

WEBER LOW & SLOW SMOKEN SPECIAL





WILLKOMMEN

In einer Zeit, in der wir als Ausgleich zum stressigen Alltag die entspannte Zeit am Grill besonders genießen, passt nichts besser zur persönlichen Entspannung als das Thema „Low & Slow“. Die langsame Zubereitung hochwertiger Lebensmittel bei niedriger Temperatur in Kombination mit Rauch wurde zum Inbegriff der Grillkunst und Klassiker wie Pulled Pork, Brisket oder Ribs lassen das Feinschmeckerherz höher schlagen. Dabei sind dem kreativen Grillen keine Grenzen gesetzt – wir nehmen euch mit auf eine kulinarische Reise durch den Rauch und liefern Tipps und Tricks, Infos und jede Menge Anregungen, um euch zu inspirieren und zu Profis im Spiel mit dem Feuer zu machen.

MENÜ

Wildschinken mit Preiselbeerobers
mit selbstgebackenem Brot

Heißgeräucherter Bauchspeck im Sud

Kaltgeräucherte Saiblingsfilets auf
Lauch mit Haselnuss-Chimichurri

Shortribs Low & Slow mit Smokey-
Mustard-Sauce

Pulled-Pork-Burger

Brisket mit klassischen BBQ Wedges

Gefüllter, gesmokter Kalbshals mit
gegrillten Kartoffelscheiben an
Zitronen-Aioli

Desserthighlight aus der Grillschule

WILDSCHINKEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10–12 Stunden

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

48 Tage zum Ziehen und
Nachreifen

GRILLDAUER:

10–12 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 48,5 Tage



GRILLTEMPERATUR:

15–25 °C



GRILLMETHODE:

Kalträuchern



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Kalträuchereinheit,
Räuchermehl

ZUTATEN

1 Stk. Hirsch- oder Rehkeule, ganz

Gewürzmischung, pro kg Fleisch: 45 g Nitritpökelsalz,
4 Wacholderbeeren, 2 Pimentkörner, 1 g weißer Pfeffer (gemahlen),
5 g brauner Zucker, ½ TL Rosmarin, ½ TL Thymian, 1 gepresste
Knoblauchzehe, etwas Kümmel

IN DER KÜCHE

- 1 Die Keule in die einzelnen Muskelgruppen zerlegen. Dafür ohne Messer die Teile entlang der Faszien auftrennen.
- 2 Gewürze (außer Knoblauch) mit Salz und Zucker mörsern.
- 3 Die Fleischstücke mit der Kräutermischung in einen Vakuumbutel geben und so lange schütteln, bis die Gewürzmischung gleichmäßig auf dem Fleisch verteilt ist.
- 4 Nun den Knoblauch schälen und klein schneiden, danach gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen.
- 5 Den Beutel für 14 Tage in den Kühlschrank geben und täglich wenden.
- 6 Nach 2 Wochen die Fleischstücke aus dem Vakuumbutel nehmen und unter fließendem Wasser die Gewürze abspülen.
- 7 Anschließend nochmals 1–2 Tage im Kühlschrank ruhen lassen. Weiter mit Punkt 1 im Abschnitt „Am Grill“.
- 8 In einen Raum mit einer maximalen Temperatur von 10–12 °C hängen und 6–8 Wochen (je nach gewünschter Geschmacksintensität) nachruhen lassen.

AM GRILL

- 1 Die Kalträucherschnecke mit Räuchermehl befüllen, im Smokey Mountain Cooker platzieren und anzünden.
- 2 Für 10–12 Stunden kalträuchern, bis das Mehl abgebrannt ist. Diesen Vorgang fünfmal wiederholen. Unbedingt darauf achten, dass die Temperatur 25 °C nicht übersteigt. Weiter mit Punkt 8 im Abschnitt „In der Küche“.

GRILL ACADEMY TIPPS:

Der Knoblauch wird hinzugefügt, um zu verhindern, dass das Fett ungenießbar wird.



ROGGENBROT

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

ca. 1 Stunde

GESAMTZEIT:

ca. 1,5 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach



HILFSMITTEL:

GBS Deluxe Geflügelhalter

ZUTATEN

450 ml Wasser, 600 g Roggenmehl, 42 g Trockengerm, 2 EL Essig,
1 EL Kümmel, 2 TL Salz

IN DER KÜCHE

- 1 In einer großen Schüssel den Germ im Wasser auflösen.
- 2 Die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 3 Den Hähnchenaufsatz aus dem Geflügelhalter nehmen, Geflügelhalter mit Backpapier auslegen und den Teig gleichmäßig darauf verteilen.

AM GRILL

- 1 Den Geflügelhalter gemeinsam mit einer Schale Wasser in den kalten Grill stellen.
- 2 Grill einschalten und bis zu einer Temperatur von 180 °C erwärmen. Dafür wird ein zu ⅓ mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 3 Das Brot ca. 1 Stunde bei geschlossenem Deckel backen. Mittels Stäbchenprobe prüfen, ob es fertig ist, und gegebenenfalls noch einige Minuten weiterbacken.

PREISELBEEROBERS

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

einfach

ZUTATEN

200 ml Schlagobers, 60 g Preiselbeermarmelade, 1 Prise Salz

IN DER KÜCHE

- 1 Das Schlagobers steif schlagen, die Preiselbeermarmelade mit einer Prise Salz unterheben.

HEISSGERÄUCHERTER BAUCHSPECK IM SUD

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

14 Tage zum Pökeln,
20 Minuten zum Ziehen

GRILLDAUER:

2 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 14 Tage



GRILLTEMPERATUR:

100 °C

KERNTEMPERATUR:

68 °C



GRILLMETHODE:

Smoken



SCHWIERIGKEIT:

einfach



HILFSMITTEL:

Weber Räucherchunks

ZUTATEN

2 kg Schweinebauch (ausgelöst mit Schwarte) zum Pökeln, 60 g Pökelsalz,
10 g Zucker, 10 Knoblauchzehen, 10 g Wacholderbeeren, 5 g Koriandersamen,
5 g Pfeffer (grob geschrotet), 5 g Kümmel, 4 g Thymian, 2 Lorbeerblätter

Für den Sud: 200 g Petersilienwurzel, 100 g Sellerie, 200 g Zwiebeln,
100 g Lauch, 30 g Karotten, etwas Salz

IN DER KÜCHE

- 1 Bauchspeck in ca. 300 g schwere längliche Stücke schneiden.
- 2 Gepressten Knoblauch mit einigen Esslöffeln Wasser aufschlagen. Kräuter und Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Pökelsalz mit Zucker vermischen.
- 3 Nun die Speckstücke mit dem Pökelsalz-Zucker-Gemisch und dem Knoblauch einreiben.
- 4 Danach die Gewürzmischung darüberstreuen und gut einreiben.
- 5 Den Speck vakuumieren und ca. 14 Tage bei 5–8 °C im Kühlschrank pökeln lassen.
- 6 Die Speckstücke mit Wasser nur leicht abwaschen.
- 7 Ein Loch in das Ende eines jeden Speckstücks stechen und mit einem Küchengarn eine Schlaufe zum Aufhängen binden. Den Speck an der Luft trocknen lassen.
- 8 Fortfahren mit „Am Grill“.
- 9 Etwa 4 Liter leicht gesalzenes Wasser aufsetzen, Wurzelgemüse im Ganzen sowie Zwiebeln zugeben und den geräucherten Speck darin ca. 20 Minuten ziehen lassen.
- 10 Herausnehmen und abkühlen lassen.

AM GRILL

- 1 Den Weber Smokey Mountain Cooker mit Minion-Ring vorbereiten und anheizen. Chunks zum Räuchern auf die Briketts legen.
- 2 Bei 100 °C ca. 2 Stunden räuchern, bis eine Kerntemperatur von 68 °C erreicht ist.
- 3 Weiter mit Punkt 9 „In der Küche“.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Möchte man eine stärkere Rauchnote (Farbe) erhalten, so kann man den Speck gerne noch etwas kalträuchern.

KALTGERÄUCHERTER SAIBLING

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

8–12 Stunden zum Pökeln

GRILLDAUER:

ca. 10 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 20 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

30 °C



GRILLMETHODE:

Kalträuchern



SCHWIERIGKEIT:

einfach



HILFSMITTEL:

Gemüsekorb,
Kalträuchereinheit,
Weber Räuchermehl

ZUTATEN

900 g Saiblingsfilet

Für die Würzmischung der Sole: 150 g Salz, 75 g Zucker,
1–2 Estragonzweige

IN DER KÜCHE

- 1 Den Fisch reinigen und ihn in 6 Stücke à ca. 150 g schneiden.
- 2 Estragon zerkleinern und mit Salz und Zucker mischen. Die Gewürzmischung über die Filetstücke streuen und sie rundherum damit bedecken.
- 3 Die Filets in der Sole für 8–12 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis das Fischfleisch etwas fester ist.
- 4 Die Gewürze abspülen, den Fisch trocken tupfen und in eine Grillpfanne legen.

AM GRILL

- 1 Die Kalträuchereinheit mit Räuchermehl auffüllen, dieses anzünden und die Kalträuchereinheit auf den Kohlerost legen.
- 2 Die Grillpfanne auf den Rost stellen. Dabei darauf achten, dass sie nicht unmittelbar über der Kalträuchereinheit steht, da sonst Flüssigkeit durch die Pfannenöffnungen in die Kalträuchereinheit tropfen kann.
- 3 Die Luftöffnungen fast vollständig schließen und die Filets für ca. 10 Stunden räuchern.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Der Fisch wird bei dieser Zubereitungsmethode ohne Hitze und nur durch Rauch und Salz gegart. Aufgrund der Gefahr von Bakterienbildung eignet sich das Kalträuchern nur für die kalte Jahreszeit.

GEGRILLTER LAUCH MIT HASELNUSS-CHIMICHURRI

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten

GRILLDAUER:

16–20 Minuten

GESAMTZEIT:

ca. 45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C



GRILLMETHODE:

direkte/indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel

ZUTATEN

8 Stangen Lauch, je ca. 2,5 cm dick (harte, äußere Blätter entfernt),
170 g gelbe Cocktailtomaten (halbiert), 60 g grobes Meersalz,
0,5 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen), 1 EL Olivenöl

Für das Chimichurri: 4 EL Haselnusskerne (geröstet), 20 g glatte
Petersilienblätter, 4 EL Oreganoblätter, 2 EL Rotweinessig, 1 Knoblauch-
zehe (gehackt), 5 EL Olivenöl, 0,5 TL grobes Meersalz, 0,5 TL Pfeffer

IN DER KÜCHE

- 1 Für das Chimichurri die Haselnüsse grob hacken.
- 2 Die restlichen Zutaten für das Chimichurri zugeben und verrühren. Die Paste soll etwas stückig bleiben.
- 3 In eine kleine Schüssel geben und beiseitestellen.
- 4 Die dunkelgrünen Enden der Lauchstangen abschneiden. Die Wurzelenden so weit entfernen, dass die Lauchschichten noch zusammengehalten werden.
- 5 Die Stangen der Länge nach halbieren und gründlich mit kaltem Wasser abspülen (auch zwischen den Schichten).
- 6 Gut trockentupfen, dünn mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.

AM GRILL

- 1 Den Grill für direkte mittlere Hitze (ca. 160 °C) vorbereiten. Dafür wird ein zu ⅓ mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Die Lauchstangen auflegen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Minuten kräftig angrillen.
- 3 Anschließend bei indirekter Hitze ca. 12–14 Minuten weitergrillen, bis der Lauch weich ist. Dabei ein- bis zweimal wenden – keine Angst, wenn Stellen sehr dunkel werden! Diese am Ende einfach entfernen.
- 4 Die Stangen auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten, Chimichurri darüber verteilen und gemeinsam mit den Cocktailtomaten warm servieren.

Hinweis: Du findest dieses und weitere spannende Rezepte auch in unserem Buch „Weber’s American BBQ“, erschienen im Verlag GU.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Die äußeren Schichten verbrennen leicht und schützen die inneren Schichten des Lauchs, die dadurch leicht süß und rauchig schmecken.

SHORTRIBS

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

8 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 8,5 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

100 °C

KERNTEMPERATUR:

ca. 80 °C



GRILLMETHODE:

Räuchern/Smoken



SCHWIERIGKEIT:

einfach



HILFSMITTEL:

Weber Räucherchips Buche

ZUTATEN

10 kg Shortribs vom Rind, ca. 10 cm breit, 100 g Butter

Für den Rub: 30 g Pfeffer, 120 g brauner Zucker, 50 g edelsüßes Paprikapulver, 10 g Chiliflocken, 15 g Koriandersamen, 5 Wacholderbeeren, etwas Thymian

Für die Mopsauce: 200 ml Apfelsaft, 50 ml Whisky

IN DER KÜCHE

- 1 Für den Rub Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Thymian und Koriandersamen im Mörser zerstoßen. Mit den restlichen Zutaten vermengen.
- 2 Die Shortribs großzügig mit dem Rub einreiben.
- 3 Die Zutaten für die Mopsauce in einer Schüssel verrühren und beiseitestellen.

AM GRILL

- 1 Den Weber Smokey Mountain Cooker oder Holzkohlegrill auf ca. 100 °C aufheizen und die eingeweichten Chips auf den Briketts verteilen. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird ein voller Anzündkamin mit Briketts benötigt.
- 2 Die Ribs platzieren und ca. alle 90 Minuten mit dem Mop einpinseln.
- 3 Sollte der Rauch nicht mehr intensiv genug sein, Chips nachlegen.
- 4 Nach 5 Stunden Garzeit die Shortribs vom Grill nehmen, mit Butterflocken und Apfelsaft bestreichen und in Backpapier und Alufolie einwickeln.
- 5 Dicht verschließen und weitere 2–3 Stunden im Smoker weitergaren, bis sie die Kerntemperatur von 80–82 °C erreicht haben. Dabei eine Temperatur von ca. 90–100 °C beibehalten. (Gesamtgarzeit ca. 8 Stunden)
- 6 Ribs aus dem Smoker nehmen und in Stücke schneiden.

GRILL ACADEMY TIPPS:



Sollte von der Mopsauce etwas übrig bleiben, kann diese erwärmt und reduziert und als Dip verwendet werden.

SMOKEY-MUSTARD-SAUCE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

2–3 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 2,5 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

170 °C/100 °C



GRILLMETHODE:

direkte Hitze/Smoken



SCHWIERIGKEIT:

einfach



HILFSMITTEL:

GBS Wok,
Weber Räucherchunks Hickory

ZUTATEN

15 ml Rapsöl, 1 große weiße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe,
Saft von 1 Zitrone, 60 g brauner Zucker, 30 g Ketchup,
15 ml Worcestersauce, 8 g geräuchertes Paprikapulver, 8 g Dijonsenf,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer, scharfe Chilisauce nach Belieben

IN DER KÜCHE

- 1 Zwiebel fein würfeln.

AM GRILL

- 1 Den Grill für mittlere direkte Hitze (170 °C) vorbereiten, den Wok einsetzen und ca. 10 Minuten vorheizen. Dafür wird ein zu ⅓ mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Nun die feinen Zwiebelwürfel in den Wok geben. Wenn die Zwiebelwürfel beginnen glasig zu werden, das Rapsöl und den Knoblauch hinzufügen. Darauf achten, dass der Knoblauch sich nicht bräunlich verfärbt, da er sonst bitter wird.
- 3 Den braunen Zucker hinzugeben und warten, bis er sich auflöst, danach das geräucherte Paprikapulver leicht mitrösten.
- 4 Mit dem Zitronensaft und der Worcestersauce ablöschen. Die restlichen Zutaten beimengen und umrühren.
- 5 Mit den Briketts eine indirekte Hitzezone bilden und die Hickory Chunks darauflegen.
- 6 Um einen intensiven natürlichen Rauchgeschmack zu erreichen, die Sauce mindestens 2 Stunden indirekt bei geringer Hitze (100 °C) mit den Hickory-Chunks räuchern. Gelegentlich umrühren.



GRILL ACADEMY TIPS:

Sollte der Flüssigkeitsverlust sehr hoch sein, mit naturtrübem Apfelsaft aufgießen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

PULLED-PORK-BURGER

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten zum Ziehen,
20 Minuten zum Ruhen

GRILLDAUER:

3–4 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 4,5 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

110 °C/170 °C

KERNTemperatur:

85 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze/Smoken



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Weber Räucherchunks Hickory

ZUTATEN

1,5 kg Schweineschulter ohne Knochen (Boston Butt), 4 Burgerbrötchen

Für den Rub: 1 EL Paprika, 1 EL brauner Zucker, 1,5 TL Chilipulver,
1,5 TL Kreuzkümmel (gemahlen), 1 TL schwarzer Pfeffer (grob gemahlen),
1 TL Salz, 0,5 TL Cayennepeffer (gemahlen)

Für die Sauce: 340 ml Apfelessig, 2 EL Kristallzucker,
0,5 TL rote Pfefferkörner (zerkleinert), Salz

IN DER KÜCHE

- 1 In einer kleinen Schüssel die Zutaten des Rubs vermengen.
- 2 Den Braten gleichmäßig mit dem Rub bestreichen. Vor dem Grillen den Braten ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 3 Fortfahren mit „Am Grill“.
- 4 Gegen Ende der Grillzeit des Fleisches die Zutaten für die Sauce in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
- 5 Danach die Hitze reduzieren und die Sauce 10 Minuten lang köcheln lassen. Die Sauce warm halten, bis das Fleisch die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat.

AM GRILL

- 1 Den Smoker/Grill für mittlere indirekte Hitze bei 110 °C vorbereiten. Hickory Chunks auf die Briketts legen, sodass Rauch entsteht. Dafür wird ein ganzer, mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Den Braten mit der Fettseite nach oben auf der indirekten Hitzezone platzieren.
- 3 Bei geschlossenem Deckel den Braten mit der Fettseite nach oben über indirekter mittlerer Hitze mindestens 3–4 Stunden grillen, bis die Kerntemperatur 85 °C beträgt. Das Fleisch sollte so zart sein, dass man es mit einer Gabel leicht auseinanderziehen kann. Parallel Schritte 4 und 5 im Abschnitt „In der Küche“ durchführen.

- 4 Das Fleisch vom Grill nehmen und in einer großen Schüssel oder auf einem Blech pullen („zerteilen“). Dafür entweder Pulled-Pork-Krallen oder zwei große Gabeln verwenden.
- 5 Große Fettstücke entsorgen und nach Geschmack mit der warmen Sauce vermengen.
- 6 In der Zwischenzeit den Grill auf mittlere Hitze (170 °C) aufheizen und die aufgeschnittenen Burgerbrötchen kurz anrösten.
- 7 Das Pulled Pork auf die Brötchen verteilen und warm servieren.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Zu Pulled Pork passt Cole Slaw perfekt. Dieser kann entweder dazugereicht oder direkt in den Burger geschichtet werden.

BEEF BRISKET

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

6 Stunden zum Marinieren,
30–40 Minuten zum Ruhen
danach

GRILLDAUER:

10–18 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 24 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

110 °C

KERNTemperatur:

88–95 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze/Smoken



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Weber Räucherchunks Hickory,
Alu-Abtropfschale, Weber iGrill

ZUTATEN

1,8 kg Rinderbrust

Für den Rub: 4 EL Meersalz, 4 EL schwarzer Pfeffer,
2 EL Paprikapulver, 2 EL Zwiebelpulver, 1 EL Knoblauchpulver,
1 EL Senfpulver, 1 TL Chilipulver, 1 TL Oregano

Für den Mop: 300 ml Bier, 200 ml Apfelessig, 1 TL grobes Meersalz,
1 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Chilipulver,
1 TL Knoblauchpulver, 1 TL brauner Zucker

IN DER KÜCHE

- 1 Das Fleisch vor dem Würzen von überschüssigem Fett und dünnen Bindegewebsstücken befreien. Äußerlich sollte danach kein Fett mehr zu sehen sein.
- 2 Alle Zutaten für den Rub vermischen.
- 3 Das Fleisch mit dem Rub einreiben. Die Trockenmarinade dabei dick auftragen – sie wird durch den Wassergehalt des Fleisches von selbst durchfeuchtet.
- 4 Das Beef Brisket, in Backpapier gewickelt, im Kühlschrank mindestens 6 Stunden marinieren.
- 5 Alle Zutaten für den Mop zu einer cremigen Sauce verrühren und beiseite stellen.

AM GRILL

- 1 Den Grill für niedrige indirekte Hitzezone (110 °C) vorbereiten. Dafür wird ein voller, mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt. Darauf achten, dass die Temperatur niemals 130 °C übersteigt, da das Fleisch sonst zäh wird. Chunks auf die Briketts legen und warten, bis sich dichter Rauch entwickelt hat.
- 2 Das Beef Brisket in die indirekte Zone des Grills legen, darunter eine Alu-Abtropfschale für das herabtropfende Fett platzieren.

- 3 Die Beef-Brisket-Grillzeit variiert je nach Fleischstück zwischen 10 und 18 Stunden bis zur Erreichung der Kerntemperatur von 88–95 °C. Daher empfehlen wir die Verwendung eines Grillthermometers.
- 4 Nach 1 Stunde im Grill zum ersten Mal den Mop mit einem Pinsel auftragen. Je nach Geschmack und Intensitätswunsch alle 60 Minuten erneut einstreichen.
- 5 Nach Erreichen der gewünschten Kerntemperatur das Fleisch in Backpapier und in Alufolie einschlagen, in eine Warmhaltebox legen und 30 bis 40 Minuten rasten lassen. So nimmt das Fleisch erneut Feuchtigkeit auf und entspannt sich.
- 6 Danach quer zur Faser aufschneiden und mit dem ausgetretenen Bratensaft beträufeln.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Wenn man keine Warmhaltebox zur Verfügung hat, kann man das Brisket auch bei sehr, sehr niedriger Hitze im Backofen ruhen lassen.

BBQ POTATO WEDGES

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

30 Minuten

GESAMTZEIT:

45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C

KERNTEMPERATUR:

80 °C



GRILLMETHODE:

indirekt



SCHWIERIGKEIT:

einfach

ZUTATEN

10 festkochende Kartoffeln (mittelgroß), 2 Thymianzweige,
50 ml Olivenöl, grobes Meersalz

IN DER KÜCHE

- 1 Kartoffeln waschen und der Länge nach in Viertel schneiden.
- 2 In einer Schüssel mit dem Olivenöl und Thymian marinieren.

AM GRILL

- 1 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (ca. 160 °C) vorbereiten. Dafür wird ein zu ⅓ mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Die Wedges direkt auf dem Rost platzieren und den Deckel schließen.
- 3 Häufig wenden, damit die Kartoffelspalten nicht anbrennen.
- 4 Die Wedges ca. 30 Minuten oder solange, bis sie gar und goldbraun sind grillen.
- 5 Vom Grill nehmen und mit groben Meersalz würzen.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Man kann die Wedges in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zubereiten: Dafür einfach zum Olivenöl andere Kräuter oder Gewürze wie Chili oder Knoblauch hinzufügen.

GEFÜLLTER, GESMOKTER KALBSHALS LOW & SLOW

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

ca. 1,5 Stunden

GESAMTZEIT:

ca. 2 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

140 °C

KERNTEMPERATUR:

80 °C



GRILLMETHODE:

Smoken



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Weber Räucherchips Buche

ZUTATEN

2 kg Kalbshals, 1 Bund Karotten, 1 Bund Jungzwiebeln

Für den Rub: 30 g Pfeffer (geschrotet), 120 g brauner Zucker,

50 g edelsüßes Paprikapulver, 10 g Chiliflocken, 60 g Salz,

etwas BBQ-Sauce nach Wahl zum Bestreichen

IN DER KÜCHE

- 1 Karotten und Jungzwiebeln halbieren und in kochendem Wasser blanchieren. Beiseitestellen.
- 2 Alle Zutaten für den Rub vermischen.
- 3 Den Kalbshals der Länge nach aufschneiden und mit dem BBQ-Rub innen kräftig einreiben.
- 4 Die blanchierten halbierten Karotten und Jungzwiebeln mittig auf den aufgeschnittenen Kalbshals legen.
- 5 Nun den Kalbshals einrollen und mit einem Küchengarn zusammenbinden.
- 6 Das Fleisch auch außen gut mit dem Rub einreiben.

AM GRILL

- 1 Den Grill für niedrige bis mittlere indirekte Hitze (140 °C) vorbereiten. Darauf achten, dass die Temperatur im Grill 140 °C nicht übersteigt.
- 2 Das Fleisch in der indirekten Hitzezone platzieren und die eingeweichten Buchenchips auf den Briketts verteilen. Je nach Rauchintensität kann der Vorgang 1–2 Mal wiederholt werden.
- 3 Den Kalbsbraten bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C garen (ca. 1,5 Stunden).
- 4 Bei 100 °C ca. 2 Stunden räuchern, bis eine Kerntemperatur von 68 °C erreicht ist.
- 5 Das Fleisch vom Grill nehmen, mit der BBQ-Sauce einstreichen und in Backpapier und Alufolie einwickeln. Ruhen lassen, bis der Braten eine Kerntemperatur von 80 °C erreicht hat.
- 6 Auspacken und nochmals mit BBQ-Sauce einpinseln. Der gefüllte Kalbshals ist fertig, wenn die BBQ-Sauce getrocknet ist.
- 7 10 Minuten abgedeckt rasten lassen und aufschneiden.





KARTOFFELSCHNITTEN VOM GRILL MIT ZITRONEN-AIOLI

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

GRILLDAUER:

16–20 Minuten

GESAMTZEIT:

ca. 45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C



GRILLMETHODE:

direkt



SCHWIERIGKEIT:

einfach

ZUTATEN

6 festkochende Kartoffeln (ungeschält), 1 Knoblauchzehe (sehr fein gehackt), 6 EL Olivenöl, 1 EL frische Petersilie (fein gehackt), etwas schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen), etwas grobes Meersalz

Für die Aioli: 250 ml Mayonnaise, 2 EL frisch gepresster Zitronensaft, 3 Knoblauchzehen (zerdrückt), etwas schwarzer Pfeffer

IN DER KÜCHE

- 1 Die Zutaten für die Aioli verrühren. Bei Raumtemperatur ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken.
- 2 Die Kartoffeln waschen und längs in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Öl und Knoblauch vermischen. Die Kartoffelscheiben auf beiden Seiten mit dem Knoblauchöl bestreichen und darauf achten, dass die Knoblauchstückchen gleichmäßig auf beiden Seiten verteilt sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.

AM GRILL

- 1 Den Grill für direkte mittlere Hitze (ca. 160 °C) vorbereiten. Dafür wird ein zu 1/3 mit Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- 2 Die Kartoffelscheiben mit geschlossenem Deckel 9–11 Minuten bei direkter Hitze grillen. Danach wenden und weitere 5–6 Minuten garen.
- 3 Mittels Gabel überprüfen, ob die Kartoffeln schon weich sind, und bis zur gewünschten Bräunung weitergrillen. Sollten manche Kartoffeln schneller bräunen als andere, diese über eine weniger heiße Stelle (abseits der Glut) legen.
- 4 Vom Grill nehmen, mit Petersilie bestreuen und mit der Aioli servieren.

Hinweis: Du findest dieses und weitere spannende Rezepte auch in unserem Buch „Weber’s Classics“, erschienen im Verlag GU.

GRILL ACADEMY TIPPS:



Man kann die Kartoffelscheiben auch je nach Geschmack mit unterschiedlichen Gewürzen wie z. B. Chiliflocken bestreuen.

DESSERTHIGHLIGHT AUS DER GRILLSCHULE

LASS DICH VOM
SPEZIALREZEPT
DEINER GRILLSCHULE
ÜBERRASCHEN UND
GENIESSE DEN SÜSSEN
ABSCHLUSS DEINES
GRILLKURSES.

DER ULTIMATIVE 3-IN-1 GRILL

ERLEBE ECHTEN GESCHMACK MIT UNSEREM ÜBERARBEITETEN MASTER-TOUCH GBS PREMIUM – DER ALLESKÖNNER

Vom Grillen über Räuchern bis hin zu Low & Slow Grilling und Backen – Zeit, sich ordentlich auszutoben. Dank der praktischen Deckelhalterung mit Federscharnier hast Du dabei immer die Hände frei.

Bist Du bereit, ein Backyard Hero zu werden? Erhalte mehr Infos bei deinem Händler oder auf [weber.com](https://www.weber.com)



WEBER'S LOW & SLOW SMOKEN SPEZIAL

Die Technik des Smokens bzw. Räucherns ist eine der ältesten Arten, Speisen zuzubereiten und haltbar zu machen, und daher tief in unserer Kultur verankert. Doch bereits unsere Vorfahren schätzten nicht nur den Vorteil des Haltbarmachens von Lebensmitteln, sondern auch den intensiven Geschmack.

Entgegen der Meinung vieler ist das Smoken eine einfache Art des Grillens und leicht zu erlernen.

Die Grundidee des Smokens ist ein langsamer und gleichmäßiger Zubereitungsprozess bei niedrigen und mittleren Temperaturen.

Dank unterschiedlicher Methoden und Zubehöriteilen kann auf jedem Weber Grill gesmoked und geräuchert werden.

INHALT

Low & Slow

Grillgeräte und ihre Funktionsweise

Smoken und Räuchern

Räucherhölzer



LOW & SLOW



WAS GENAU IST „LOW & SLOW“?

MIT NIEDRIGER TEMPERATUR LANGSAM ANS ZIEL

Unter Low & Slow versteht man die Zubereitung durch langes Garen bei niedrigen Temperaturen im Holzkohlegrill oder Smoker. Je nach Lebensmittel werden Garzeiten von 1–20 Stunden und mehr angestrebt.

Es entsteht ein intensiver Rauchgeschmack, da das Grillgut durch den Rauch gegart und nicht nur geschmacksveredelt wird. Der Geschmack wird über die verwendeten Hölzer, die Gardauer und die Würzung beeinflusst.

Ausschlaggebend für das Ergebnis ist insbesondere bei Fleischgerichten die Qualität der Produkte. Die Klassiker kennt mittlerweile jeder: Pulled Pork, Brisket oder Ribs. Jedoch eignet sich die „Low & Slow“-Methode auch für die kreative Küche mit beispielsweise Innereien oder für das Smoken weniger aus dem Grillbereich bekannter Fleischstücke wie beispielsweise Tafelspitz oder Kalbshals.

GEDULD IST TRUMPF – DIE PLATEAUPHASE

Beim „Low & Slow“-Grillen braucht es besonders zwei Dinge – beste Fleischqualität und Geduld. Hat sich das Fleisch auf ca. 75 °C erwärmt, ist die so genannte Plateauphase erreicht. Die Temperatur wird sich nun für mehrere Stunden nicht mehr verändern. Verantwortlich dafür ist der Kühleffekt des Wassers, das aus dem Fleisch austritt und an dessen Oberfläche verdunstet.

Je trockener die Umgebung ist, desto länger dauert diese Phase, da der Kühleffekt in trockener Umgebung ebenfalls größer ist. Nachdem die Verdunstung abgeschlossen ist, steigt die Temperatur wieder an. Man kann die Plateauphase verkürzen, indem man das Grillgut in Backpapier und Alufolie einwickelt, da dies für konstante Gartemperaturen sorgt.

Will man Gerichte vorbereiten und erst später fertig zubereiten, so packt man das Fleisch nach Erreichen der Plateauphase ein und kühlt es. Perfektes Timing ist somit möglich.

GRILLGERÄTE

SMOKEY MOUNTAIN COOKER



37 cm

47 cm

57 cm

MASTER-TOUCH® SERIE



Master-Touch

Master-Touch Premium

SUMMIT® CHARCOAL



Summit Charcoal Grill

Summit Charcoal Grilling Center

DER SMOKEY MOUNTAIN COOKER

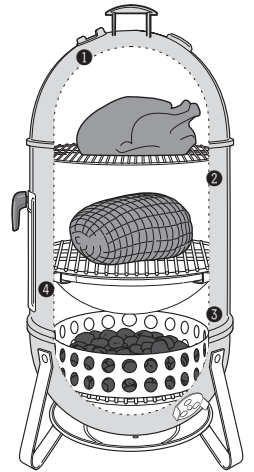
AUFBAU UND BESTANDTEILE

Der Smokey Mountain Cooker ist der einzige reine Smoker von Weber und eignet sich insbesondere für langsames Garen bei niedrigen Temperaturen. Er ist für 4–12 Stunden Garzeit zwischen 80–120 °C ausgelegt und ideal für das Zubereiten von großen Fleischstücken, aber auch beispielsweise Fisch.

Die Wasserschale ❶ fungiert als Hitzeisolierung und ermöglicht so eine konstant niedrige Temperatur über einen langen Zeitraum hinweg (Wasserstand regelmäßig kontrollieren). Bei einer zu drei Vierteln mit Wasser gefüllten Schale wird sich die Temperatur bei ca. 110 °C einpendeln. Zwei Roste ermöglichen die parallele Zubereitung von verschiedenen Stücken.

Der Smokey Mountain Cooker besteht aus drei Teilen:

- Deckel mit Thermometer und Lüftungsöffnung zur Temperaturkontrolle ❶
- Mittelteil mit integrierter Wasserschale, 2 Rosten, großzügiger Türöffnung zum einfachen Nachlegen von Räucherchips und -chunks sowie zur Kabeldurchführung für Thermometerfühler ❷
- Kohlering mit massivem Kohlerost für eine gute Luftzirkulation und 3 getrennt regulierbaren Zuluftöffnungen zur optimalen Hitzeregulierung ❸



FUNKTIONSWEISE DES SMOKEY MOUNTAIN COOKERS

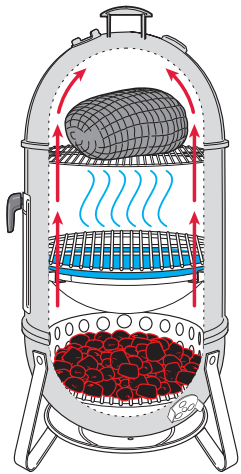
PERFEKTES SMOKEN

Die Form und Höhe des Smokey Mountain Cookers sorgen für perfekte Resultate. Durch die Bauweise kann die Luft zirkulieren – so entwickeln sich eine gleichmäßige Temperatur und Rauch aus jedem Winkel.

Durch den großzügigen Abstand zwischen Glut und Grillgut wird ein langsamer und gleichmäßiger Garprozess ermöglicht.

Der Kohlering ist so konzipiert, dass die Briketts stets in der Mitte des Kohlerosts positioniert sind.

Die Lüftungsöffnungen der Kammer lassen die Luft zirkulieren. Dadurch verbrennen die Briketts langsamer, da sie auf engem Raum angeordnet sind. Ebenso bietet die Kammer viel Raum für Räucherholz.



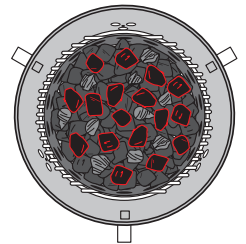
- Die beiden Grillroste erleichtern die Zubereitung von Speisen mit unterschiedlichen Gartemperaturen. Unbedingt bedenken: Das Grillgut am höheren Rost „würzt“ das Grillgut darunter.
- Die integrierte Wasserschale hält durch das Aufnehmen von Energie und das Abgeben von Feuchtigkeit die Hitze konstant.
- 3 Lüftungsöffnungen erleichtern die exakte Temperaturregulierung:
 - Der Lüftungsschieber erlaubt Hitzekontrolle dank präziser Luftzufuhr ohne Öffnen des Deckels.
 - Das Öffnen der unteren Lüftungsschieber vergrößert den Luftfluss und erhöht dadurch die Temperatur.
 - Das Schließen aller Lüftungsschieber verhindert die Sauerstoffzufuhr und hilft, die Kohle auszulöschen.



BEFEUERN DES SMOKEY MOUNTAIN COOKERS

STANDARDMETHODE

- 1 Angegebene Menge an Briketts in den Anzündkamin geben.
- 2 2–3 angezündete Anzündwürfel unter den Anzündkamin geben und die Briketts vorheizen.
- 3 Glühende Briketts vom Anzündkamin in die Kohlekammer umfüllen und Deckel schließen.
- 4 Alle Lüftungsschieber an Deckel und Kessel zu $\frac{1}{3}$ öffnen und die Wasserschale mit 4 l lauwarmem Wasser füllen.
- 5 Vorbereitete Chunks oder Chips hinzufügen (je mehr, desto stärker der Geschmack).
- 6 Mittelteil des Smokers anbringen und Lebensmittel platzieren; durch den Mittelteil wird der Luftzug drastisch erhöht und die übrigen Briketts entzünden sich schneller.
- 7 Um die Temperatur anzupassen, können Briketts hinzugefügt oder entfernt sowie die Lüftungsschieber geöffnet oder geschlossen werden.



Long Job: Für einen so genannten Long Job einfach die Kohlekammer komplett mit Briketts füllen und mit einigen glühenden Briketts entzünden. Dadurch können extrem lange Garzeiten bei niedriger bis mittlerer Temperatur erreicht werden, da die Briketts nur langsam abbrennen. Bei Bedarf Briketts nachlegen. Darauf achten, dass auch die Wasserschale komplett gefüllt ist.



EINER FÜR ALLES: DER SUMMIT CHARCOAL

DER HOLZKOHLEGRILL FÜR SMOKER-PROFIS

Der Summit Charcoal ist ein Holzkohlegrill, der jedoch mit einigen Produkteigenschaften auch das Smoken perfekt ermöglicht:

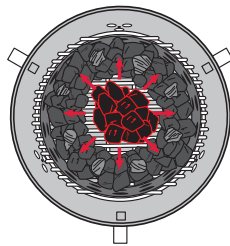
- Mit dem Deckellüfter Rapidfire kann die Temperatur optimal kontrolliert werden.
- Im Summit Charcoal kann der Abstand zwischen Grillgut und Kohle verändert werden:
 - Für direktes und indirektes Grillen wird der normale Abstand zwischen Grillgut und Glut verwendet.
 - Zum Smoken wird die Diffusorplatte verwendet.

Dadurch wird ein ähnlicher Effekt wie im Smoker erzielt, obwohl der Summit Charcoal nicht so hoch wie ein Smoker ist.

- Die Diffuserplatte erzeugt beim Smoken die indirekte Hitze und ersetzt die Wasserschale des Smokey Mountain Cookers.
- Der doppelwandige, luftisolierte Kessel und Deckel sorgen für eine optimale Isolierung.

MINION-RING

- 1 Einen Ring aus Briketts und Chunks oder Chips auf den Rost der Brennkammer legen.
- 2 Ein Viertel der Briketts mit einem Anzündkamin Rapidfire entzünden und in die Mitte einfüllen.
- 3 Alle Lüftungsschieber öffnen.
- 4 Warten, bis die oberste Schicht der Briketts mit einer grauen Schicht überzogen ist.
- 5 Mittelteil des Smokers anbringen und Lebensmittel platzieren; durch den Mittelteil wird der Luftzug drastisch erhöht und die übrigen Briketts entzünden sich schneller.
- 6 Um die Temperatur anzupassen, können Briketts hinzugefügt oder entfernt sowie die Lüftungsschieber geöffnet oder geschlossen werden.



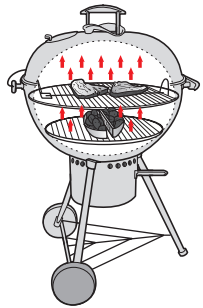
Vorteile der Minion-Methode: Es können lange Garzeiten mit niedriger Temperatur erreicht werden, da der Ring von innen nach außen abbrennt und nicht alle Briketts auf einmal entzündet werden. Pro Ring kann man mit einer Brenndauer von ca. 4 Stunden rechnen.



SMOKEN AUF AUF DEM MASTER-TOUCH PREMIUM

DER PERFEKTE HOLZKOHLEGRILL FÜR LOW & SLOW

Smoken ist grundsätzlich auf allen Holzkohlegrills einfach möglich. Besonders geeignet dafür ist der Master-Touch GBS Premium, da er mit einigen auf das Smoken ausgelegte Produkteigenschaften ausgestattet ist, wie z.B.: Rapidfire Deckellüftung, Diffusorplatte und Char-Ring.

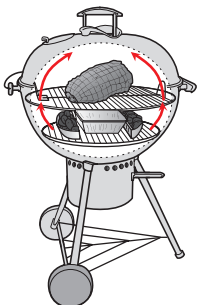


Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, muss identifiziert werden, ob das Grillgut eine kurze oder eine lange Garzeit erfordert. Bei Gerichten mit einer Grillzeit unter 20 Minuten empfehlen wir die **direkte Methode**. Hierbei muss die relativ kurze Kontaktzeit von Grillgut und Rost mit einer idealen Rauchentwicklung kombiniert werden, um einen ausreichenden Smoking-Effekt zu erzielen.

VORGEHENSWEISE:

- Grill mit glühenden Briketts sowie Räucherchips oder -chunks bestücken.
- Abwarten, bis sich dichter Rauch entwickelt hat, der aus den Lüftungsöffnungen austritt.
- Deckel geschlossen und Lüftungsschieber geöffnet halten.
- Lüfter auf Smoke-Position stellen.
- Grillgut am Grill platzieren.

Bei langen Garzeiten über 20 Minuten ist eine gleichmäßige Rauchverteilung wichtiger als die Intensität des Rauchs. Daher eignet sich die **indirekte Methode** besonders bei mittleren Temperaturen.



VORGEHENSWEISE:

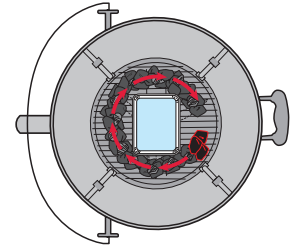
- Hierbei sind die Kohlekörbe (Char-Baskets) sehr hilfreich.
- Wenn die Abtropfschale mit Wasser oder dunklem Bier gefüllt wird, kann dies helfen, die Temperatur gleichmäßig niedrig zu halten und etwaiges Austrocknen des Grillguts zu verhindern.
- Für noch längere Garzeiten bei sehr niedrigen Temperaturen (90–110 °C) die Menge der Briketts bzw. der Kohle reduzieren.

VORBEREITEN DER HOLZKOHLEGRILLS FÜR DAS SMOKEN

Wir empfehlen für das Smoken am Master-Touch Premium die Verwendung der **Schlangenmethode**. So können lange Grillzeiten bei ca. 110 °C erreicht werden.

VORGEHENSWEISE:

- Ein Ende entzünden – so brennt die Schlange „vom Kopf zum Schwanz“ ab.
- Das Räucherholz in regelmäßigen Abständen (Menge je nach gewünschter Intensität) direkt auf die Briketts geben.
- Somit wird indirekte Hitze erzeugt und es können längere Garzeiten erreicht werden.
- Beim Master-Touch Premium für das Smoken die Diffusorplatte einsetzen. Eine Abtropfasse mit Wasser in der Mitte des Kohlerosts ersetzt die Wasserschale des Smokey Mountain Cookers.



RÄUCHERN UND SMOKEN – TECHNIKEN



KALTRÄUCHERN AM WEBER GRILL

Bei dieser Methode werden Lebensmittel wie Fleisch, Fisch oder Gemüse bei ca. 30 °C geräuchert, ohne richtiger Hitze ausgesetzt zu werden. Dadurch bleiben die Texturen dem Rohzustand ähnlicher als bei anderen Zubereitungsmethoden.

Der Garprozess entsteht auch durch die chemische Reaktion mit dem Salz, mit dem die Lebensmittel vorab konserviert werden. Das Salz erschwert zwar die Bakterienbildung, jedoch ist diese Räucher Methode eher für die kalte Jahreszeit geeignet. Der Gar- bzw. Kalträucherprozess dauert 12 Stunden und länger.

VORGEHENSWEISE:



- ❶ Das Räuchermehl in die Kalträucherschnecke einfüllen und glatt streichen.
- ❷ Danach das Räuchermehl an einem Ende der Schnecke entzünden und diese in den Grill stellen. Den Deckel schließen und die Schnecke abbrennen lassen.
- ❸ Von Zeit zu Zeit nachsehen, ob die Glut brennt.
- ❹ Bei größeren Stücken wie Speck oder Schinken nach Abbrennen einer Schnecke wieder neues Mehl einfüllen und den Vorgang wiederholen.

HEISSRÄUCHERN / SMOKEN

Heißräuchern eignet sich für Fleisch und Fisch gleichermaßen gut, auch Speck und Schinken lassen sich damit ideal selbst produzieren. Es ist perfekt für langes Räuchern über mehrere Stunden mit niedriger Temperatur von 80–120 °C. Außerdem ist diese Garmethode besonders für großes Grillgut geeignet und garantiert zarte und saftige Ergebnisse. Durch unterschiedliche Würzungen lassen sich außergewöhnliche Geschmackserlebnisse erzielen.



RÄUCHERHÖLZER

RÄUCHERCHIPS

Grob gehacktes Holz, auch Wood-Chips genannt, wird speziell zum Räuchern bei höheren Temperaturen eingesetzt. Es sorgt für ein dezentes Raucharoma. Die Wood-Chips solltest du 30 Minuten in Wasser einweichen, abtropfen lassen und in einer Räucherbox deponiert mit in die Garkammer stellen oder direkt auf die Briketts geben. Nach etwa 15 Minuten wird sich das gewünschte Aroma entfalten.



RÄUCHERHOLZ / CHUNKS

Größere Holzstücke, die sich ideal für das Räuchern von größeren Fleischstücken mit einer längeren Garzeit eignen, vorzugsweise bei niedrigeren Temperaturen. Sie erzeugen ein intensives Raucharoma. Für eine gezielte Portionierung beim Nachlegen sollte das Holz in schmale Scheitel geschlagen werden.

RÄUCHERMEHL

Feine Holzspäne werden üblicherweise beim Kalträuchern verwendet. Wegen der niedrigen Temperatur wird empfohlen, Fleisch oder frischen Fisch vor dem Räuchern zu salzen oder zu pökeln.



WOOD WRAPS

Dünne Holz-Wraps zum Einwickeln deines Grillguts, die ein zartes Raucharoma beim Grillen abgeben.



RÄUCHERBRETT

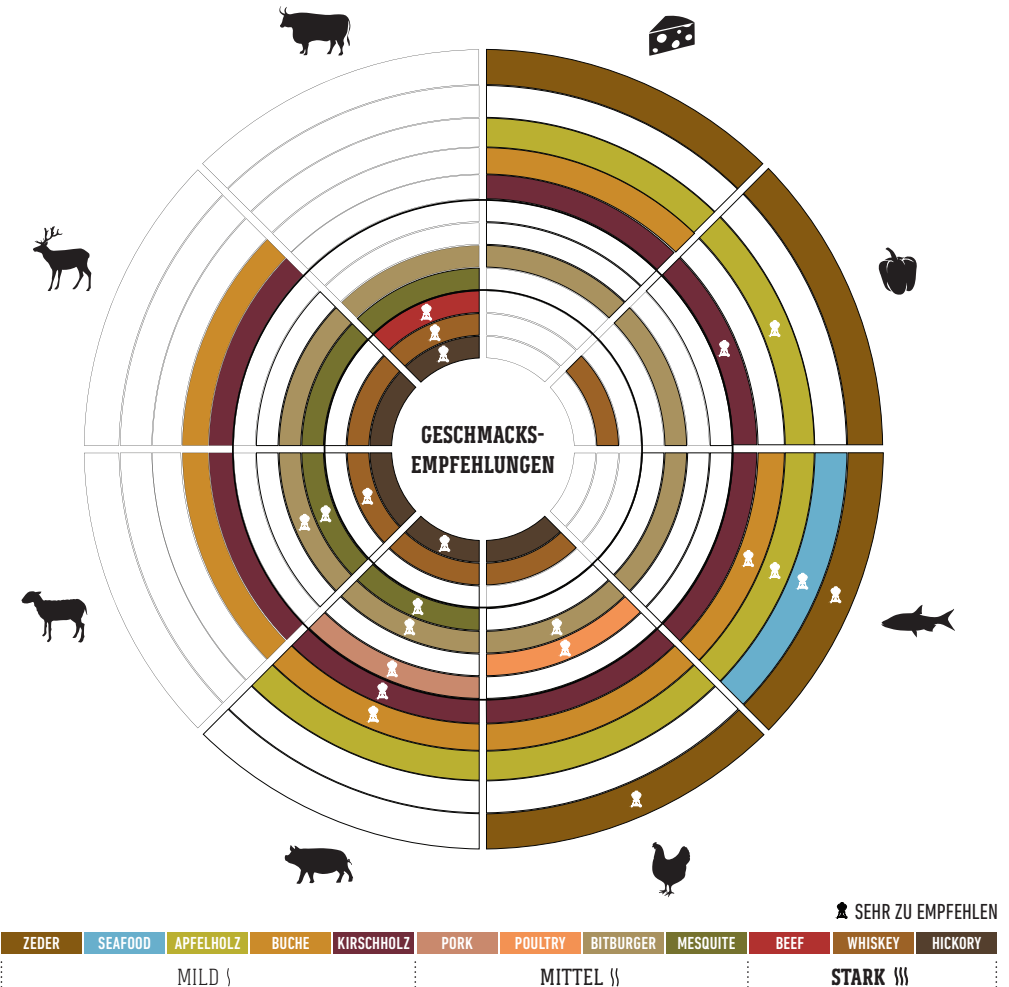
Mit einem Räucherbrett kannst du Fisch und Meeresfrüchten ganz einfach ein leckeres Raucharoma verleihen und dein Gericht noch ansprechender servieren.



GESCHMACKSRICHTUNGEN UND EINSATZGEBIETE VON RÄUCHERHÖLZERN

Während Räuchermehl beim kalten Räuchern zum Einsatz kommt, eignen sich Räucherchips am besten für kürzere Räuchervorgänge. Die Räucherchunks sind perfekt für das langsame Garen geeignet und werden direkt auf die Briketts gelegt. Die Menge hängt dabei ganz vom individuellen Geschmack ab, im Allgemeinen gilt: lieber etwas zu wenig als zu viel, da sonst der Geschmack zu intensiv werden kann.

Weber hat verschiedene Sorten im Angebot, die du nach Herzenslust ausprobieren kannst: Hickory, Mesquite, Pekannussholz, Apfelholz, Whiskey und Buche. Jede Sorte verleiht dem Grillgut ein eigenes charakteristisches Aroma. Hier siehst du, welche Speisen besonders gut zu welcher Holzsorte passen. Kleiner Tipp: Versuch doch auch einmal die Sorten zu mischen – der Phantasie sind hier keine Grenzen gesetzt!



RÄUCHERBRETTER UND WRAPS – ANWENDUNGEN

Räucherbretter und Wraps geben nur eine milde und feine Geschmacksnote an die Lebensmittel ab und sind somit selbst für Smoke-Anfänger geeignet. Die zubereiteten Lebensmittel können mit ihnen auch optisch ansprechend serviert werden.



RÄUCHERBRETTER

Räucherbretter von Weber sind aus roter Zeder und beispielsweise für Fisch, Käse oder Gemüse geeignet. Aber auch Fleisch und sogar Obst lassen sich dadurch verfeinern. Da die austretenden Öle des Holzes für den Geschmack sorgen, sollte bei Fisch nach Möglichkeit immer die Haut entfernt werden. Räucherbretter können mehrfach verwendet werden – danach kannst du sie entweder als rustikale Servierplatte verwenden oder sie zu Räucherchips verarbeiten.

VORGEHENSWEISE:

- ❶ Brett 1 Stunde lang einweichen (evtl. beschweren, damit das Holz stets mit Wasser bedeckt ist).
- ❷ Grill auf maximale Hitze aufheizen und indirekte Hitzezone vorbereiten.
- ❸ Das Räucherbrett auf dem Grill in der indirekten Hitzezone platzieren und auf Rauchentwicklung warten.
- ❹ Wenn das Holz leicht zu knacken beginnt, kann man das Grillgut auflegen und wie empfohlen garen.



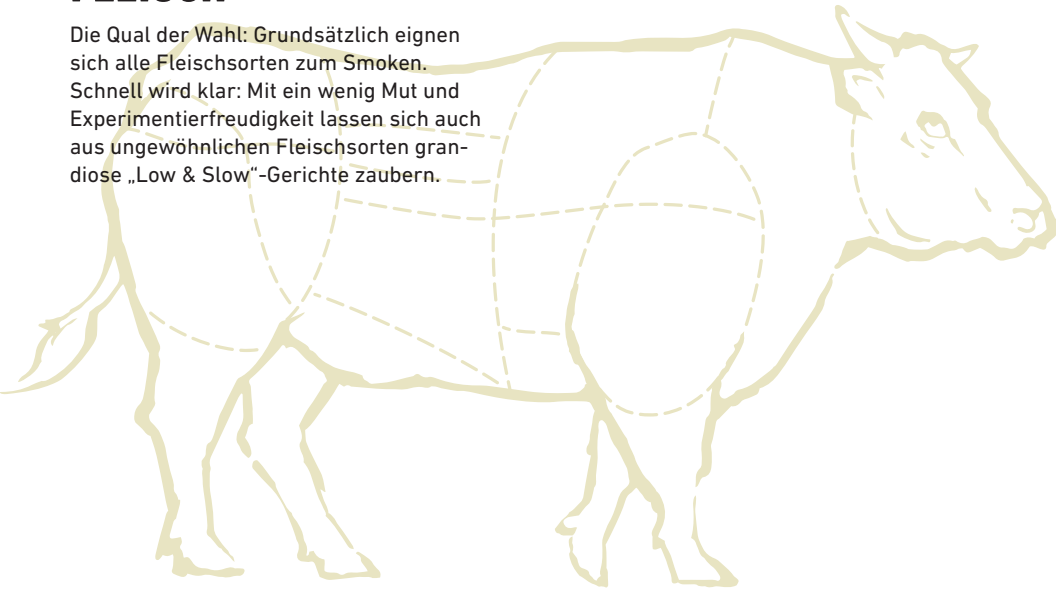
RÄUCHERWRAPS

In diese dünnen Holzblätter in den Geschmacksrichtungen Zeder und Kirsche können kleinere Lebensmittel eingewickelt werden, in die dann durch das Erhitzen am Grill die geschmacksgebenden Öle übergehen. Sie können nur einmal verwendet werden und eignen sich ebenfalls dazu, die Gerichte optisch ansprechend zu präsentieren.



FLEISCH

Die Qual der Wahl: Grundsätzlich eignen sich alle Fleischsorten zum Smoken. Schnell wird klar: Mit ein wenig Mut und Experimentierfreudigkeit lassen sich auch aus ungewöhnlichen Fleischsorten grandiose „Low & Slow“-Gerichte zaubern.



CUTS VOM RIND



Schulterscherz



Ribeye



Shortribs



Tafelspitz



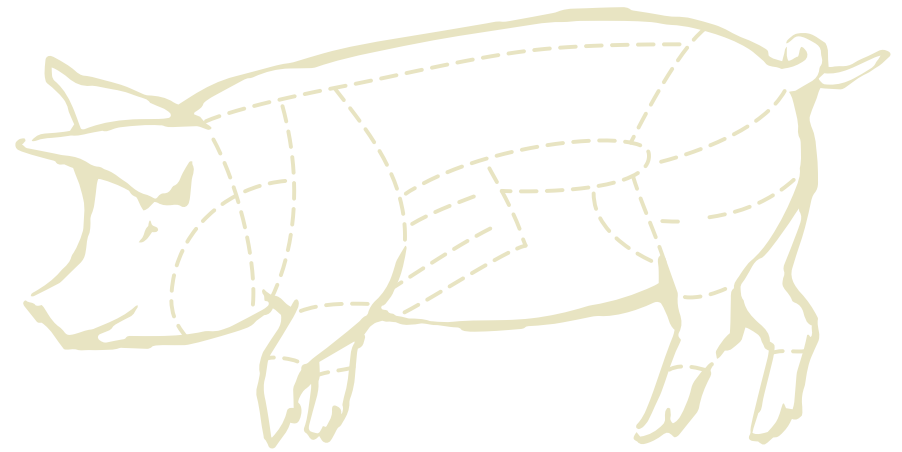
Beiried



Filet



Primerib von der Kalbin



CUTS VOM SCHWEIN



Schopf



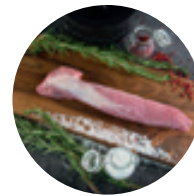
Krone



Bauch



Schale



Filet



Schulter

NOTIZEN

[illegible][illegible]

