

REZEPTHEFT CLASSIC



DER WEBER® WAY: VON DER GRILLKUNST UND DER LEBENSLUST

Die Natur lässt Rinder wachsen, so groß wie Kleinwagen, Lachse werden gut und gern über einen Meter lang und das komplette Spanferkel ist viel mehr als die Summe seiner Teile. Da muss man nicht unnötig dran rumschnippeln. Denn am Grill heißt die Parole: Think Big! Ein richtiges Steak beginnt bei einer Stärke von vier bis fünf Zentimetern, alles andere ist Carpaccio. Der Schweinenacken gelingt erst am Stück so richtig saftig. Das Schönste an der Sache? Man kann die großen Dinge teilen – mit den Menschen, die einem wichtig sind. Das ist der Weber Way, unsere Genussphilosophie. Und wir wissen, wovon wir sprechen, denn seit über 60 Jahren dreht sich bei uns alles nur um das eine: Draußen gemeinsam genießen und zwar beim Grillen.





GRILL ACADEMY TIPP:



Nach dem Grillen die Haut von den Würstchen abziehen – schmeckt noch besser.

COCKTAIL AMERICAN COOLER LIGHT

10 Personen

ZUTATEN:

20 Eiswürfel, 100 ml weißer Rum, 500 ml Rotwein (Cabernet Sauvignon), 50 ml Zitronensaft, 50 ml Orangensaft, 50 ml Zuckersirup, 500 ml Mineralwasser

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten außer dem Mineralwasser im Küchenmixer verarbeiten und darauf achten, dass noch kleine Eisstücke vorhanden sind.
- Den Longdrink in Gläser verteilen, mit Mineralwasser auffüllen und nach Wunsch mit einer Zitronenscheibe garnieren.

WEBER® WINE DOG

Für 4 Personen



GRILLZEIT:

12–15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160–180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

4 Bauernbratwürste (roh), 40 g Butter, 200 g Zwiebeln (Streifen), 20 g Senfkörner, 4 g frischer Estragon, Chiliflocken nach Geschmack, 20 g brauner Zucker, 20 ml Aceto Balsamico, 300 ml Rotwein (Cabernet Sauvignon), Salz, Pfeffer, Cayennepeffer, 4 Hot Dog Brötchen

VORBEREITUNG:

- Die Bauernbratwürste rundherum mit einem spitzen Gegenstand einstechen.
- Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dämpfen.
- Senfkörner, Estragon, Chiliflocken und den Zucker beifügen und so lange weiter kochen, bis sich Karamel bildet.
- Mit Aceto Balsamico ablöschen und ganz einkochen lassen, dann mit dem Rotwein auffüllen.
- Aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Die Bratwürste in den kalten Zwiebel-Rotwein-Sud geben, abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Den Grill für indirektes Grillen bei 160–180 °C vorbereiten.

WINE DOGS

- Würste aus dem Zwiebel-Rotwein-Sud nehmen und auf die indirekte Zone des Grills legen. Deckel schließen.
- Die Würste nach ca. 12–15 Minuten auf die direkte Zone des Grills legen und die Haut kross grillen.
- Den Zwiebel-Rotwein-Sud auf den Herd oder den Seitenkocher stellen und so lange einkochen, bis die Flüssigkeit fast ganz eingekocht ist.
- Vom Herd nehmen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepeffer würzen und warm halten.

SERVIEREN

- Das Hot Dog Brötchen seitlich einschneiden (nicht durchschneiden).
- Die Wurst in das Brötchen legen.
- Den eingekochten Zwiebel-Rotwein-Sud auf die Wurst geben und als Finger Food servieren.

LACHSFILET MIT WALDBEEREN-GLASUR & MEERRETTICH-CREME

4 Personen



GRILLZEIT:
12–15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
200–220 °C

KERNTemperatur:
54–62 °C



GRILLMETHODE:
Direkt

ZUTATEN:

LACHSFILET: 800 g Lachsfilet Loch Duart Schottland, Meersalz (grob), Pfeffer

WALDBEEREN-GLASUR: 75 g Mayonnaise hausgemacht, 20 g Haselnüsse (gemahlen), 50 g Waldbeerenmischung (tiefgekühlt), Chiliflocken nach Geschmack, Salz, Pfeffer

MEERRETTICH-CREME: 50 g Meerrettich (gerieben), 50 g Naturjoghurt, 100 g Crème Fraîche, Salz, Pfeffer, Zucker

GARNITUR: 10 g frischer Meerrettich (gerieben)

VORBEREITUNG:

- Das Räucherbrett mindestens 2 Stunden in Wasser einweichen (mit einem Glas beschweren).

FÜR DIE WALDBEEREN-GLASUR

- Mayonnaise herstellen (Rezept siehe linke Seite).
- Haselnüsse in der Pfanne (ohne Öl) bei mittlerer Hitze rösten (nicht zu dunkel).
- Alle Zutaten gründlich mischen und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
- Abdecken und im Kühlschrank bis zum Gebrauch ziehen lassen.

FÜR DAS LACHSFILET

- Räucherbrett abtropfen. Das küchenfertige Loch Duart Lachsfilet ohne Haut mit der Hautseite auf das Räucherbrett legen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.
- Die Waldbeeren-Glasur gleichmäßig auf dem Lachsfilet verteilen.

FÜR DIE MEERRETTICH-CREME

- Für die Meerrettich-Creme alle Zutaten vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

ZUBEREITUNG

- Den Grill für direktes Grillen bei 200–220 °C vorbereiten.
- Das Räucherbrett auf die direkte Zone des Grills stellen.
- Sobald das Brett anfängt zu knacken und zu rauchen, auf die indirekte Zone schieben und den Fisch auf dem Brett bei geschlossenem Deckel ca. 10–15 Minuten grillen.

SERVIEREN

- Das Räucherbrett vom Grill nehmen und den frischen Meerrettich auf die Glasur reiben. Räucherbrett mit dem Lachs auf den Tisch stellen und die Meerrettich-Creme à part servieren.
- Dazu ein Baguette oder einen Grillkartoffel-Stampf servieren.



GRILL ACADEMY TIPP:



Beim Grillen mit Räucherbrettern und Wood Wraps immer eine Sprühflasche mit Wasser bereit halten.

MAYONNAISE HAUSGEMACHT

Für 1 kg

ZUTATEN:

2 Eier (Größe L), 40 ml Zitronensaft, 30 g Dijon-Senf, 700 ml Distelöl, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten außer dem Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Mixstab aufmixen. Nach und nach das Öl oben aufgeben – bis die Mayonnaise bindet.

BEMERKUNG

- Die Ölmenge kann je nach Ölsorte etwas variieren. Grundsätzlich gilt: je mehr Öl, desto fester die Mayonnaise.
- Frische Mayonnaise sollte immer direkt verwendet werden.
- Die Mayonnaise kann auch mit etwas Joghurt oder Magerquark verlängert werden. Schmeckt gut und spart Kalorien.

ABLEITUNGEN

- *Cocktailsauce:* Ketchup, Weinbrand und Orangensaft untermischen.
- *Kräutersauce:* Küchenkräuter, Knoblauch, evtl. Joghurt untermischen.
- *Roquefortsauce:* 2 El Mayonnaise, 1 El Roquefortkäse, 1 Tl Zitronensaft, 2 El geschlagene Sahne, Petersilie und etwas Zucker untermischen.
- *Tartar-Sauce:* Essiggurken, gekochte Eier, Kapern, Sardellen, Kräuter, Zwiebeln untermischen.
- *Aioli-Sauce:* Mayonnaise mit Knoblauch verfeinern.



GRILL ACADEMY TIPP:

- Beim Hochtemperaturgrillen sollten die Steaks mindestens 5–8 °C vor der gewünschten Kerntemperatur vom Grill genommen werden.
- Rindersteaks mit einer starken Marmorierung nicht zu früh aus dem Kühlschrank nehmen.

US-ROASTBEEF MIT CHILI-KRÄUTERBUTTER

4 Personen



GRILLZEIT:

30–60 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

260–290 °C
(Direkt zum Angrillen)
140–160 °C
(Indirekt zum Nachgaren)

KERNTEMPERATUR:

48–72 °C
(Weber® Tipp: 58–60 °C)



GRILLMETHODE:

Direkt/Indirekt

ZUTATEN:

1 kg US-Roastbeef, Fleur de Sel, Pfeffer, 140 g Chili-Kräuterbutter

VORBEREITUNG:

- Die Chili-Kräuterbutter nach Rezept herstellen.
- Das Roastbeef zu Steaks von 500 g schneiden.
- Die Steaks 30 Minuten vor dem Grillen aus der Kühlung nehmen.
- Grill für direktes Grillen bei 260–290 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Die Steaks auf den Grillrost (Sear Grate) legen.
- Den Deckel vom Grill schließen und ca. 1,5–2 Minuten grillen.
- Die Steaks jetzt wenden und auf dieser Seite den Vorgang wiederholen.
- Nach dem direkten Grillen der Steaks, diese auf die indirekte Zone des Grills legen und bei 140–160 °C ziehen lassen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht wurde.

SERVIEREN

- Die Steaks vom Grill nehmen und abgedeckt mindestens 5 Minuten ruhen lassen.
- In dünne Scheiben aufschneiden und mit der Chili-Kräuterbutter servieren.
- Mit Fleur de Sel und schwarzem Pfeffer würzen.

GRILLKARTOFFEL-STAMPF

4 Personen



GRILLZEIT:

45–50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

KERNTEMPERATUR:

92 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

750 g Kartoffeln (festkochend), 8 Lorbeerblätter, 60 g Butter, 100 ml Sahne (30 %), Salz, Muskat

VORBEREITUNG:

- Den Grill für indirektes Grillen bei 200–220 °C vorbereiten.
- Backpapier und Alufolie so zuschneiden, dass die Kartoffeln damit eingepackt werden können.
- Kartoffeln gründlich waschen und bürsten, bis die Schale sauber ist.
- Diese in der Mitte tief einschneiden, Lorbeerblätter und Butter in den Einschnitten verteilen.
- Anschließend in das Backpapier und dann in die Alufolie packen.

ZUBEREITUNG

- Die Kartoffeln ca. 45–50 Minuten indirekt grillen, bis sie gar sind.
- Es kann auch ein Thermometer verwendet werden; bei 92 °C sind die Kartoffeln gar.

FERTIGSTELLEN DER KARTOFFELN

- Die Kartoffeln aus der Alufolie und dem Backpapier nehmen, Lorbeerblätter entfernen und Kartoffeln schälen.
- Sahne in einem Topf erhitzen, die geschälten Kartoffeln beifügen und stampfen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Mit Salz und Muskat abschmecken.

CHILI-KRÄUTERBUTTER

10 Personen

ZUTATEN:

250 g Butter, 5 g Chili, 80 g süße Chilisauce, 20 g frische Küchenkräuter, Thai-Fischsauce, Limettensaft

VORBEREITUNG:

- Kräuter waschen, trocknen und fein schneiden. Butter schaumig-weiß aufschlagen.
- Alle Zutaten zusammenfügen und mit Thai-Fischsauce und Limettensaft würzen.

UNSERE EMPFEHLUNG

- Die Kräuterbutter auf Klarsichtfolie geben und zu einer Rolle formen oder mit einem Spritzbeutel zu Rosetten spritzen. Kühl stellen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Diese Butter passt zu Fleisch, Fisch und Gemüse.

ERBSEN-FRITTATA MIT PARMASCHINKEN & BASILIKUM

4 Personen



GRILLZEIT:
20–30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
200–220 °C

KERNTEMPERATUR:
82 °C



GRILLMETHODE:
Indirekt

ZUTATEN:

25 ml Olivenöl, 50 g Parmaschinken, 10 g Knoblauch (fein gewürfelt),
100 g Mascarpone, 30 g Parmesan (gerieben), 4 Eier (Größe L), Salz, Pfeffer,
Muskat, 300 g grüne Erbsen (tiefgekühlt), 20 g frischer Basilikum

VORBEREITUNG:

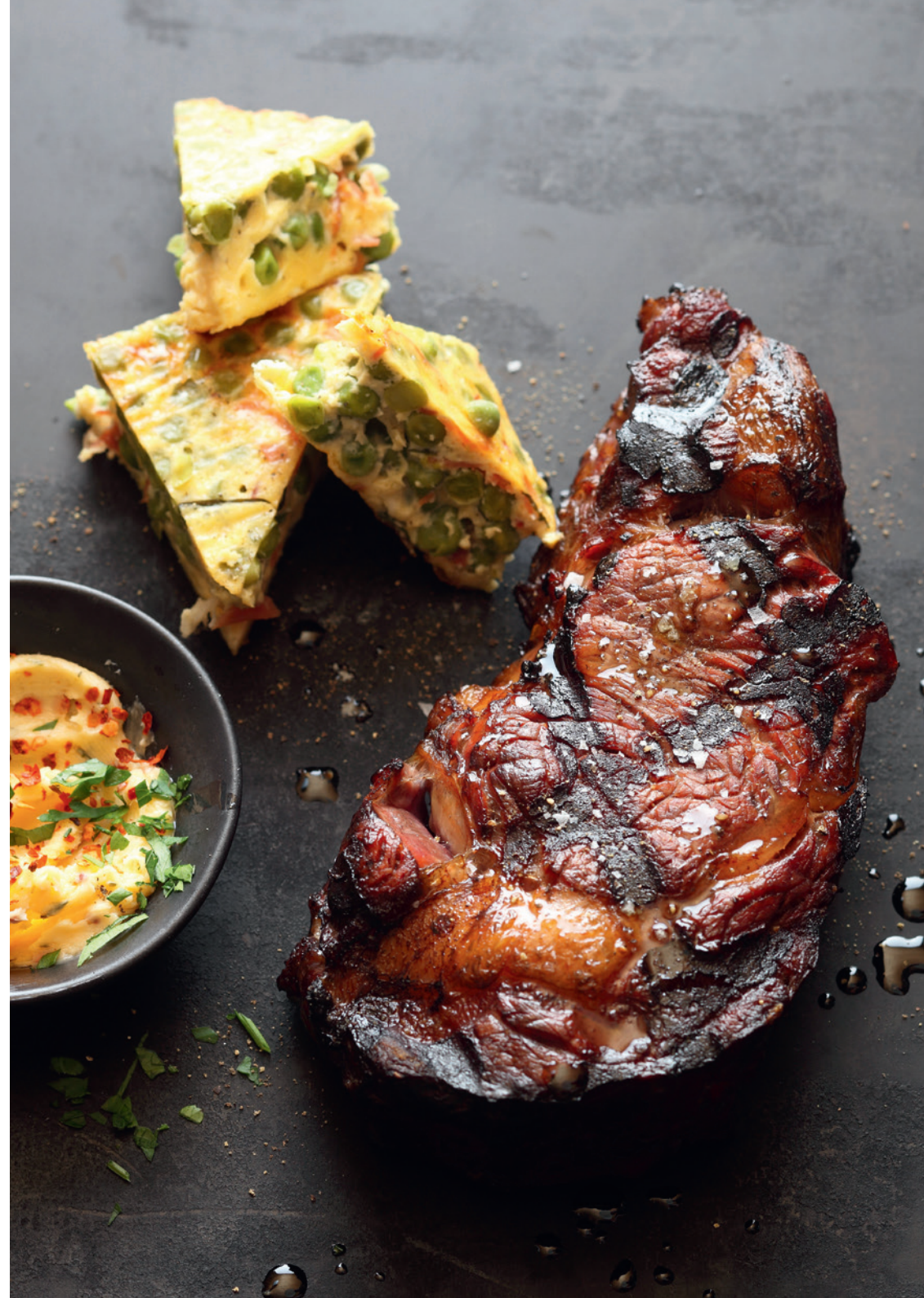
- Den Grill für indirektes Grillen bei 200–220 °C vorbereiten.
- Parmaschinken in feine Streifen oder Würfel schneiden.
- Mascarpone, Parmesan und Eier vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken.
- Basilikum in grobe Streifen schneiden.

ZUBEREITUNG

- Eine Pfanne oder Auflaufform auf die direkte Zone des Grills stellen und erhitzen.
- Olivenöl, Parmaschinken und Knoblauch hineingeben, verteilen und den Deckel vom Grill schließen.
- Sobald der Parmaschinken und der Knoblauch etwas angebraten sind, Erbsen und Basilikum beifügen.
- Gründlich vermischen und die gewürzte Mascarpone-Masse auf den Erbsen verteilen.
- Die Erbsen-Frittata auf die indirekte Zone des Grills stellen und mit geschlossenem Deckel ca. 20–30 Minuten fertig grillen.

SERVIEREN

- Die Erbsen-Frittata aus der Form stechen oder aus der Pfanne nehmen und in gleich große Stücke schneiden.



GRILL ACADEMY TIPP:



In die Mitte der rohen Burger-Pattys mit dem Daumen eine flache Vertiefung drücken, dann wölben sich diese während des Grillens nicht.



RINDFLEISCH-DÖRRTOMATEN-BURGER

4 Personen



GRILLZEIT:

15–20 Minuten
(Für die Zwiebeln)
8–10 Minuten
(Für die Burger)



GRILLTEMPERATUR:

220–250 °C
(Für die Zwiebeln)
180–200 °C
(Für die Burger)

KERNTemperatur:

58–72 °C



GRILLMETHODE:

Direkt

ZUTATEN:

SÜSSE ZWIEBELN: 50 g Butter, 200 g Zwiebeln (in Achtel geschnitten), Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 50 ml Ahornsirup, 50 ml Aceto Balsamico

BURGER: 100 g getrocknete Tomaten, 4 Thymianzweige, 50 g Zwiebeln (geschält), 10 g Knoblauch (geschält), 1 Ei (Größe L), 400 g Rinderhack, Chiliflocken nach Geschmack, Salz, Pfeffer, 4 Scheiben Bauernbrot, 20 g Butter, 60 ml BBQ Sauce

VORBEREITUNG GRILL:

- Den Grill für direktes Grillen bei 220–250 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG SÜSSE ZWIEBELN

- Wok oder Auflaufform mit der Butter einfetten.
- Zwiebel-Achtel darin verteilen und mit den Gewürzen bestreuen.
- Den Ahornsirup und Aceto Balsamico beifügen.
- Auf die direkte Zone des Grills stellen und ca. 15–20 Minuten schmoren lassen.
- Die Zwiebeln sollten gar und der Sud auf die Hälfte reduziert sein.

VORBEREITUNG BURGER

- Getrocknete Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.
- Thymian vom Zweig abstreifen und zusammen mit den Tomatenwürfeln und den restlichen Zutaten zum Rinderhack geben.
- Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.
- Entsprechend aufteilen, zu Burgern von jeweils ca. 150 g formen (eventuell etwas einölen) und 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG DER BURGER

- Grill für direktes Grillen bei 180–200 °C vorbereiten.
- Burger auf den Grillrost legen.
- Pro Seite ca. 4 Minuten mit geschlossenem Deckel direkt grillen.
- Der Grill sollte nicht zu heiß sein, damit die getrockneten Tomaten im Burger nicht verbrennen.
- Die Bauernbrotscheiben dünn mit Butter bestreichen.
- Zuerst auf der ungebutterten, dann auf der anderen Seite goldbraun angrillen.

SERVIEREN

- Bauernbrot auf Teller anrichten und mit der BBQ Sauce bestreichen. Burger auf das Brot legen und die süßen Zwiebeln darauf verteilen.

BAKED ALASKA / OMELETTE SURPRISE

4 Personen



GRILLZEIT:
3–4 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
250–290 °C



GRILLMETHODE:
Indirekt

ZUTATEN:

4 Torteleттböden (Fertigprodukt), 10 ml Haselnussirup, 70 ml Wasser,
3 Eiweiß, 30 g Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Äpfel (geschält, ausgestochen),
15 ml Calvados, Zimt (gemahlen) nach Geschmack, Zitronensaft, 4 Kugeln
Schokoladeneis

VORBEREITUNG:

- Den Grill für indirektes Grillen bei 250–290 °C vorbereiten.
- Haselnussirup und Wasser mischen und die Tortenböden damit betreufeln.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz in der Küchenmaschine langsam steif aufschlagen.
- Sobald das Eiweiß beginnt steif zu werden, nach und nach den Zucker einrieseln lassen.
- Das steif geschlagene Eiweiß in einen Spritzbeutel füllen.
- Den Apfel in feine Streifen schneiden, mit Zitronensaft, Calvados und Zimt würzen und auf den Tortenböden verteilen.
- Die Eiskugeln etwas flach drücken und mittig auf die Tortenböden geben.
- Sofort mit dem steif geschlagenen Eiweiß komplett verschließen.
- Die vorbereiteten Törtchen auf einen kalten Pizzastein mit Backpapier stellen.

ZUBEREITUNG

- Pizzastein mit den Törtchen auf den Rost stellen und den Deckel sofort schließen.
- 3–4 Minuten grillen – ohne den Deckel zu öffnen. Sobald das Eiweiß eine schöne Bräunung hat, sind die Törtchen fertig.

SERVIEREN

- Die Törtchen auf Tellern anrichten und nach Geschmack mit einer Waldbeeren-Sauce garnieren.



GRILL ACADEMY TIPP:



Dieses Grilledessert lässt sich gut vorbereiten. Dafür die Törtchen komplett fertigstellen und bis zum Gebrauch im Tiefkühler lagern. Bei den gefrorenen Törtchen die Temperatur im Grill um ca. 40 °C reduzieren.

DIE WEBER® GRILL- METHODEN

① DIREKTE GRILLMETHODE:

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

② 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 Umlufthitze im Backofen. Grillzeit > 30 Minuten.

③ 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 Anbraten – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittelfestes Grillgut wird so besonders zart und saftig.

④ 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 ●)

NOTIZEN

[illegible]



WEITERE KURSE DER WEBER® GRILL ACADEMY ORIGINAL:

BASIC-KURSE

- Grundlagen der verschiedenen Grilltypen Gas, Elektro und Holzkohle, sowie deren Zubehör
- Erlernen der direkten und indirekten Grillmethode mit Deckel und Zubereitung eines kompletten Menüs für mehrere Personen mit unseren Grillmeistern

EXCLUSIVE-KURSE

- Aufbauend auf dem Basic- und Classic-Kurs
- Zubereitung von perfekten Grillmenüs mit hochwertigsten Zutaten auf Profi-Niveau inklusive nützlicher Tipps rund um den Grillgenuss von unseren Grillmeistern

SPECIAL-KURSE

- Verschiedene saisonale Themenkurse, wie z.B. „Wintergrillen“, „Smoken – Räuchern – Grillen“, „Kulinarische Weltreise“, „Meat Special“ oder „Veggie“

SCHÖN, DASS DU AM
CLASSIC-KURS DER WEBER®
GRILL ACADEMY ORIGINAL
TEILGENOMMEN HAST –
VIELEN DANK!

Wir hoffen, der Abend war für dich ebenso genussreich wie informativ. Auf webergrillacademy.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.

