl

**Sauce:** 2 Zwiebeln, 6 Knoblauchzehen, 3 rote Peperoni,  
240 g Honig, 60 g Tomatenmark, 100 ml Sojasauce, 400 ml Wasser,  
1 Msp. gemahlener Koriander, 1 TL Chiliflocken, Salz,  
1 EL Maisstärke, mit 2 EL kaltem Wasser angerührt Rapsöl

**VORBEREITUNG:**

- Die Hähnchenbrustfilets in 20 gleichmäßig dicke, ca. 1 ½ cm breite Streifen schneiden.
- Orangensaft und -abrieb mit der Sojasauce verrühren und mit Pfeffer würzen. Die Hähnchenstreifen hineingeben und abgedeckt im Kühlschrank ca. 15 Minuten marinieren.
- Die Streifen aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
- Die Eier verquirlen, die Cornflakes mit der Hand etwas zerbröseln.
- Die Streifen zuerst in Mehl wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen, anschließend in den Cornflakes wenden.
- Die Hähnchenstreifen auf die Holzspieße stecken.
- Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni schälen bzw. putzen und fein würfeln.
- Das gewürfelte Gemüse im Honig ca. 2–3 Minuten anschwitzen, Tomatenmark hinzugeben und 1 Minute mit anrösten. Ablöschen mit Sojasauce und Wasser.
- Die Sauce ca. 3 Minuten köcheln lassen, anschließend Koriander und Chiliflocken hinzugeben und mit Salz abschmecken. Nach Bedarf mit der angerührten Stärke abbinden.

Für 4 Portionen

## MAISKOLBEN MIT BACON-CHEESE-TOPPING

AUS DER WEBER GAS GRILLBIBEL S. 254

 BEISPIEL GRILLMODELL:  
Genesis EPX-435

 VORBEREITUNG:

5 Minuten

**GRILLDAUER:**

40–42 Minuten

**GESAMTDAUER:**

45–47 Minuten

 GRILLTEMPERATUR:  
220 °C

 GRILLMETHODE:  
Direkt / Indirekt

 SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Leicht

 WEBER ZUBEHÖR:  
2in1 Dutch Oven /  
Maiskolbenhalter,  
1 sauberes Küchentuch



**ZUBEREITUNG:**

- Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- Etwas Öl auf die Platte geben und die Spieße ca. 6–8 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden, bis die Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist.

**ZUTATEN:**

4 Maiskolben, küchenfertig, 2 l Wasser, 60 g brauner Zucker,  
25 g Meersalz, ½ Zimtstange, 1 Sternanis, ½ EL schwarze Pfefferkörner

**Topping:** 2 rote Zwiebeln, 15 g Nachos, 60 g geriebener Cheddar  
16 Scheiben Frühstücksspeck

**VORBEREITUNG:**

- Für das Topping die Zwiebeln schälen und fein hacken, die Nachos zerbröseln.
- Käse, Zwiebeln und Nachos locker vermischen.

**ZUBEREITUNG:**

- Den Grill für direkte Hitze (220 °C) vorbereiten.
- Den Dutch Oven im Grill platzieren, Wasser, Zucker und Gewürze hineingeben und aufkochen.
- Die Maiskolben hineingeben, das Küchentuch darüberlegen und mit einem Teller beschweren (damit die Maiskolben unten bleiben). Die Maiskolben in ca. 25–30 Minuten weich garen.
- Die fertigen Maiskolben aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Den Dutch Oven aus dem Grill nehmen und den Grill auf indirekte Hitze umstellen.
- Die etwas abgekühlten Maiskolben mit jeweils 4 Scheiben Speck umwickeln.
- Die Maiskolben mit der Käsemischung bestreuen, leicht andrücken und in die indirekte Zone legen.
- Die Maiskolben ca. 12 Minuten grillen.



Für 8 Portionen

## BLUMENKOHL-QUICHE



BEISPIEL GRILLMODELL:  
Genesis EPX-335



VORBEREITUNG:  
25 Minuten

GRILDAUER:  
45 Minuten

GESAMTDAUER:  
1 Stunde 10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:  
175 °C



GRILLMETHODE:  
Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Mittel



WEBER ZUBEHÖR:  
Weber Crafted-  
Grillpfanne – GBS

### ZUTATEN:

800 g Blumenkohl, 4 Eier, 150 g Parmesan, gerieben,  
½ TL Ras el-Hanout, Salz, Pfeffer, 25 g Butter, zimmerwarm,  
50 g Semmelbrösel, 1 grüne Zucchini, 1 gelbe Zucchini,  
4 Zweige Blattpetersilie, 4 Zweige Basilikum, 4 Zweige Kerbel,  
50 ml Olivenöl

### VORBEREITUNG:

- Den Blumenkohl putzen, waschen, in große Stücke teilen und in der Küchenmaschine auf Couscous-Größe zerkleinern.
- Die Blumenkohlmasse mit Eiern, Parmesan und Ras el-Hanout vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Semmelbrösel ausstreuen.
- Die Blumenkohlmasse gleichmäßig in den Pfannen verteilen.
- Die Zucchini waschen, putzen und trocken tupfen, quer in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben gleichmäßig auf der Blumenkohlmasse verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Kräuter abzupfen, waschen, trocken schleudern und fein hacken.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für indirekte Hitze (175 °C) vorbereiten.
- Die Grillpfannen indirekt in den Grill stellen und die Quiche ca. 45 Minuten grillen, bis sie leicht gebräunt ist.
- Kurz vor Grillende die Quiche mit dem Olivenöl beträufeln und die Kräuter darüberstreuen.



Für 4 Portionen

## JAMAICA-JERK-BBQ-PORK



### BEISPIEL GRILLMODELL:

Genesis EPX-335



### VORBEREITUNG:

30 Minuten

### GRILLDAUER:

10 Minuten / 40 Minuten

### GESAMTDAUER:

40 Minuten / 70 Minuten



### GRILLTEMPERATUR:

250 °C / 150 °C



### GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



### SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



### WEBER ZUBEHÖR:

2in1 Dutch Oven

### ZUTATEN:

800 g Schweinefilet, küchenfertig, Salz, Pfeffer, 2 EL Rapsöl

2 Zwiebeln, 10 Kirschtomaten, 2 rote Paprika

**Marinade:**  $\frac{1}{2}$  Bund Koriander, 1 rote Chilischoten, 2 Knoblauchzehen, 1 Stück Ingwer (ca. 3 cm),  $\frac{1}{2}$  TL Zimt, 1 TL gemahlener Piment, 1 EL Honig, 50 ml Rum, 50 ml Sojasauce, 40 g brauner Zucker, 50 ml Limettensaft, 150 ml Orangensaft

1 Bund Frühlingszwiebeln, 100 ml BBQ-Sauce, 1 EL grüner Pfeffer, 100 g Tomatenmark

### VORBEREITUNG:

- Die Schweinefilets in 3–4 nicht zu kleine Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und leicht einölen.
- Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Ringe auf dem Boden des Dutch Ovens verteilen.
- Die Kirschtomaten waschen.
- Die Paprika waschen, putzen und in Ringe schneiden.
- Für die Marinade den Koriander waschen und grob hacken.
- Die Chilischoten putzen und grob hacken.
- Knoblauch und Ingwer schälen und grob hacken.
- Alle Zutaten für die Marinade in einen Blender geben und mixen.
- Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Für 4 Portionen

## KRÄUTER-PANCAKES

AUS DER WEBER GAS GRILLBIBEL S. 343

BEISPIEL GRILLMODELL:  
Genesis EPX-435

VORBEREITUNG:  
20 Minuten

GRILLDAUER:  
20 Minuten

GESAMTDAUER:  
40 Minuten

GRILLTEMPERATUR:  
180 °C

GRILLMETHODE:  
Direkt

SCHWIERIGKEITSGRAD:  
Leicht

WEBER ZUBEHÖR:  
Weber CRAFTED  
Grillplatte

### ZUTATEN:

50 g flüssige Butter, 3 Eier, 210 ml Milch,  $\frac{1}{2}$  TL Salz,  
300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, 4 Zweige Blattpetersilie,  
1 kleiner Bund Schnittlauch, 4 Zweige Kerbel, Rapsöl

### VORBEREITUNG:

- Die Butter mit den Eiern, der Milch und dem Salz verrühren.
- Mehl und Backpulver mischen und sieben, mit der Eiermischung zu einem glatten Teig verrühren.
- Die Kräuter ggf. abzupfen, waschen und trocken schleudern, anschließend fein hacken und unter den Teig rühren.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Weber Crafted-Grillplatte vorbereiten.
- Etwas Öl auf der Platte verstreichen. Mit einem kleinen Schöpfel Teig daraufgeben und zu Pancakes von ca. 8 cm Durchmesser verteilen.
- Die Pancakes ca. 4–5 Minuten backen, anschließend wenden. Nach weiteren 1–2 Minuten sind die Pancakes fertig gebacken.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für direktes Grillen (250 °C) mit dem Weber Crafted-System vorbereiten.
- Die Schweinefiletstücke von allen Seiten kurz kräftig angrillen, sie sollten allerdings innen noch roh sein. Vom Grill nehmen und mit BBQ-Sauce einstreichen.
- Die Schweinefiletstücke auf die Zwiebeln legen, die Kirschtomaten dazwischenstecken, die Paprika darauflegen und die Marinade aus dem Blender darübergießen. Zum Schluss die Pfefferkörner darüberstreuen.
- Den Dutch Oven schließen, aufkochen, anschließend die Hitze unter dem Dutch Oven ausschalten und die Hitze im Grill auf 150 °C reduzieren.
- Das Ganze ca. 30 Minuten ziehen lassen, das Tomatenmark untermischen und weitere 5 Minuten ziehen lassen.
- Das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Frühlingszwiebeln darüberstreuen.



Für 4 Portionen

## SPANFERKELRÜCKEN MIT MEERSALZ

AUS DER WEBER GAS GRILLBIBEL S. 105



### BEISPIEL GRILLMODELL:

70th Anniversary  
Edition Kettle



### VORBEREITUNG:

15 Minuten



### GRILLDAUER:

45 Minuten



### GESAMTDAUER:

1 Stunde 10 Minuten



### GRILLTEMPERATUR:

200 °C indirekt



### KERNTEMPERATUR:

60 °C



### GRILLMETHODE:

Indirekt



### SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



### WEBER ZUBEHÖR:

Weber Connect  
Smart Grilling Hub

### ZUTÄTEN:

1 Spanferkelrücken à 1,2 kg, küchenfertig

#### Gewürzmischung:

$\frac{1}{2}$  TL Chiliflocken, 10 Kümmelsamen,  $\frac{1}{2}$  EL brauner Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  TL Meersalz,  $\frac{1}{2}$  EL edelsüßes Paprikapulver,  $\frac{1}{2}$  TL rosen-scharfes Paprikapulver

3 EL Öl, 200 g grobes Meersalz

### VORBEREITUNG:

- Die Zutaten für die Gewürzmischung im Mörser zerstoßen.
- Die Schwarze der Spanferkelrücken mit einem scharfen Messer im Abstand von 1 cm quer einschneiden.
- Die Rücken mit Öl einreiben und die Fleischseiten mit der Gewürzmischung bestreuen.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für indirekte Hitze (200 °C) vorbereiten.
- Die Spanferkelrücken mit der Fleischseite nach unten in die indirekte Zone legen, das Meersalz auf der Schwarze verteilen.
- Den Temperaturfühler einstecken und die Rücken ca. 45 Minuten grillen, bis die Kerntemperatur von 60 °C erreicht ist.
- Die Rücken noch 5 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen. Vor dem Servieren das Meersalz entfernen.

Für 4 Portionen

## BLUMENKOHLSTEAKS

AUS DER WEBER GAS GRILLBIBEL S. 270

### BEISPIEL GRILLMODELL:

Genesis EP-335

### ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

### VORBEREITUNG:

15 Minuten

### GRILLDAUER:

25 Minuten

### GESAMTDAUER:

1 Stunde 10 Minuten

### GRILLTEMPERATUR:

220 °C

### GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt

### SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

### WEBER ZUBEHÖR:

Backpapier und Alufolie  
(oder Kombi-Produkt)

### ZUTATEN:

2 Blumenkohle, 75 ml Rapsöl, 25 g Meersalz, 1 TL Chiliflocken, 25 g geräuchertes Paprikapulver, 6 Knoblauchzehen, 4 Zweige Thymian, 4 Zweige Rosmarin

### VORBEREITUNG:

- Die Blumenkohle putzen und waschen, Strunk nicht entfernen. Links und rechts so weit abschneiden, dass man mittig noch 2 Blumenkohlsteaks von ca. 2 cm Dicke schneiden kann.
- Das Öl mit Meersalz, Chiliflocken und Paprikapulver mixen und die Steaks damit einpinseln, mindestens 30 Minuten marinieren.
- Knoblauch schälen und grob hacken, Thymian und Rosmarin waschen und trocknen.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für direkte Hitze (220 °C) vorbereiten.
- Die Blumenkohlsteaks von beiden Seiten angrillen, bis sie ein schönes Branding haben.
- Die angegrillten Steaks in Backpapier und Alufolie mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin einpacken.
- Die Päckchen auf der zweiten Ebene ca. 15 Minuten weitergaren lassen.

Für 4 Portionen

## SALBEIKARTOFFELN

### BEISPIEL GRILLMODELL:

Genesis EPX-435

### ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

### VORBEREITUNG:

20 Minuten

### GRILLDAUER:

50 Minuten

### GESAMTDAUER:

1 Stunde 40 Minuten

### GRILLTEMPERATUR:

180 °C

### GRILLMETHODE:

Direkt

### SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

### ZUTATEN:

800 g Drillinge, 2 Knoblauchzehen, 1 Zwiebeln, 3 Zweige Salbei, 2 Lorbeerblätter, 10 g Meersalz, 20 ml Öl Fleur de Sel, Geräuchertes Paprikapulver, 50 ml Olivenöl

### VORBEREITUNG:

- Die Kartoffeln waschen und halbieren, ggf. vierteln.
- Die Knoblauchzehen leicht plätzen.
- Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.
- Den Salbei waschen, trocken schleudern und abzupfen. Die Blätter fein schneiden, die Äste sowie die Lorbeerblätter, Meersalz und Öl zu den Kartoffeln geben und gut vermischen, mindestens 30 Minuten marinieren.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Weber CRAFTED Grillplatte vorbereiten.
- Die Kartoffeln auf der Platte verteilen, ca. 40 Minuten grillen, dabei gelegentlich wenden.
- Kurz vor dem Servieren geschnittene Salbeiblätter unterrühren, mit Fleur de Sel und Paprikapulver abschmecken und mit dem Olivenöl beträufeln.





Für 8 Portionen

## APFELKUCHEN AUS DEM GRILLKORB

### BEISPIEL GRILLMODELL:

Genesis EPX-435

### VORBEREITUNG:

25 Minuten

### GRILLDAUER:

40 Minuten

### GESAMTDAUER:

1 Stunde 5 Minuten

### GRILLTEMPERATUR:

180 °C

### GRILLMETHODE:

Indirekt

### SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

### WEBER ZUBEHÖR:

Weber Keramische Backform, Trennspray, Backpapier

### ZUTÄTEN:

100 ml Milch, 100 g Butter, 3 Eier, 280 g Zucker, 240 g Mehl, 1½ TL Backpulver, 3 Äpfel, 20 g gemahlene Mandeln, 40 g Zucker, ½ TL Zimt  
200 g Schmand, 40 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker

### VORBEREITUNG:

- Die Milch mit der Butter erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, nicht kochen.
- Die Eier mit dem Zucker in der Küchenmaschine weiß aufschlagen.
- Mehl mit Backpulver mischen und sieben.
- Milch-Butter-Mischung etwas abkühlen lassen und unter die Eiermasse rühren, zum Schluss die Mehlmischung unterrühren.
- Die Äpfel schälen, entkernen und reiben. Unter den Teig heben.
- Den Grillkorb mit Trennspray einsprühen und mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen.
- Mandeln, Zucker und Zimt mischen.
- Den Schmand mit Puderzucker und Vanillezucker halbstif aufschlagen und bis zum Gebrauch kühl stellen.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) mit dem Weber Crafted System vorbereiten.
- Den Grillkorb im Grill platzieren und den Kuchen ca. 40 Minuten grillen, bis er fertig ist (Stäbchenprobe).
- Den Kuchen auf einem Gitter abkühlen lassen und vor dem Servieren mit der Mandel-Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.
- In Zubereitung: Den Kuchen mit dem aufgeschlagenen Schmand servieren

## DEIN WEBER KONTAKT

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
Rheinstraße 194  
55218 Ingelheim

+49 (0)30 7262 1488  
[grillacademy-de@weber.com](mailto:grillacademy-de@weber.com)  
[www.weber.com/de](http://www.weber.com/de)

