



# SPEED GRILLING



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber

## DIE QUAL DER WAHL ...

Kennst du das? So viele spannende Charaktere in einem Raum und so wenig Zeit, sie alle kennenzulernen: • Glühende Kohle im **Kugelgrill**  
• Lodernde Flammen im **Gasgrill**  
• Präzise temperierte Hitze auf dem **Elektrogrill**  
• Köstliche Rauchschwaden aus dem **Holzpelletgrill**

Die Qual der Wahl? Wenn wir uns bei der Weber Grill Academy zwischen mehreren Möglichkeiten entscheiden müssen, nehmen wir in der Regel alle. Speed Dating war gestern. Wir sind mit euch beim Speed Grilling. Nach diesem Kurs hast du mit allen Grilltechnologien Bekanntschaft gemacht. Außerdem teilen wir mit dir unsere wertvollsten Erfahrungen aus 60 Jahren Grillen und erklären dir, warum wir auf den Deckel schwören. Und bei all der Hetze und Hitze nehmen wir uns für eins Zeit: guten Geschmack und perfekten Genuss.



Für 4 Portionen

# PIKANTER BURRITO MIT CHEDDAR

## VORBEREITUNG:

15 Minuten

## GRILLDAUER:

6–8 Minuten

## GESAMTDAUER:

20–25 Minuten

## GRILLCHEF:

180–220 °C

## GRILLMETHODE:

Direkt

## SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

## WEBER ZUBEHÖR:

Pizzastein oder Plancha

## ZUTATEN:

8 Weizen-Tortillas (Ø 20 cm), 40 g Butter

**Burrito-Füllung:** 150 g Cocktailltomaten, 150 g Lauchzwiebeln, 20 g frischer Koriander, 150 g Banane, 20 g Jalapeños (Konserven), 160 g Cheddar, 40 g Olivenöl, 40 ml Zitronensaft, Chiliflocken nach Geschmack, Salz, Pfeffer

## VORBEREITUNG:

- Die Tomaten waschen und klein würfeln.
- Die Lauchzwiebeln und den Koriander waschen, trocken tupfen und fein schneiden.
- Die Banane schälen, klein würfeln, Jalapeños klein schneiden und den Cheddar reiben.
- Die Zutaten zusammenmischen, Olivenöl und Zitronensaft hinzufügen und nach Geschmack mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen.
- Die Butter aufschmelzen.
- Die Tortillas auf die Arbeitsfläche legen, beidseitig mit Butter einpinseln und die Füllung darauf verteilen.
- Die Tortillas von beiden Seiten her einklappen, dann aufrollen.

## ZUBEREITUNG:

- Grill für **direktes Grillen mit Pizzastein** (doppelt mit Backpapier belegt) **oder Plancha** bei 180–200 °C vorbereiten.
- Die Burritos mit der Naht nach unten auflegen, den Deckel des Grills schließen und pro Seite 3–4 Minuten grillen.
- Abschließend die Burritos mit einem Sägemesser halbieren und sofort servieren.



Für 4 Portionen

 VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

10–12 Minuten

GESAMTDAUER:

20–25 Minuten

 GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

 GRILLMETHODE:

Direkt

 SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

 WEBER ZUBEHÖR:

GBS Pfanne oder  
Dutch Oven

## BRATWURST „FRÄNKISCHE ART“

### ZUTATEN:

100 g rote Zwiebeln, 20 g Butterschmalz, 20 g Butter, Salz, Pfeffer, 20 g Zucker, 330 ml helles Bier, 2 Lorbeerblätter, 4 frische rohe Bratwürste, 60 g Dijonsenf

### VORBEREITUNG:

- Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
- Die restlichen Zutaten abwiegen und bereit halten.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direktes Grillen mit GBS Pfanne oder Dutch Oven bei 200–220 °C** vorbereiten.
- Das Butterschmalz in die GBS Pfanne geben, aufschmelzen, die Zwiebeln sowie die Butter beifügen.
- So lange braten, bis diese etwas Farbe angenommen haben, mit Salz und Pfeffer würzen, den Zucker zufügen und hell karamellisieren.
- Mit dem Bier ablöschen, den Lorbeer und die Bratwürste ins Bier legen, den Deckel des Grills schließen.
- Ca. **3–4 Minuten pro Seite im Biersud schmoren**.
- Die Würste aus dem Biersud auf eine direkte Zone des Grills legen und **pro Seite nochmals 2 Minuten** grillen.

• Den cremig eingekochten Biersud mit Salz und Pfeffer würzen.

• Die Bratwürste am Stück oder aufgeschnitten in den Biersud legen und mit Senf garnieren.

Für 4 Portionen

 VORBEREITUNG:

5 Minuten

GRILLDAUER:

20–25 Minuten

GESAMTDAUER:

25–30 Minuten

 GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

 GRILLMETHODE:

Direkt

 SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

 WEBER ZUBEHÖR:

Drehspieß und Drehkorb

## POMMES FRITES GRILLMEISTER-STYLE

### ZUTATEN:

500 g tiefgekühlte Pommes frites (z. B. McCain Quick Frites), 1 Zitrone, Abrieb, 10 g Knoblauch-Kräuter-BBQ-Rub (siehe Rezept), 20 ml Aceto Balsamico Bianco

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direktes Grillen mit Drehkorb bei 200–220 °C** vorbereiten.
- Die gefrorenen **Pommes frites** in den Drehkorb geben und bei geschlossenem Deckel **ca. 20–25 Minuten** grillen.
- Die knusprigen Pommes mit dem Zitronenabrieb und dem BBQ-Rub würzen und sofort servieren.
- Nach Belieben mit Essig einsprühen.

*Tipp*

Schmoren im Grill – entdecke, was möglich ist.

Es können fränkische, schwarzwälder, rheinische oder regionale Bratwürste verwendet werden.

Sie sollten aber roh sein.



*Tipp*

Bis zu 1 kg Pommes frites pro Drehkorb sind möglich.

- Veredelung eines Marken-Fertigproduktes mit wenig Fett, sowie keine Geruchsbelästigung.



Für 1 kg

## KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ-RUB



GESAMTDAUER:  
10 Minuten



### **SCHWIERIGKEITSGRAD:**

## ZUTATEN:

60 g schwarzer Pfeffer, geschrotet, 120 g Kräuter der Provence, 240 g brauner Zucker, 100 g edelsüßer Paprika, 350 g grobes Meersalz, 100 g Knoblauchpulver, 30 g Chiliflocken

## ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar).
  - Für 1 kg Fleisch werden 30–50 g Gewürzmischung benötigt.
  - Empfohlen zu Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Wildschwein oder Geflgel.

## Tipps

Unsere legendäre  
Universal-Gewürzmischung:  
Das Fleisch 3 Stunden vor dem  
Grillen kräftig mit dem  
Rub eincreiben.

Wenn das Fleisch einen Tag vorher eingerieben wird, wird gleichzeitig ein Pökeleffekt erzielt.



## Notizen



## Tipp

Restliche Brühe und Sauce in sterile Weckgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Für 4 Portionen



### VORBEREITUNG:

15 Minuten

### GRILLDAUER:

40–45 Minuten

### GESAMTDAUER:

55–60 Minuten



### GRILLTEMPERATUR:

110–120 °C indirekt  
180–200 °C direkt

### KERNTEMPERATUR:

76–82 °C indirekt



### GRILLMETHODE:

Indirekt / Direkt



### SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



### WEBER ZUBEHÖR:

Weber Connect Smart  
Grilling Hub oder  
Weber iGrill /  
80 g Räucherchips  
„Weber Kirschholz“

# CCS&G

## CHICKEN: COOK, SMOKE & GRILL

### ZUTATEN:

60 g Karotten, 60 g Sellerie, ganz, geschält, 2 g Chilis, 60 g Zwiebeln, geschält, 2 g Thymian, gerebelt, 2 l Wasser, 8 Hähnchenunterkeulen, 15 g Salz

Zum Fertigstellen der Sauce: 120 g süße Chilisauce, 80 g Ketchup, Salz, Pfeffer zum Abschmecken

### VORBEREITUNG:

- Die Karotten, den Sellerie und die Chilis waschen.
- Das Gemüse und die Zwiebeln in kleine Stücke, die Chilis in sehr feine Ringe schneiden.
- Alles in einen Topf geben, den Thymian sowie **kaltes Wasser** beifügen, auf dem Seitenkocher des Grills oder Herd aufkochen.
- Während dieser Zeit die Hähnchenkeulen kalt abspülen.
- Für die Optik die Sehnen am Knöchel durchschneiden und das Fleisch nach unten schieben.
- Jetzt erst das Salz und die Unterkeulen in die kochende Brühe geben, einmal kräftig aufkochen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen.
- Die Chilisauce und den Ketchup mischen.
- Die Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen, kurz abtropfen lassen und **noch warm mit der Hälfte der Sauce** mischen.
- Die Brühe durch ein Sieb passieren.
- Das Gemüse mit der restlichen Sauce und wenig Brühe aufkochen und fein pürieren. Die Konsistenz der Sauce ist abhängig von der Menge der Brühe.
- Die Holzchips **30 Minuten** in Wasser einweichen.
- Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

### ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirektes Grillen und Räuchern bei 110–120 °C** vorbereiten.
- Im Gasgrill:** Die Holzchips in die Räucherbox geben.
- Die Hähnchenkeulen auf der **indirekten Zone in das ETGS-Rack** einhängen und **ca. 35 Minuten** bei geschlossenem Deckel räuchern.
- Im Holzkohlegrill:** Die Holzchips auf der Glut verteilen. Die Hähnchenkeulen auf der **indirekten Zone ca. 35 Minuten** bei geschlossenem Deckel räuchern.
- Nach dem Räuchern:** Den Grill auf **180–200 °C** einstellen und die Keulen **6–8 Minuten** glacieren.
- Nach dem Räuchern und Glacieren sollte eine Kerntemperatur von mindestens 76 °C erreicht sein.

Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**

5 Minuten

 **GRILLDAUER:**

60–90 Minuten

 **GESAMTDAUER:**

65–95 Minuten

 **GRILLCHEMPERATUR:**

240–290 °C direkt  
120–140 °C direkt

 **KERNTHEMPERATUR:**

56–62 °C indirekt

 **GRILLMETHODE:**

Direkt / Indirekt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**

Mittel

# DAS PERFEKTE STEAK – TAGLIATA-STYLE

## ZUTATEN:

1 kg Rinderrücken (Argentinien / Neuseeland), Salz, Pfeffer

**Garnitur:** 40 g Rucola, 40 g Parmesan, 40 g Olivenöl,

20 ml Aceto Balsamico Bianco

## VORBEREITUNG:

- Das Fleisch zu Steaks von ca. 500 g schneiden.
- Den Rucola waschen, trocken schleudern und klein zupfen.
- Die restlichen Zutaten abwiegen und herrichten.

## ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direktes und indirektes Grillen bei 240–290 °C** vorbereiten.
- Die Steaks auf der **direkten Zone ca. 50 Sekunden** bei geschlossenem Deckel rösten.
- Die Steaks dann ca. um **45° drehen und weitere 50 Sekunden grillen**, jetzt wenden und gesamten Vorgang nochmals wiederholen.
- Die Steaks auf die **indirekte Zone** legen, **Kerntemperaturföhler setzen und die Hitze auf 120–140 °C einstellen**.
- Tipp:** Zur Abkühlung des Gasgrills Deckel kurze Zeit offen stehen lassen.
- Beim Holzkohlegrill einen Kohlekorb aus dem Grill nehmen.
- Sobald die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist, Fleisch aus dem Grill nehmen und allseitig mit Salz und Pfeffer würzen.
- In feine Tranchen schneiden und auf einem warmen Teller oder einer Platte anrichten.
- Rucola mit Salz, Pfeffer, Aceto Balsamico sowie Öl anmachen.
- Auf oder neben den Steaktranchen verteilen und den Parmesan darüberhobeln.

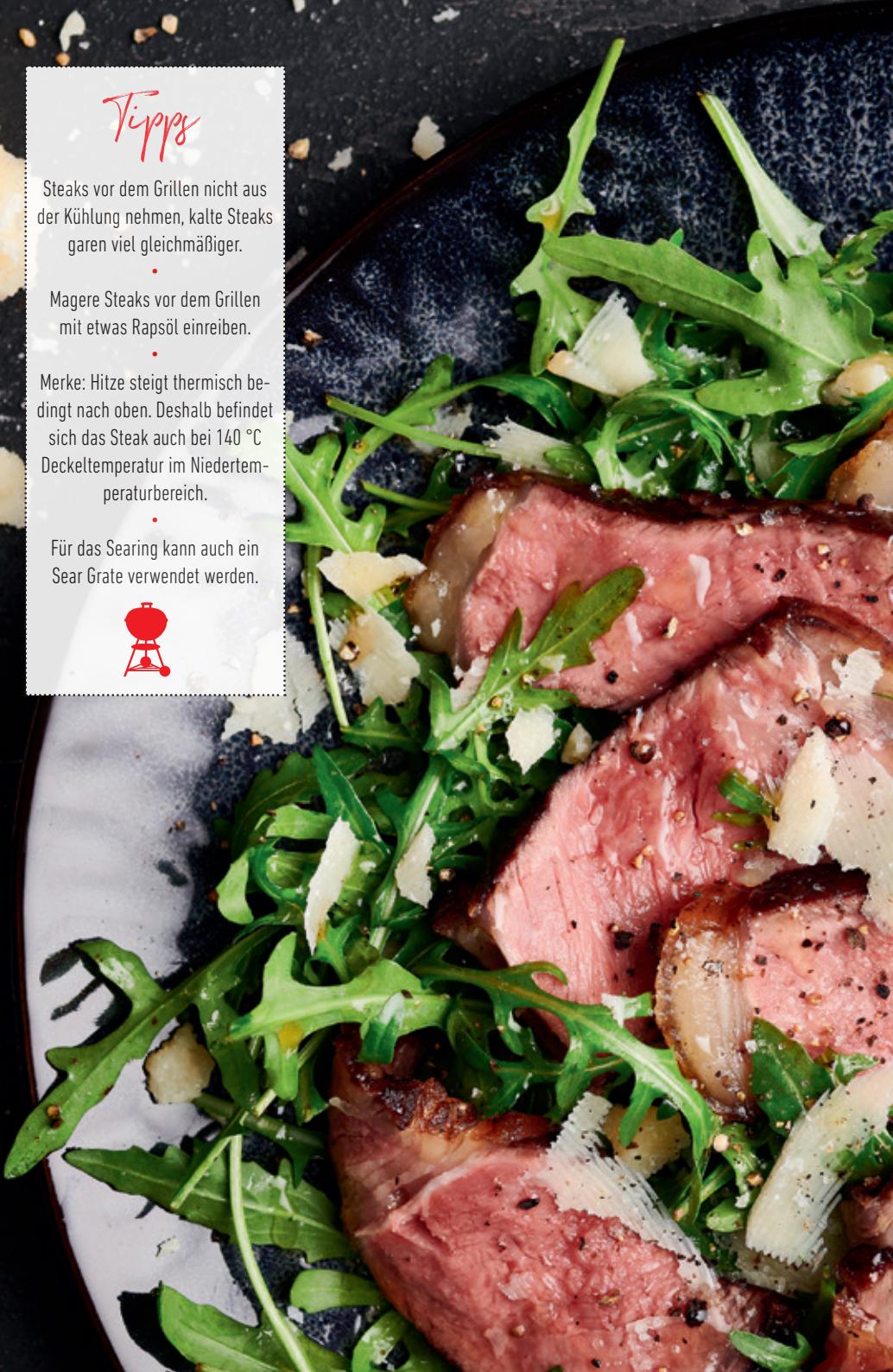
## Tipps

Steaks vor dem Grillen nicht aus der Kühlung nehmen, kalte Steaks garen viel gleichmäßiger.

Magere Steaks vor dem Grillen mit etwas Rapsöl einreiben.

Merke: Hitze steigt thermisch bedingt nach oben. Deshalb befindet sich das Steak auch bei 140 °C Deckeltemperatur im Niedertemperaturbereich.

Für das Searing kann auch ein Sear Grate verwendet werden.



Für 4 Portionen

# ASIATISCHE BBQ-BOWL – TOM-KHA-MIE

## VORBEREITUNG:

15 Minuten

## GRILLDAUER:

5–6 Minuten

## GESAMTDAUER:

20–25 Minuten

## GRILLTEMPERATUR:

240–290 °C

## GRILLMETHODE:

Direkt

## SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

## WEBER ZUBEHÖR:

Wok

## ZUTATEN:

2 Zitronengras-Stängel, 40 g Galgant, 1 Chili, 10 g gelbe Thai Currypaste, Öl, 20 g Zucker, 800 ml Kokosmilch, 400 ml Geflügelfond, 8 Limettenblätter

**Suppeneinlage:** 150 g Hähnchenbrust, 100 g Champignons, 160 g weiße Mie-Nudeln, 40 ml Limettensaft, Thai-Fischsauce (nach Geschmack)

**Garnitur:** 10 g frischer Koriander, 50 g Lauchzwiebel

## VORBEREITUNG:

- Die Zitronengras-Stängel waschen, den Wurzelansatz abschneiden, die Stängel mit dem Messerrücken anklöpfen und halbieren.
- Den Galgant waschen und in Scheiben, die Chili in feine Ringe schneiden.
- Die Hähnchenbrust in kleinere Stücke zerteilen.
- Die Champignons mit Küchenkrepp trocken reinigen und in Scheiben schneiden.
- Die Mie-Nudelnester in kleine Stücke brechen.
- Für die Garnitur den Koriander und die Lauchzwiebeln fein schneiden.

## ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direkte Hitze mit dem Wok oder Dutch Oven** bei 240–290 °C vorbereiten.
- Die Currysauce und die Chili im Öl kurz rösten, den Zucker beifügen, hell karamellisieren, rasch mit der Kokosmilch und dem Geflügelfond ablöschen.
- Die Zitronengräser, den Galgant und die Limettenblätter hinzugeben, aufkochen und **nicht mehr als zu 3/4 einkochen** lassen.
- Die Mie-Nudeln, die Hähnchenbrust und die Champignons beifügen, die Hitze etwas reduzieren und das Ganze 5–6 Minuten köcheln lassen.
- Zwischendurch die Nudeln mit der Grillzange auflockern.
- Den Koriander und die Lauchzwiebeln zugeben und mit dem Limettensaft und der Thai-Fischsauce abschmecken.

## Tipps

Bowl aus dem Grill – entdecke, was möglich ist.

Die Qualität des Fonds sowie der Kokosmilch ist entscheidend.

Variante: Geflügelfleisch durch Räuchertofu ersetzen.



Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**

15 Minuten

 **GRILLDAUER:**

35–40 Minuten

 **GESAMTDAUER:**

50–55 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**  
160–180 °C

 **GRILLMETHODE:**  
Indirekt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**  
Mittel

 **WEBER ZUBEHÖR:**  
Deluxe-Hähnchenhalter  
oder Keramik-Backform

# KIRSCHKUCHEN AUS DEM HÄHNCHENHALTER

## ZUTATEN:

**Kuchen:** 150 g Kirschen aus dem Glas (Schattenmorellen), 60 g dunkle Schokolade (67–80 % Kakao), 2 Eier (Größe L), 125 ml Buttermilch, 40 g Zucker, 75 g Weizenmehl, 2 g Fleur de Sel  
**Für den Hähnchenhalter:** 20 g Butter (zimmerwarm)  
20 g Zucker  
**Sauce:** 40 ml kräftiger Rotwein, 10 ml Zitronensaft, 30 g Zucker, Zimt, gemahlen (nach Geschmack)

## VORBEREITUNG:

- Die Kirschen abschütteln und dabei den Kirschsaft auffangen.
- Die Schokolade grob hacken, die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.
- Das Eigelb, die Buttermilch, den Zucker, das Mehl und Salz zu einem glatten Teig verrühren.
- Das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Den Hähnchenhalter mit der Butter einpinseln und mit dem Zucker ausstreuen.
- Jetzt den Kuchenteig einfüllen, die Kirschen und die Schokolade im Teig verteilen.
- Für die Sauce:** Den Rotwein und die gleiche Menge Kirschsaft, den Zitronensaft, Zucker und Zimt in die Öffnung für die Flüssigkeit geben.

## ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **Indirektes Grillen bei 160–180 °C** vorbereiten.
- Den Hähnchenhalter auf die **indirekte Zone** des Grills stellen, den Deckel schließen und den Kuchen **ca. 35–45 Minuten** grillen.

## Tipps

In Grills ohne indirekte oder mit sehr kleiner Zone einen Hitzeschild verwenden.

Einen ganz besonderen Kick bekommt der Kuchenteig durch die Zugabe von etwas Rosmarin.

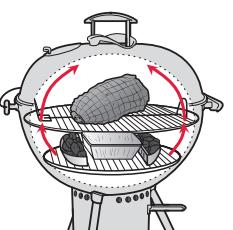


# DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!



## DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten 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 Kohlerosts, auf der anderen ist eine Alu-Tropfschale zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut.

**SCHÖN, DASS DU AM „SPEED GRILLING“-KURS DER WEBER® GRILL ACADEMY ORIGINAL TEILGENOMMEN HAST.**

Wir hoffen, der Kurs war für dich ebenso genussreich wie informativ. Auf [weber.com](http://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.

*Vielen Dank!*

## DEIN WEBER KONTAKT

Weber-Stephen Deutschland GmbH  
Rheinstraße 194  
55218 Ingelheim

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

