



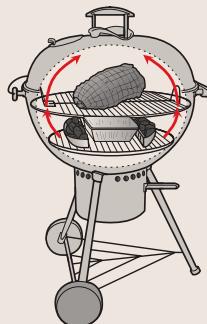
WEBERS

EVENT-BBQ MENÜ 3

ES GIBT VIELE ARTEN ZU GRILLEN, ABER ES GIBT NUR EINE WEBER-ART



KUGELGRILL



DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Min. gar ist. Die Glut befindet sich gleichmäßig verteilt direkt unter dem Grillgut.

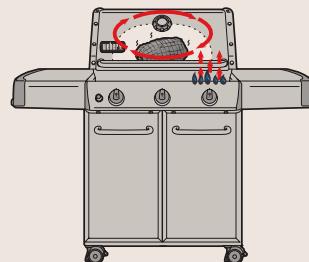
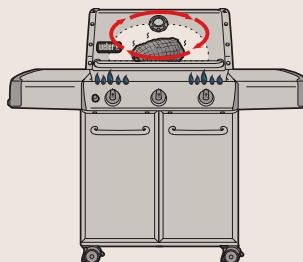
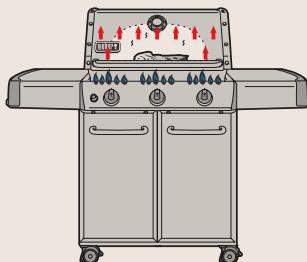
INDIREKTE GRILLMETHODE

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 Kohlerostes, auf der anderen ist eine Alu-Tropfschale zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut.

GASGRILL



DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Min. gar ist. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Min. 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 Min.), 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 Min.). 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.

DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED

Wir empfehlen dir, beim Grillen immer den Deckel zu schließen. So kann die heiße Luft im Inneren des Grills zirkulieren und verleiht dem Grillgut den typischen Grillgeschmack, den wir alle lieben. Bei geschlossenem Deckel ist das Grillgut außerdem saftiger, gart schneller und der Grill verliert weniger Wärme, sodass du weniger Brennstoff zum Garen benötigst. Die beiden wichtigsten Grillmethoden sind „direkte Hitze“ und „indirekte Hitze“.

GRILLEN BEI INDIREKTER HITZE

Alle Speisen, die länger als 20 Min. gegart werden müssen, sollten in der Regel bei indirekter Hitze gegrillt werden. Das gilt besonders für größere Gerichte wie Braten und ganze Hähnchen. Du kannst auch ein Steak bei indirekter Hitze grillen, nachdem du es kurz angebraten hast, um es genau so zuzubereiten, wie du es möchtest. Die Hitzequelle wird auf beiden Seiten des Grills platziert, wobei sich das Grillgut in der Mitte des Rosts befindet, um zu verhindern, dass das Grillgut anbrennt, bevor es im Inneren vollständig gar ist. Diese Methode ähnelt der Heißluftfunktion im Backofen, nur dass das Grillgut knuspriger und viel saftiger ist.

GRILLEN MIT DIREKTER HITZE

Direkte Hitze ist ideal für das Grillen von Zutaten und Gerichten mit einer Garzeit von weniger als 20 Min.. Diese Methode eignet sich besonders für Würstchen und Burger, Hähnchenfilets, Meeresfrüchte und Gemüsespieße. Die Wärmequelle befindet sich direkt unter dem Grillgut.



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

ZUR BEGRÜSSUNG: GEGRILLTE WASSERMELONE MIT RUCOLA UND FETAKÄSE, DAZU CHORIZO

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15–20 Minuten

GRILLZEIT:

5–6 Minuten

GESAMTZEIT:

20–26 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250–280 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

ZUTATEN:

½ kleine, möglichst kernarme Wassermelone (ca. 800 g), 40 ml Olivenöl, 3 Chorizos (je ca. 80 g), 40 g Rucolasalat, 150 g Fetakäse, 2 EL Ahornsirup, 2 EL grober Senf, 40 ml weißer Balsamessig, Meersalz, Cayennepfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Melone waschen, trocken tupfen und in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Die Melonenscheiben mit Küchenpapier von beiden Seiten gründlich trocknen und dünn mit Olivenöl einpinseln.
- 2 Den Rucola verlesen, unter fließendem Wasser abbrausen und trocken schleudern. Den Fetakäse trocken tupfen und mit den Fingern zerbröseln.
- 3 In einer ausreichend großen Schüssel Ahornsirup, Senf und Essig miteinander verrühren. Danach mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen.
- 4 Die gegrillten Zutaten vom Grill nehmen und leicht abkühlen lassen. Die Schale der Melonenscheiben abschneiden und das Fruchtfleisch in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Die Chorizos in fingerdicke Scheiben schneiden. Beides zusammen mit dem Fetakäse in die Schüssel mit der Vinaigrette geben und miteinander vermengen. Zum Servieren den Rucolasalat unterheben und ggf. nachwürzen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte und indirekte sehr starke Hitze (250–280 °C) vorbereiten.
- 2 Die Melonenscheiben bei direkter Hitze 5–6 Min. grillen, dabei einmal wenden. Nach dem Wenden auf einer anderen Stelle des Grillrostes platzieren.
- 3 Die Chorizos auf den Zusatz- oder Ablagerrost legen und bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel mitgrillen. Dabei gelegentlich wenden.

TIPP:

Für die vegane Variante kannst du den Fetakäse durch veganen Käse und die Chorizos durch vegane Bratwurst oder Seidentofu ersetzen. Je nach Jahreszeit kann die Wassermelone durch andere Früchte wie Pfirsich, Apfel, Birne oder Ananas ergänzt werden.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 1/2

BIG APPLE SALAD MIT BACKHUHN VON DER PLANCHA

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15–20 Minuten

GRILLZEIT:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

50–55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

KERNTEMPERATUR:

72–76 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Weber CRAFTED Plancha

ZUTATEN:

Backhuhn von der Plancha: 2 Maishähnchenbrüste mit Haut und Knochen (je ca. 200–220 g), 2 frische Knoblauchzehen, 1 gelbe Peperoni, 25 ml Sojasauce, 1 TL Currys, 80 g Speisestärke, 30 ml Pflanzenöl

Big Apple Salad: 3 rote Äpfel, 1 Zucchini, 1 grüne Paprika, 2 Romanasalatherzen, 200 g blaue Trauben, 25 ml weißer Balsamessig, 2 EL milder Honig, 1 TL Senf, 4 EL Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 EL Soft-Cranberrys,

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Äpfel waschen, trocknen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. 1 Apfel in 1 cm große Würfel schneiden und beiseitelegen. Die restlichen Apfelfünten in fingerdicke Spalten schneiden. Die Zucchini putzen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Paprika vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
- 2 Den Salat putzen, die äußeren Blätter entfernen, den Strunk kürzen und der Länge nach halbieren. Die Trauben waschen, trocknen und halbieren.
- 3 Für die Vinaigrette Balsamessig, Honig, Senf und Olivenöl miteinander verrühren. Kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.
- 4 Die gebrillten Zutaten bis auf den Salat in mundgerechte Stücke schneiden und in eine ausreichend große Schüssel geben. Den Salat auf die Teller verteilen.
- 5 Die Vinaigrette zu den vorbereiteten Zutaten geben, alles miteinander vermengen und über den Salat verteilen. Die gewürfelten Äpfel darüberstreuen und mit Soft-Cranberrys toppen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 2/2

BIG APPLE SALAD MIT BACKHUHN VON DER PLANCHA

Rezept für 4 Personen

AM GRILL:

- 1 Die Plancha am Grill einsetzen. Den Grill für direkte starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten.
- 2 Die Hähnchenbrüste trocken tupfen und in 4 gleich große Teile schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Peperoni der Länge nach halbieren, entkernen und ebenfalls fein hacken. Beides zusammen mit Sojasauce und Currysüppchen zu den Hähnchenteilen geben und miteinander vermengen.
- 3 Die Hähnchenteile mit Stärke bestreuen und gründlich schwenken, sodass sie von allen Seiten mit Stärke bedeckt sind.
- 4 Das Pflanzenöl auf der Plancha verteilen, die Hähnchenteile darauflegen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen (Kerntemperatur 72–76 °C). Dabei einmal wenden.
- 5 Zum Servieren das Backhuhn zum Salat auf die Teller geben.
- 6 Den Grill für mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten.
- 7 Salat, Zucchinischeiben und Apfelspalten mit Olivenöl einreiben, mit Meersalz würzen und auf den Grillrost legen. Bei geschlossenem Deckel je nach Beschaffenheit des Grillguts 6–8 Min. grillen. Dabei einmal wenden.



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 1/2

GEGRILLTER BLUMENKOHL MIT LAUWARMEM HUMMUS UND ZITRUS-FISCH VON DER PLANKE

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

KERNTTEMPERATUR:

58–64 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Weber CRAFTED Pfanneneinsatz

1 Zedernholzbrett, mind. 1 Std.

beschwert gewässert

ZUTATEN:

Für den Blumenkohl: $\frac{1}{2}$ Blumenkohl (ca. 600 g), 2 EL Pflanzenöl, 1 TL Ras el-Hanout

Für den Zitrus-Fisch: 500 g Fischfilet (ca. 1–2 cm dick), küchenfertig ohne Haut und Gräten (z. B. Lachs, Saibling, Lachsforelle, Zander, Wolfsbarsch, Victoriabarsch), Salz, Cayennepfeffer, 1 Orange, 1 Zitrone, 1 Limette, 8 getrocknete Tomatenfilets, 2 Stangen Frühlingszwiebeln

Für den Hummus: 150 g Blumenkohlabschnitte und kleinere -röschen, 2 EL Tahina (Sesampaste), 150 g Kichererbsen (Dose), abgetropft, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb und Saft

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Blumenkohl putzen und in möglichst große Röschen (ca. 8–10 cm) teilen. Die Röschen der Länge nach halbieren und die Enden leicht begradigen, die Abschnitte beiseitelegen. Die Blumenkohlröschen dünn mit Öl einreiben und mit Salz sowie Ras el-Hanout würzen.
- 2 Die Blumenkohlabschnitte und kleineren Blumenkohlröschen zusammen mit Tahina, Kichererbsen sowie Zitronenabrieb und -saft musartig zerkleinern und mit Salz sowie Cayennepfeffer würzen.
- 3 Die Zitrusfrüchte waschen und trocknen. Die Schale abreiben, das Weiße entfernen, die Filets herausschneiden und den Saft auffangen. Die Tomatenfilets klein schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und schräg in Ringe schneiden. Die Zutaten miteinander vermengen und mit Salz sowie Cayennepfeffer würzen.
- 4 Das Fischfilet abbrausen, trocknen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Danach die Hälfte des Zitrus-Toppings darauf verteilen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 2/2

GEGRILLTER BLUMENKOHL MIT LAUWARMEM HUMMUS UND ZITRUS-FISCH VON DER PLANKE

Rezept für 4 Personen

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Das Zedernholzbrett auf die direkte Zone legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen. Sobald sich ein leichter Rauch entwickelt, wenden, auf die indirekte Zone umplatzieren, den Zitrus-Fisch auflegen und bei geschlossenem Deckel 12–15 Min. grillen (Kerntemperatur 58–64 °C).
- 2 Den Grillrost entfernen, die Pfanne einsetzen und geschlossen 6–8 Min. vorheizen. Die Blumenkohlröschen in die Pfanne geben und geschlossen 12–15 Min. grillen (schönes Blattgrün mitgrillen!). Dabei gelegentlich wenden.
- 3 Nach Grillzeitende des Blumenkohls Pfanne vom Grill nehmen. Die Röschen aus der Pfanne nehmen und auf die Teller verteilen. Den Hummus in die Pfanne geben und 1–2 Min. darin abrühren. Den Zitrus-Fisch portionieren und auf die Teller geben. Mit den restlichen Zitrusfrüchten toppen und den Hummus dazureichen.

Tipp:

Das Zitrus-Topping kannst du facettenreich variieren, z. B. mit 1–2 EL Sesamöl, 1 EL geröstetem Sesam und 1–2 EL fein geschnittenem Koriander. Oder wie wäre es mit 1 EL Ahornsirup und 1–2 EL fein gehacktem Basilikum? Oder ganz frisch mit 2–3 EL knusprigen Speckwürfeln und 2 EL zerstoßenen Wasabi-Nüssen? Create your own citrus flavor!



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 1/2

RATATOUILLE MIT PFANNENBROT UND KNOBLAUCH-GARNELEN

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15–20 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

25–30 Minuten

GRILLZEIT:

40–45 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Stunde 20 Minuten–1 Stunde 35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220–240 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Weber Dutch Oven

ZUTATEN:

Für die Knoblauch-Garnelen: 8 Riesengarnelen mit Kopf und Schale, $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie, 4 frische Knoblauchzehen, 4 EL Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Pfannenbrot: 1 EL Honig, 10 g frische Hefe, 320 g Mehl (Type 405), 7 g feines Meersalz, 2–3 EL Olivenöl, Mehl zum Bearbeiten

Für den Ratatouille-Eintopf: 1 rote Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, je $\frac{1}{2}$ gelbe, rote & grüne Paprika, 1 Zucchini, 1 Aubergine, 100 g in Öl eingelegte, getrocknete Tomaten, $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie, 50 ml Tomatenöl, 2 EL getrocknete Kräuter der Provence, 2 EL Tomatenmark, 300 ml heiße Gemüsebrühe, 400 g stückige Tomaten, Meersalz, Cayennepfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Für das Pfannenbrot 200 ml lauwarmes Wasser mit dem Honig und der zerbröckelten Hefe verrühren, bis sich Honig und Hefe vollständig aufgelöst haben. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Meersalz und Olivenöl verrühren. Das Hefewasser hineingießen und mehrere Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und 25–30 Min. ruhen lassen.
- 2 Für das Ratatouille Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Paprika vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine putzen und ebenfalls würfeln. Die Tomaten klein schneiden. Die Petersilie verlesen, abbrausen, trocken schleudern und samt Stielen sehr fein schneiden.
- 3 Den Deckel des Dutch Ovens mit Mehl bestäuben. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 cm großen Teigfladen formen, vierteln und auf den Deckel legen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 2/2

RATATOUILLE MIT PFANNENBROT UND KNOBLAUCH-GARNELEN

Rezept für 4 Personen

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (210–230 °C) vorbereiten.
- 2 Die Garnelen unter fließendem Wasser abbrausen und trocknen. Danach mittig der Länge nach halbieren und die Innereien sowie den Darm entfernen. Anschließend erneut unter fließendem Wasser abspülen und trocknen.
- 3 Die Petersilie verlesen, unter fließendem Wasser abbrausen. Etwas Petersilie für die Garnitur zur Seite legen. Die restliche Petersilie trocken schleudern und samt Stielen sehr fein schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Petersilie und gehackten Knoblauch mit Olivenöl vermengen und die Schnittflächen der Garnelen damit einreiben. Die Garnelen mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.
- 4 Die Garnelen beginnend mit der Schalenseite auf den Grillrost legen und bei geöffnetem Deckel 2–3 Min. grillen. Nach der Hälfte der Grillzeit die Garnelen wenden und weitere 4–5 Min. bei geschlossenem Deckel fertig grillen.
- 5 Den Grill für direkte/indirekte mittlere bis starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Den Dutch Oven 12–15 Min. vorheizen.
- 6 Das Tomatenöl in den Dutch Oven gießen und sämtliches Gemüse darin 6–8 Min. unter Rühren anbraten. Danach die Kräuter und das Tomatenmark zugeben und mit Gemüsebrühe ablöschen.
- 7 Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–190 °C) vorbereiten. Den Eintopf mit dem Deckel des Dutch Ovens verschließen und geschlossen 30–35 Min. kochen lassen. Zum Schluss den Deckel entfernen, das Ratatouille mit Meersalz sowie Cayennepfeffer würzen und mit Petersilie toppen.



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 1/2

COUSCOUS-ZUCCHINI-QUICHE MIT SCHNITTLAUCH-MAYO UND GERÄUCHERTEM GARAM-MASALA-ROASTBEEF

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15–20 Minuten

GRILLZEIT:

40–45 Minuten

RUHEZEIT:

5–8 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Stunde–1 Stunde 13 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Weber CRAFTED Pfanneneinsatz

1 Räucherbox

1 Handvoll trockene Räucherchips

1–2 Handvoll gewässerte Räucherchips
(z. B. Apfelholz)

ZUTATEN:

Für das geräucherte Garam-Masala-Roastbeef: 0,8–1 kg Roastbeef, küchenfertig ohne Fett und Sehnen, 1–2 EL Pflanzenöl, 1 EL Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Garam Masala

Für die Quiche: 500 g vorgegarter Couscous, 4 Eier, 80 g Parmesan, gerieben, $\frac{1}{2}$ TL Ras el-Hanout, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle, 40 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Basilikum), 1 EL Butter, temperiert, 3–4 EL Semmelbrösel, 1 kl. grüne Zucchini (ca. 150 g), 1 kl. gelbe Zucchini (ca. 150 g), 4–6 EL Olivenöl

Für die Schnittlauch-Mayo: 4 Knoblauchzehen, 1 Bio-Ei (Größe M), 1 EL feiner DijonSenf, 1 Bio-Zitrone, Abrieb und Saft, Meersalz, schwarzer Pfeffer 250–300 ml Pflanzenöl, 1 Bund Schnittlauch

IN DER KÜCHE:

- 1 Für die Quiche Couscous, Eier und Parmesan miteinander vermengen und mit Ras el-Hanout, Meersalz und Pfeffer würzen. Die Kräuter verlesen und fein schneiden. Die Pfanne bis zum Rand mit Butter fetten und mit Bröseln ausstreuen. Die Masse in die Pfanne füllen und gleichmäßig verteilen. Die Zucchini putzen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Für die Schnittlauch-Mayo den Knoblauch schälen und hacken. Das Ei zusammen mit Senf, Zitronenabrieb und -saft sowie Knoblauch in den Mixbecher geben und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen. Das Pflanzenöl zuerst tropfchenweise, danach fließend mithilfe eines Stabmixers einarbeiten. Den Schnittlauch fein schneiden und einrühren.



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 2/2

COUSCOUS-ZUCCHINI-QUICHE MIT SCHNITTLAUCH-MAYO UND GERÄUCHERTEM GARAM-MASALA-ROASTBEEF

Rezept für 4 Personen

AM GRILL:

- 1 Das Roastbeef trocken tupfen, dünn mit Öl einreiben und rundherum mit Meersalz sowie Garam Masala würzen.
- 2 Die Räucherbox auf dem Grillrost platzieren, die trockenen Räucherchips hineingeben und bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. bei direkter starker Hitze (220–240 °C) entzünden.
- 3 Sobald sich ein dichter Rauch entwickelt, die gewässerten Räucherchips darauf verteilen, den Grillrost einsetzen und das Roastbeef im indirekten Bereich platzieren.
- 4 Danach den Grill für indirekte mittlere Hitze (160–180 °C) vorbereiten. Das Roastbeef mit geschlossenem Deckel ca. 30–35 Min. grillen und räuchern (Kerntemperatur 56–58 °C).
- 5 Das fertige Roastbeef weitere 6–8 Min. ohne Hitze ruhen lassen. Danach quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden und die Schnittflächen ggf. mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.
- 6 Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Ggf. den Grillrost entfernen und die Pfanne einsetzen.
- 7 Die Quiche bei geschlossenem Deckel ca. 40–45 Min. grillen. Kurz vor Grillzeitende die Kräuter darauf verteilen und mit Olivenöl toppen. Die fertige Quiche 5–8 Min. auskühlen lassen, in Stücke schneiden und warm servieren.



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 1/2

PIÑA COLADA ROAST MIT BLITZEIS UND GEGRILLTER WEISSE SCHOKOLADE

Rezept für 8 Scheiben



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

10–15 Minuten zum Abkühlen

GRILLZEIT:

55 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Stunde 15 Minuten–1 Stunde 20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

240–260 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Drehspieß

Weber CRAFTED Pfanneneinsatz

ZUTATEN:

Für das Eis: 300 g tiefgekühlte Früchte (z. B. Sauerkirschen, Heidelbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Beeremix, Mangostücke), 50 g Puderzucker, 80 g Mascarpone

Für den Piña Colada Roast: 1 Ananas, 1 Ei (Größe M), 2 cl Rum oder Rum-Aroma, 25 ml Kokosmilch (alternativ: Milch, Sahne, Mandelmilch etc.), 2 EL Mehl (Type 405), 100 g Kokosflocken

Für die Schokolade: 80 g weiße Schokolade

IN DER KÜCHE:

- 1 Früchte, Puderzucker und Mascarpone in den Zerkleinerer geben, fein pürieren und in ein tiefgekühltes Gefäß umfüllen. Danach sofort ins Tiefkühlfach stellen. Das Blitzeis ca. 30 Min. vor dem Servieren zubereiten und vollständig aufbrauchen. Du rechnest am besten ca. 80 g/Portion.
- 2 Die Ananaskrone abschneiden und zuerst in einen Bogen Backpapier, danach in ein Stück Alufolie wickeln. Die Ananas samt Krone der Länge nach auf den Drehspieß stecken und den Boden ggf. mit einer Kralle feststecken. Das Ei mit Rum und Kokosmilch verrühren.
- 3 Die Schokolade klein hacken. Die Pfanne mit Backpapier auslegen und die Schokolade hineinstreuen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 3

Seite 2/2

PIÑA COLADA ROAST MIT BLITZEIS UND GEGRILLTER WEISSE SCHOKOLADE

Rezept für 8 Scheiben

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte starke bis sehr starke Hitze (240–260 °C) vorbereiten. Ggf. den Grillrost entfernen, die Pfanne einsetzen und die Schokolade bei geschlossenem Deckel ca. 4–6 Min. karamellisieren. Dabei gelegentlich kontrollieren. Sobald die Schokolade braun karamellisiert ist, die Pfanne vom Grill nehmen, das Backpapier samt Schokolade auf ein Arbeitsbrett legen und abkühlen lassen.
- 2 Den Drehspieß mit der Ananas einhängen und bei geschlossenem Deckel ca. 40 Min. grillen. Danach vom Drehspieß nehmen und 10–15 Min. abkühlen lassen. Das Backpapier sowie die Alufolie entfernen (anderweitig weiterverwenden). Die Schale rundherum entfernen, dabei ca. 1 cm vom Boden stehen lassen. Die Ananas zuerst in Mehl wenden, mit der Eimischung einpinseln und mit Kokosflocken bestreuen.
- 3 Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Die Ananas erneut aufspießen, den Boden mit einer Kralle fixieren und einhängen. Die Ananas weitere 10–15 Min. bei geschlossenem Deckel grillen.
- 4 Die Ananas vom Grill nehmen, den Boden abschneiden und quer in Scheiben schneiden. Mit der Schokolade toppen und mit dem Eis servieren.

TIPP:

Die Ananas kannst du schon vorher mit der Schale grillen, bevor deine Gäste kommen. Bereits abgekühlt, lässt sie sich perfekt schälen und panieren. So sparst du Zeit und kannst innerhalb von 15 Min. einen perfekt gegrillten Piña Colada Roast servieren.



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER