

REZEPTEFT WINTER- GRILLEN



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber



WINTERGRILLEN – EIN BISSCHEN „SUMMERFEELING“ IN DER KALTEN JAHRESZEIT

Geht bei dir die Grillsaison auch mit dem Herbst zu Ende? Das wäre schade, denn die reizvollste Jahreszeit fürs perfekte Grillvergnügen beginnt gerade dann, wenn das Thermometer endlich unter Null angekommen ist und der erste Schnee liegt. Warme Kleidung, ein dampfend-heißer Punsch, verführerisches Grillaroma in der kalten Winterluft – und schon holst du die schönsten Seiten des Sommers in die kalte Jahreszeit. Mit dem Thema „Wintergrillen“ der Grill Academy Original zeigen wir dir, wie dein Grillvergnügen im Schnee garantiert zum perfekten Genuss wird. Welche Rezepte sind hierfür besonders geeignet? Was muss bei der Zubereitung beachtet werden? Überrasche deine Gäste auch bei Minusgraden als perfekter Grillmeister und Gastgeber.





GRILL ACADEMY TIPP:

Gib in der Winterzeit eine Messerspitze Vitamin C in die Suppe.



SELLERIE-RAHMSUPPE IM GRILL GERÄUCHERT

4 Personen



GRILLZEIT:

30–35 Minuten



GRILLCHEMIE:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

SELLERIE RAHMSUPPE: 300 g Sellerie ganz (geschält), 20 ml Rapsöl, 20 g Butter, 50 g Schalotten (fein gewürfelt), 10 g Knoblauch (fein gewürfelt), 600 ml Geflügelfond, 200 ml Sahne (33%), 20 g Meerrettich (gerieben), 10 ml Zitronensaft, 50 g Räucherchips Mesquite, Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat

GARNITUR: 20 g halbierte Walnüsse, 5 g Puderzucker, 1 g Fleur de Sel

VORBEREITUNG:

- Die Räucherchips 30 Minuten in Wasser einweichen.
- Den Grill für indirektes Grillen bei 200–220 °C vorbereiten.
- Den Sellerie in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.
- Mit Rapsöl einreiben und mit Salz und Zucker würzen.
- Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.

ZUBEREITUNG

- Für die Garnitur eine Pfanne auf dem Seitenkocher des Grills erhitzen.
- Die halbierten Walnüsse in die Pfanne geben, kurz rösten.
- Mit dem Puderzucker bestäuben und mit Fleur de Sel würzen und karamellisieren lassen.
- Aus der Pfanne auf ein Backpapier geben, erkalten lassen und grob zerkleinern.
- Räucherchips auf die Glut oder Räucherbox geben.
- Die Selleriescheiben indirekt auf den Grillrost legen.
- Den Sellerie für 20–25 Minuten räuchern (beim Holzkohlegrill Deckellüftung $\frac{3}{4}$ schließen).
- Den geräucherten Sellerie in Würfel schneiden.
- Butter in einem Topf aufschäumen, die Schalotten und Knoblauch darin glasig schwitzen.
- Geräucherte Selleriewürfel beifügen.
- Mit Geflügelfond und Sahne auffüllen. Ohne Deckel so lange köcheln, bis der Sellerie gar ist.
- Den Meerrettich und Zitronensaft beifügen und im Mixer sehr fein mixen, evtl. durch ein Sieb passieren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

SERVIEREN

- Die Suppe in vorgewärmten Tellern oder Kaffeetassen anrichten und mit den Walnüssen garnieren.

KARTOFFELGRATIN VOM GRILL SCHWEIZER ART

4 Personen



GRILLZEIT:
35–45 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:
180–200 °C

KERNTEMPERATUR:
93 °C



GRILLMETHODE:
Indirekt

ZUTATEN:

750 g Kartoffeln (festkochend), 20 g Butter, 5 g Knoblauch (fein gewülfelt), 100 g Emmentaler (mild), 50 ml Milch (Vollmilch), 200 ml Sahne (30 %), Salz, Pfeffer, Muskat

VORBEREITUNG:

- Eine passende Auflaufform mit Butter einfetten und den Knoblauch darin verteilen.
- Den Käse fein reiben.
- Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 mm dünne Scheiben hobeln.
- Die Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten.
- Milch, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat gründlich vermischen und über den Kartoffeln verteilen.
- Zum Schluss den Käse darüber verteilen.
- Den Grill für indirektes Grillen mit 180–200 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Die Auflaufform auf die indirekte Zone des Grills stellen und den Deckel schließen.
- Sobald das Kartoffelgratin gar und goldbraun ist, vom Grill nehmen und in der Auflaufform servieren.

GRILL ACADEMY TIPP:

Bei Grills ohne indirekte Zone eine umgedrehte Alutropfschale zwischen Rost und Gratin legen oder einen Pizzastein verwenden. Dadurch verteilt sich die Hitze auf dem kompletten Stein und es brennt nichts an.



NACKENFILET-MARSALA-SPIESS

4 Personen



GRILLZEIT:
8–12 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:
200–220 °C



GRILLMETHODE:
Indirekt

ZUTATEN:

200 g Schweinehals-Steak

MARINADE: 40 ml Marsala, 5 ml Zitronensaft, 10 g brauner Zucker, 3 g Meersalz, 1 g Chiliflocken, 15 ml Olivenöl

VORBEREITUNG:

- Marsala, Zitronensaft, Zucker, Meersalz und Chiliflocken mischen.
- Das Olivenöl hinzugeben und mit einem Mixstab oder Schneebesen vermengen.
- Das Steak vom Schweinehals in 8 Stücke schneiden.
- Fleisch in die Marinade legen und für 8 Stunden im Kühlenschrank oder besser über Nacht ziehen lassen.
- Holzspieße ca. 1 Stunde in Wasser einlegen.
- Fleisch aus der Marinade nehmen und trocken tupfen.
- Der Länge nach auf Holzspieße aufstecken.
- Die restliche Marinade in einem Topf sirupartig einkochen.
- Grill für indirektes Grillen bei 200–220 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Die Spieße auf die indirekte Zone des Grills legen. Nach der halben Garzeit wenden.
- Mit der eingekochten Marinade von Zeit zu Zeit einpinseln und fertig grillen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Serviere die Chorizo-Bohnen als Beilage oder als Hauptgericht mit frischem Brot. Es können auch getrocknete und eingeweichte Bohnen für das Rezept verwendet werden.

CHORIZO-BOHNEN VOM GRILL

4 Personen



GRILLZEIT:

20–30 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

180–200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt

ZUTATEN:

600 g Bohnen (weiße Kerne), 50 ml Olivenöl, 100 g Chorizo, 100 g Zwiebeln (fein gewürfelt), 20 g Knoblauch (fein gewürfelt), 250 ml Weißwein (trocken), 500 ml Geflügelfond, 4 Thymianzweige, 2 Lorbeerblätter, 15 ml Aceto Balsamico Bianco, Salz, Zucker

VORBEREITUNG:

- Bohnen abschütten und kalt abspülen.
- Die Chorizowurst von der Pelle befreien und in kleine Würfel schneiden.
- Restliche Zutaten abwiegen und herrichten.
- Den Grill mit Wok für direktes Grillen bei 180–200 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Das Olivenöl in dem Wok erhitzen. Die Chorizowürfel, Zwiebeln und Knoblauch in den Wok geben und glasig anschwitzen.
- Bohnen, Weißwein und den Geflügelfond in den Wok geben.
- Thymianzweige und Lorbeerblätter hinzufügen, Deckel schließen.
- 20–30 Minuten im Grill schmoren lassen, bis alles schön sämig ist.
- Vom Grill nehmen mit Salz, Zucker und Aceto Balsamico Bianco abschmecken.

WILDSCHWEINRÜCKEN AUF PUMPERNICKEL MIT PREISELBEERBUTTER

4 Personen



GRILLZEIT:

10–16 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

160–180 °C

GRILLCHEMPERATUR:

58 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

UNTERLAGE: 100 g Pumpernickel

PREISELBEERBUTTER: 100 g Butter, 60 g Preiselbeeren (Dose), 10 g Petersilie (fein geschnitten), 2 g Thymian (gemahlen), Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

WILDSCHWEINRÜCKEN: 200 g Wildschweinrücken ohne Knochen, 25 ml Gin, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

VORBEREITUNG:

- Die Butter in einer Küchenmaschine schaumig schlagen.
- Preiselbeeren, Petersilie und Thymian zu der Butter geben und gründlich vermischen.
- Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
- Auf Klarsichtfolie zu einer Rolle formen und in den Kühlschrank legen, bis die Butter schnittfest ist.

ZUBEREITUNG FLEISCH

- Vom Wildschweinrücken alle Sehnen und Häutchen entfernen.
- Mit dem Gin begießen und einreiben. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Das Ganze 30 Minuten ziehen oder über Nacht marinieren lassen.

ZUBEREITUNG DES WILDSCHWEINRÜCKENS

- Den Grill für indirektes Grillen bei 160–180 °C vorbereiten.
- Das Fleisch auf die indirekte Zone des gesäuerten und geöelten Grillrostes legen, Deckel schließen und ca. 5–8 Minuten grillen.
- Fleisch wenden, Deckel sofort wieder schließen und für weitere 5–8 Minuten grillen.
- Das Fleisch vom Rost nehmen und auf einem warmen Holzbrett abgedeckt ruhen lassen.

SERVIEREN

- Pumpernickel mit der Preiselbeerbutter belegen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Den Wildschweinrücken in dünne Tranchen schneiden und auf dem Pumpernickel anrichten.
- Den Gästen als Fingerfood servieren.

GRILL ACADEMY TIPP:

Nicht auf Zeit, sondern auf Kerntemperatur grillen.

BREZEL-SERVIETTENKNÖDEL VOM GRILL

4 Personen



GRILLZEIT:
35–40 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:
140–160 °C



KERNTEMPERATUR:
93 °C



GRILLMETHODE:
Indirekt

ZUTATEN:

200 g Laugenbrezel, 150 ml Milch (Vollmilch), 20 g Butter, 50 g Speck (geräuchert), 50 g Zwiebeln (fein gewürfelt), 5 g Knoblauch (fein gewürfelt), 10 g Petersilie (fein geschnitten), 3 Eier (Größe L), 100 g Magerquark, Salz, Cayennepfeffer, Muskat

VORBEREITUNG:

- Brezeln in dünne Scheiben schneiden. Speck in feine Streifen schneiden. Petersilie fein schneiden.
- Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.
- Die Milch erwärmen und über die geschnittenen Brezeln geben.
- Den Grill für indirektes Grillen bei 140–160 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Eine Pfanne auf den Seitenkocher des Gasgrills stellen und erhitzen.
- Zuerst die Speckstreifen darin anbraten und dann die Butter, Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen.
- So lange braten, bis die Zwiebeln goldbraun sind.
- Hin und wieder rühren oder durchschwenken.
- Petersilie hinzufügen und die Pfanne vom Seitenkocher nehmen und abkühlen lassen.
- Eier in einer großen Schüssel mit einem Mixstab schaumig schlagen und den Quark unterrühren.
- Alle Zutaten in die Schüssel geben und miteinander vermengen, bis sich alle Zutaten zu einer Masse verbunden haben.
- Falls nötig noch etwas Ei oder Semmelbrösel dazugeben.
- Mit den Gewürzen abschmecken und für 15 Minuten ruhen lassen.
- Die Masse auf einem gebuttertem Backpapier verteilen und zu einer lockeren Rolle formen. In Alufolie einrollen.
- Die Rolle auf die indirekte Zone des Grills legen, Deckel schließen und ca. 35–40 Minuten grillen.

SERVIEREN

- Alufolie und Backpapier entfernen. Knödel in Scheiben geschnitten zu Fleisch oder Salat servieren.

GRILL ACADEMY TIPP:

Für besonders luftige Knödel die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und kurz vor dem Backen unterheben.



GRILL ACADEMY TIPP:

- Die Marinade eignet sich auch für Schweinefleisch und Wildfleisch.
- Nicht auf Zeit grillen, sondern auf Kerntemperatur.



ENTRECÔTE DOUBLE IN MALZBIER-MARINADE

4 Personen



GRILLZEIT:

70–90 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C

GRILLTEMPERATUR:

52–63 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

1 kg Roastbeef mit Fettrand, 10 g Espresso- oder Kaffeebohnen, 25 g brauner Zucker, 500 ml Malzbier, 30 ml Zitronensaft, 1 g Chiliflocken, 6 g Meersalz, 1 Zitrone (Abrieb), 1 g Zimt (gemahlen)

ZUBEREITUNG MALZBIER-MARINADE

- Espresso- oder Kaffeebohnen in einer Pfanne bei kleiner Hitze kurz rösten.
- Den Zucker hinzufügen und karamellisieren.
- Mit 100 ml Malzbier ablöschen und auf ein Drittel einkochen lassen.
- Danach das restliche Malzbier, Zitronensaft, Chiliflocken, Meersalz, Zitronenabrieb sowie Zimt hinzufügen und gründlich mischen.

ZUBEREITUNG FLEISCH

- Das Roastbeef halbieren, den Fettrand mit einem Messer einschneiden.
- Die beiden Steaks in der Malzbier-Marinade einlegen, abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

ZUBEREITUNG DES ROASTBEEFS

- Grill für indirektes Grillen bei 140–160 °C vorbereiten.
- Steaks aus der Marinade nehmen. Die restliche Marinade auf ein Drittel einkochen und als Mop-Glasur bereit stellen.
- Den Rost einölen. Steaks auf die indirekte Zone des Grills legen.
- Den Kerntemperaturfühler mittig im Fleisch anbringen.
- Deckel des Grills schließen.
- Nach ca. 15 Minuten die Steaks mit der Glasur eingpinseln und solange wiederholen, bis die Glasur aufgebraucht ist.
- Die Steaks wenden, sobald eine Kerntemperatur von 50 °C erreicht ist.
- Die fertigen Steaks vom Grill nehmen, auf ein vorgewärmtes Brett legen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. In dünne Scheiben geschnitten auf vorgewärmten Tellern oder einer Platte servieren.

GEFÜLLTE GANS

4 Personen



GRILLZEIT:
4–5 Stunden



GRILLCHEMPERATUR:
120–140 °C (Phase 1)
180–200 °C (Phase 2)



KERNTTEMPERATUR:
72 °C (Phase 1)
83 °C (Phase 2)



GRILLMETHODE:
Indirekt

ZUTATEN:

FÜLLUNG: 40 g Zwiebeln (fein gewürfelt), 15 g Knoblauch (fein gewürfelt), 50 ml Weißwein, 3 Eier (Größe L), 100 g Magerquark, 100 ml Sahne (30 %), 10 Scheiben Toastbrot, 150 g Apfelscheiben (getrocknet), 150 g Aprikosen (gedörrt), 20 g Petersilie (fein geschnitten), 2 g Thymian (gemahlen), 5 g Zimt (gemahlen), Salz, Pfeffer
GANS: 3,5 kg Gans, 100 g Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub

VORBEREITUNG FÜLLUNG:

- Zwiebeln und Knoblauch in Butter glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.
- Äpfel und Aprikosen in kleine Würfel schneiden.
- Toastbrot in Würfel von 1 cm Kantenlänge schneiden.
- Eier mit Salz und Pfeffer Schaumig schlagen, Quark, Sahne, Äpfel und Aprikosen hinzufügen und glatt verrühren.
- Zwiebel-Knoblauch Masse mit den Brotwürfeln, Petersilie, Thymian, Zimt und der Ei-Masse gründlich vermischen.
- Die fertige Masse 15 Minuten ziehen lassen.

VORBEREITUNG GRILL:

- Grill für indirektes Grillen bei 120–140 °C vorbereiten und eine große Aluschale mit Wasser unter den Grillrost stellen.

ZUBEREITUNG GANS

- Die küchenfertige Gans von außen und innen unter fließend Wasser abspülen. Mit Küchenpapier trockentupfen.
- Die Flügel mit einer Geflügelschere abschneiden.
- Damit das Fett beim Grillen ablaufen kann, die Haut auf der Unterseite der Gans mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- Die Gans von außen und innen mit der Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub würzen, füllen und mit Holzspießen verschließen.
- Diese mit der Brust nach oben auf die indirekte Zone des Grills stellen.
- Die Nadel des Funkthermometers mittig in eine Keule der Gans stecken.

PHASE 1

- Indirekt bei 120–140 °C.
- Grillen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist.
Bei Holzkohlegrills bitte Grill Academy Tipp beachten.

PHASE 2

- Indirekt Grillen bei 180–200 °C.
- Grillen bis eine Kerntemperatur von 83 °C erreicht ist.

SERVIEREN

- Die Gans tranchieren und jedem Gast etwas von der Füllung auf den Teller geben.



GRILL ACADEMY TIPP:

- Das Fleisch 3 Stunden vor dem Grillen kräftig mit der Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub einreiben.
- Wenn das Fleisch einen Tag vorher eingerieben wird, erzielt man gleichzeitig einen Pökeleffekt.
- Für 1 kg Fleisch wird 30 g bis 50 g Gewürzmischung benötigt.
- Beim Grillen mit einem Holzkohlegrill, die Kohle bei 65 °C Kerntemperatur für Phase 2 vorbereiten.

KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ RUB

ZUTATEN:

60 g schwarze Pfefferkörner (geschrotet), 120 g Kräuter der Provence, 240 g brauner Zucker, 100 g Paprika (edelsüß), 350 g Meersalz (grob), 100 g Knoblauchpulver, 30 g Chiliflocken

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar).
Für 1 kg Fleisch wird 30–50 g Gewürzmischung benötigt.



BRATAPFEL MIT PFIFF

4 Personen



GRILLZEIT:

25–35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160–180°C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

2 Äpfel (Braeburn), 10 ml Zitronensaft

FÜLLUNG: 20 g Butter, 10 g Vanillezucker, 30 g Edelbitter Schokolade, 15 g Cornflakes, 10 g Haselnüsse (gemahlen), 1 Zitrone (Abrieb), 1 g Zimt (gemahlen), 10 ml Calvados, Chiliflocken nach Geschmack

VORBEREITUNG:

- Grill für indirektes Grillen bei 160–180 °C vorbereiten.
- Äpfel waschen und längs halbieren.
- Die Apfelhälften aushöhlen und mit Zitronensaft beträufeln.

ZUBEREITUNG

- Butter und Zucker schaumig schlagen.
- Schokolade grob reiben.
- Cornflakes mit der Hand grob zerbröseln.
- Alle Zutaten unter die schaumige Butter heben.
- Die Äpfel locker mit der Masse füllen.
- Die gefüllten Äpfel auf einen Gemüsekorb oder eine Auflaufform setzen.
- Auf die indirekte Zone des Grills stellen und grillen.

WEISSE ZIMT-SCHOKOLADENSAUCE

4 Personen

ZUTATEN:

100 ml Sahne (33 %)
½ Vanilleschote
1 g Fleur de Sel
80 g weiße Schokolade
Zimt (gemahlen)

ZUBEREITUNG:

- Sahne in einen Topf geben. Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen und mit Zimt und Fleur de Sel zur Sahne geben.
- Auf dem Seitenkocher des Grills aufkochen. Dann zur Seite stellen.
- Schokolade in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Sahne durch ein Sieb nach und nach auf die Schokolade geben und dabei rühren, damit eine Emulsion entsteht.
- Die Sauce lauwarm servieren.

BUTTERGEBÄCK VOM GRILL

4 Personen



GRILLZEIT:

2–8 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

250 g Zucker, 250 g Butter, 500 g Mehl, 2 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Prise Salz

VORBEREITUNG:

- Alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten und anschließend über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG

- Den Teig mit dem Nudelholz ca. 5 mm dick ausrollen und ausstechen. Plätzchen nach und nach auf den leicht bemehlten Pizzastein geben und indirekt Grillen.



DIE WEBER® GRILL- METHODEN

❶ DIREKTE GRILLMETHODE:
Für das schnelle Zubereiten von Würstchen, Gemüsespießen und Ähnlichem ist diese Methode besonders geeignet. Grillzeit <30 Minuten.

❷ INDIREKTE GRILLMETHODE:
Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel hingegen wird indirekt gegrillt. Dabei werden die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt, um zu verhindern, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Die Wirkungsweise ist ähnlich wie die Umluft hitze im Backofen. Grillzeit >30 Minuten.

❸ 50:50 GRILLMETHODE:
Bei der 50:50 Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze über den Hitzequellen dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelgroßes Grillgut wird so besonders zart und saftig.

❹ RING OF FIRE
Die Glut wird ringförmig am Rand des Kessels verteilt. Es entsteht ein großer Bereich in der Mitte für das indirekte Grillen und ein kleiner Bereich mit ringförmiger direkter Hitze, z.B. für Pizza.



Man unterscheidet zwischen der Deckeltemperatur (indirekte Hitze ●) und der Rosttemperatur (direkte Hitze ○)

SCHÖN, DASS DU AM KURS
„WINTERGRILLEN“ DER
WEBER GRILL ACADEMY
ORIGINAL TEILGENOMMEN
HAST – VIELEN DANK!

Wir hoffen, der Abend war für dich ebenso genussreich wie informativ. Auf weber.com hast du die Möglichkeit, uns Lob, Kritik, Anregungen und Wünsche zur Weber Grill Academy Original zu geben. Wir freuen uns auf dein Feedback.

Hier findest du ebenfalls Informationen zu unseren weiteren Kursen und alles rund ums Thema Grillen.

WEBER.COM

