



REZEPTEFT SMOKEN RÄUCHERN GRILLEN



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber



JETZT RAUCHT'S! NO SMOKING IST HIER FEHL AM PLATZ

Was du schon immer über Smoken, Geschmacks-Räuchern und die Kunst des Premium Grillens wissen wolltest. Erlebe Grillgenuss vom Holzkohle- und Gasgrill an der Seite eines Grillmeisters.

Wir klären mit dir die Fragen, in welchem Grill man wie am besten smoken bzw. räuchern kann. Perfektes Raucharoma und Rauchfärbung in nur 15–20 Minuten. Acht verschiedene, auf den europäischen Geschmack abgestimmte Rezepte werden auch dich begeistern.

Ein perfekter Kurs für Einsteiger im Bereich Smoken und Räuchern und für diejenigen, die das Raucharoma lieben.



WEITERE REZEPTIDEEN UND TIPPS RUND UMS SMOKEN, RÄUCHERN UND GRILLEN FINDEST DU UNTER ANDEREM IN DER WEBER'S GRILLBIBEL UND DEM THEMENBUCH WEBER'S RÄUCHERN.



GRILL ACADEMY TIPP:

Minion Prinzip: Kalte Briketts kreisförmig im Grill anordnen; eine Stelle im „Kreis“ freilassen und dort glühende Briketts einfüllen. Die übrigen Stücke entzünden sich selbstständig. Vorteil: Man kann über viele Stunden bei niedriger Temperatur (max. 120 °C) grillen bzw. smoken. Mehr dazu erfährst du vom Grillmeister.

Eine Marinierspritze erhältst du im gut sortierten Haushaltswarenladen.

SPICY CHICKEN WINGS MIT BIER INFUSION

4 Personen



GARZEIT:

25–35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

100–120 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

16 Hähnchenflügel

GEWÜRZMISCHUNG: 10 g Meersalz (grob), 10 g Paprika (edelsüß), 10 g brauner Zucker, 3 g Cayennepfeffer (gemahlen), 3 g schwarze Pfefferkörner (gemahlen)

INFUSION: 70 ml Bier (hell), 35 ml BBQ Sauce

ZUM FERTIGSTELLEN: 20 g Butter, 80 ml BBQ Sauce, 80 g Gorgonzola

ZUBEHÖR: 40 g Räucherchips Apfel, Marinierspritze

VORBEREITUNG:

- Hähnchenflügel kalt abspülen und trockentupfen.
- Für die Infusion das Bier und die BBQ Sauce verröhren und in eine Marinierspritze füllen.
- Eventuell muss die Sauce durch ein Sieb passiert werden.
- Die Marinade behutsam in die Flügel spritzen.
- Die Gewürze mischen und die Flügel damit einreiben.

VORBEREITUNG WEBER® SMOKEY MOUNTAIN COOKER

- Den Weber Smokey Mountain Cooker frühzeitig auf 100–120 °C vorbereiten und eine gleichmäßige Hitze halten.
- Für die Glut die Weber Briketts nach dem Minion Prinzip (Siehe Tipp links) anordnen.
- Bei dieser Anfeuertechnik zünden sich die Briketts nach und nach an, dadurch ist es möglich bis zu 20 Stunden zu Grillen bzw. Räuchern ohne Briketts nachzulegen.
- Die Wasserpfanne halbvolll mit Wasser füllen.
- Zum Wasser kann auch Sand gegeben werden, dadurch ist die Hitze noch stabiler und das Wasser verdampft nicht so schnell.
- Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.

RÄUCHERN DER CHICKEN WINGS

- Die Chicken Wings auf den sauberen und geölten Rost legen.
- Den Deckel schließen und den Lüftungsschieber im Deckel maximal halb schließen.
- Ein Drittel der eingeweichten Räucherchips direkt auf die Glut geben.
- Nach ca. 30 Minuten das zweite Drittel und nach weiteren 30 Minuten die restlichen eingeweichten Räucherchips auf die Glut geben.
- Die Wings ca. 90–120 Minuten räuchern.

SERVIEREN

- Die Hähnchenflügel in eine große Schüssel geben, Butter schmelzen, die BBQ Sauce beifügen und durchschwenken.
- Den Gorgonzola klein schneiden, beifügen und nochmals schwenken.
- Die Flügel in der Schüssel oder auf einer Platte angerichtet servieren.

KALBSRÜCKEN VITELLO TONNATO STYLE MIT ZITRONENMAYONNAISE

4 Personen



GARZEIT:

90–120 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120–140 °C

(Indirekt)

KERNTEMPERATUR:

68–72 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

Direkt (so lange

grillen, bis das

Räucherbrett

knistert und zu

Rauchen beginnt)

ZUTATEN:

50 g Toastbrot, 100 g Kalbsnierstück, 1 Ei (Größe L), 80 g Mayonnaise (hausgemacht), Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 100 g Thunfisch (natur), 25 g Kapern, 2 Sardellenfilets, 15 g Petersilie (fein geschnitten), 10 ml Zitronensaft, 1 Zitrone (Abrieb)

KALBSRÜCKEN: 1 kg Kalbsrücken, 50 g Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub

ZITRONENSÄUCE: 100 g Mayonnaise (hausgemacht), 100 g Mascarpone, 40 ml Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Zucker

ZUBEHÖR: Räucherbrett Zedernholz, Spritzbeutel

VORBEREITUNG:

- Bretter mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, mit einem Gegenstand beschwert in Wasser einweichen.
- Grill für indirektes Grillen bei 120–140 °C vorbereiten.
- Toastbrot in den Zerkleinerer geben und fein verarbeiten.
- Das Kalbsnierstück in sehr kleine Würfel schneiden, mit dem Ei und Mayonnaise zum Toastbrot in den Zerkleinerer geben. Die hausgemachte Frisch-Ei-Mayonnaise sorgt für eine perfekte Bindung der Masse.
- Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen und zu einer feinen Masse verarbeiten.
- Den abgetropften Thunfisch, Kapern, Sardellenfilets, Petersilie, Zitronenabrieb und Saft beifügen und eine weitere Minute im Zerkleinerer verarbeiten.
- Die fertige Füllung in einen Spritzbeutel füllen und kalt stellen.
- In den Kalbsrücken mit einem scharfen Messer eine große Tasche für die Füllung schneiden.
- Die Füllung in die Tasche spritzen und den gefüllten Kalbsrücken mit der Hautseite nach oben auf das Räucherbrett (Zedernholz) legen.
- Den Kalbsrücken mit dem Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub ringsherum einreiben.

ZUBEREITUNG

- Das Räucherbrett mit dem Kalbsrücken zuerst auf die direkte Zone des Grills legen.
- Den Deckel des Grills schließen und so lange warten, bis das Räucherbrett knistert und zu Rauchen beginnt.
- Jetzt das Räucherbrett auf die indirekte Zone des Grills schieben und bei 120–140 °C grillen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 68–72 °C hat.

SERVIEREN

- Den Kalbsrücken vom Grill nehmen und auf dem Brett abgedeckt 10–15 Minuten ruhen lassen.
- Während dieser Zeit die Zutaten für die Zitronensauce vermengen.
- Den Kalbsrücken mit einem Messer auf dem Brett in dünne Scheiben aufschneiden.
- Nach Wunsch mit frischen Kräutern oder Kapernäpfeln garnieren, dazu die Sauce servieren.



GRILL ACADEMY TIPP:

Grille nicht auf Zeit, sondern auf Kerntemperatur. Besser bei niedriger Temperatur grillen und dafür etwas länger.

KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ RUB

ZUTATEN:

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

ZUBEREITUNG:

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



PORK CHOPS MIT SCHOKOLADE & SCHWARZEM PFEFFER AUS DEM APFELRAUCH

4 Personen



GARZEIT:

30–35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160–180 °C

KERNTEMPERATUR:

68–77 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

1 kg Schweinekoteletts (à 250 g), 100 g Akazienhonig

GEWÜRZMISCHUNG: 40 g schwarze Pfefferkörner (ganz), 10 g Koriander (ganz),

20 g Schokolade (Edelbitter, Arriba), 2 g Kakaopulver, 12 g Meersalz (grob)

ZUBEHÖR: 40 g Räucherchips Apfel

VORBEREITUNG:

- Pfeffer und Koriander bei schwacher Hitze in einer Pfanne rösten, bis es duftet.
- Noch warm im Mörser mittelfein mörsern und abkühlen lassen.
- Die Schokolade klein hacken und mit dem Kakaopulver und dem Meersalz in den Mörser geben und gründlich mischen.
- Die küchenfertigen Schweinekoteletts auf einer Seite mit dem Honig einpinseln.
- Die Pfeffer-Schokoladen-Mischung auf dem Honig verteilen.

VORBEREITUNG DES KUGELGRILLS UND DER RÄUCHERCHIPS

- Kugelgrill für indirektes Grillen bei 160–180 °C vorbereiten.
- Apfelholz Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.

ZUBEREITUNG DER KOTELETTS

- Zu Beginn den heißen Grillrost abbürsten und einölen.
- Die Koteletts mit der Pfefferseite nach oben auf die indirekte Zone des Grills legen.
- Die abgetropften Räucherchips direkt auf die Glut geben.
- Den Deckel schließen und den oberen Lüftungsschieber $\frac{3}{4}$ schließen.
- Das Fleisch so lange Grillen, bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist (KERNTEMPERATUR: 68–77 °C).

SERVIEREN

- Die Kruste entfernen und Fleisch servieren. Die Koteletts haben bereits das Aroma angenommen. Für sehr intensives Aroma kann das Fleisch auch mit der Pfeffer-Schokoladen-Kruste serviert werden.

SAIBLINGSFILET MIT DILL-SENFGLASUR VOM ZEDERNHOLZ

4 Personen



GARZEIT:

12–15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C

GRILLTEMPERATUR:

55–62 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt
Direkt (so lange
grillen, bis das
Räucherbrett
knistert und zu
Rauchen beginnt)

ZUTATEN:

SAIBLINGSFILET: 600 g Saiblingsfilets, Salz, Pfeffer

GLASUR: 12 g Senfkörner, 40 g Dijon-Senf (grob), 10 g brauner Zucker,

10 g Dill, 75 g Mayonnaise (hausgemacht), Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

GARNITUR: 20 g frische Küchenkräuter, 2 ml Aceto Balsamico Bianco,

8 ml Olivenöl, Salz, Zucker

ZUBEHÖR: Räucherbrett Zedernholz (klein)

VORBEREITUNG:

- Das Räucherbrett in 4 gleich große Stücke sägen bzw. sägen lassen.
- Die 4 Stücke mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, mit einem Gegenstand beschwert in Wasser einweichen.
- Die Filets ohne Haut in Portionen von 150 g aufteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Diese mit der Hautseite nach unten auf die vorbereiteten Holzbretter legen.
- Alle Zutaten für die Glasur gründlich vermischen, mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.
- Die Glasur oben auf den Saiblingsfilets verteilen.
- Grill für indirektes Grillen bei 140–160 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Die Holzbretter zuerst auf die direkte Zone des Grills stellen.
- Mit offenem Deckel so lange grillen, bis das Räucherbrett knistert und zu Rauchen beginnt.
- Temperatur auf 140–160 °C reduzieren und die Bretter auf die indirekte Zone des Grills schieben.
- Jetzt den Deckel des Grills schließen.
- Die Fischfilets ca. 12–15 Minuten auf den Punkt grillen (Kerntemperatur: 55–62 °C). Durch den Grillvorgang wölben sich die Räucherbretter.

SERVIEREN

- Die Küchenkräuter mit Aceto Balsamico Bianco, Gewürzen und Olivenöl anmachen.
- Die einzelnen Räucherbretter mit den Filets auf den Tellern anrichten und mit den Kräutern servieren.



PASTRAMI-SANDWICH AUS DER RINDERHÜFTE AN SENFBUTTER

10 Personen



GRÄZETIME:

2,5–3 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

100–120 °C



KERNTTEMPERATUR:

58–63 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

PASTRAMI GEWÜRZ: 18 g schwarze Pfefferkörner (ganz), 15 g Koriander (ganz), 40 g Meersalz (grob), 15 g Senfkörner, 10 g Piment (ganz), 40 g brauner Zucker, 20 g Paprika (edelsüß), 10 g Knoblauchpulver

RINDERHÜFTE: 2 kg Rinderhüfte (dickes Teilstück), 30 g Dijon-Senf (grob)

SANDWICH: 80 g Butter, 80 g Dijon-Senf, Salz, Pfeffer, Zucker, 20 Scheiben Bauernbrot, 200 g Eisbergsalat

ZUBEHÖR: 100 g Räucherchips Hickory

ZUBEREITUNG PASTRAMI GEWÜRZ:

- Pfeffer, Koriander, Senfkörner und Piment in einer Pfanne bei schwacher Hitze rösten, bis es duftet.
- Noch warm im Mörser nicht zu fein zerkleinern.
- Die restlichen Zutaten beifügen und alles gründlich vermischen.

VORBEREITUNG RINDERHÜFTE

- Die Rinderhüfte kalt abspülen und trocken tupfen.
- In einer Schale zuerst mit dem groben Senf einreiben.
- Jetzt mit dem Pastrami Gewürz rund herum würzen und kräftig einmassieren.
- Das Fleisch mit Klarsichtfolie abdecken, dann mindestens 24 Stunden marinieren (bestes Ergebnis nach 48 Stunden).
- Das Fleisch dabei einmal wenden.

VORBEREITUNG WEBER® SMOKEY MOUNTAIN COOKER

- Den Weber Smokey Mountain Cooker frühzeitig vorbereiten, damit eine gleichmäßige Hitze (100–120 °C) gehalten werden kann.
- Für die Glut die Weber Briketts nach dem Minion Prinzip (Siehe Tipp rechts) anordnen.
- Bei dieser Anfeuertechnik zünden sich die Briketts nach und nach an, dadurch ist es möglich bis zu 20 Stunden zu grillen bzw. räuchern ohne Briketts nachzulegen.
- Die Wasserpflanne halbvoll mit Wasser füllen.
- Zum Wasser kann auch Sand gegeben werden, dadurch ist die Hitze noch stabiler und das Wasser verdampft nicht so schnell.
- Räucherchips Hickory mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, alternativ können Wood Chunks verwendet werden, am besten über Nacht eingeweicht.



GRILL ACADEMY TIPP:

Minion Prinzip: Kalte Briketts kreisförmig im Grill anordnen; eine Stelle im „Kreis“ freilassen und dort glühende Briketts einfüllen. Die übrigen Stücke entzünden sich selbstständig. Vorteil: Man kann über viele Stunden bei niedriger Temperatur (max. 120 °C) grillen bzw. smoken. Mehr dazu erfährst du vom Grillmeister.

GRILL ACADEMY INFO:

Pastrami bezeichnet ein geräuchertes und gewürztes Fleischstück, meist „rotes“ Fleisch (häufig Rinderschulter oder -brust), das in dünnen Scheiben als Brot- oder Sandwichbelag verzehrt wird. Um es haltbarer zu machen, wird es gepökelt und geräuchert.

ZUBEREITUNG SENFBUTTER

- Die Butter schaumig-weiß aufschlagen, Senf untermischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

ZUBEREITUNG RINDERHÜFTE

- Zu Beginn den heißen Grillrost abbürsten und einölen.
- Die Rinderhüfte auf den Rost legen.
- Einen Temperaturfühler mittig ins Fleisch stecken.
- Den Deckel schließen und den Lüftungsschieber im Deckel maximal halb schließen.
- Ein Drittel der eingeweichten Räucherchips direkt auf die Glut geben.
- Nach ca. 30 Minuten das zweite Drittel und nach weiteren 30 Minuten die restlichen eingeweichten Räucherchips auf die Glut geben.
- Smoken, bis eine Kerntemperatur von mindestens 58–63 °C erreicht ist.
- Die Rinderhüfte aus dem Weber Smokey Mountain Cooker nehmen und auf einem warmen Brett, abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

SERVIEREN

- Die Brotscheiben dünn mit Senfbutter bestreichen und ein Blatt Eisbergsalat auflegen.
- Die Rinderhüfte in sehr dünne Scheiben aufschneiden und das Brot großzügig damit belegen.
- Alles zu einem Sandwich zusammen klappen und servieren.



GRILL ACADEMY TIPP:

Tomaten waschen, den grünen Stielansatz herausschneiden und an der Unterseite eine kleine Scheibe abschneiden. Dadurch bleiben die Tomaten stehen.

SCHAFSKÄSE IN DER TOMATE MIT KIRSCHHOLZRAUCH AUF RUCOLA

4 Personen



GARZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

200 g Schafskäse, 4 Strauchtomaten, 4 Basilikumzweige

DRESSING: 40 g Zwiebeln (fein gewürfelt), 10 g Knoblauch (fein gewürfelt), 20 ml Aceto Balsamico Bianco, Salz, Pfeffer, Zucker, 100 g Rucola, 60 ml Olivenöl

ZUBEHÖR: 40 g Räucherchips Kirschholz

VORBEREITUNG:

- Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.
- Holzkohlegrill für indirektes Grillen bei 140–160 °C vorbereiten.
- Den Schafskäse in Portionen aufteilen und grob zerkleinern.
- Die Strauchtomaten waschen und den grünen Stielansatz herausschneiden.
- Die Tomaten halbieren, Fruchtfleisch entfernen.
- Die Hälfte der Basilikumzweige grob zupfen und mit dem Schafskäse in den Tomatenhälften verteilen.
- Für das Dressing Zwiebeln, Knoblauch, Aceto Balsamico Bianco und die Gewürze vermischen, das Olivenöl einrühren.
- Rucola waschen und trocken schleudern.

ZUBEREITUNG

- Die gefüllten Tomaten auf die indirekte Zone des Grills stellen.
- Die abgetropften Räucherchips auf die Glut geben, Deckel schließen und den Lüftungsschieber $\frac{3}{4}$ schließen.
- Tomaten mit Schafskäse ca. 15 Minuten im Kirschholzrauch grillen.

SERVIEREN

- Den Rucola mit dem Dressing anmachen und auf den Tellern oder einer Platte verteilen.
- Die geräucherten Tomaten auf den Rucola setzen und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

SPARERIBS MIT ANANAS-WHISKY-MOP & BBQ GLASUR IM HICKORYRAUCH

4 Personen



GRÄZETIME:

140–160 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

SPARERIBS: 2 kg Spareribs/Schälrippchen (3–4 cm dick),
500 ml Ananassaft (ultrahocherhitzt)

GEWÜRZMISCHUNG: 20 g Meersalz (grob), 15 g brauner Zucker,
30 g Paprika (edelsüß), 10 g Cayennepfeffer, 15 g Rosmarin
(geschnitten)

MOP SAUCE: 50 g Butter, 50 ml Bourbon Whisky,
25 ml Sojasauce (hell)

GLASUR: 100 g BBQ Sauce

ZUBEHÖR: 40 g Räucherchips Hickory, Alu-Tropfschale,
Spare-Rib-Halter

VORBEREITUNG:

- Die Membranhaut der Schälrippchen mit einer Spicknadel oder einem spitzen Messer unter der Haut am Knochen entlang lösen.
- Die Haut mit einem Küchentuch abziehen.
- Die Schälrippchen über Nacht in Ananassaft einlegen und dabei einmal wenden.
- Alle Zutaten für die Gewürzmischung gründlich zusammenmischen.
- Die Schälrippchen aus dem Ananassaft nehmen und abtupfen.
- Den Ananassaft für die Mop Sauce aufbewahren.
- Zuerst die Fleischseite mit dem Gewürz kräftig einreiben, dann die Knochenseite einreiben.
- Kugelgrill für indirektes Grillen bei 140–160 °C vorbereiten.
- Unter den Grillrost eine Alu-Tropfschale mit Wasser stellen.
- Die Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Die Rippchen werden bei einer Temperatur von 110 °C noch besser. Achtung: die Garzeit erhöht sich dabei auf fast das Doppelte. Verwende keinen frischen Ananassaft, dieser zerstört das Fleisch zu stark.

ZUBEREITUNG

- Die Schälrippchen mit der Fleischseite nach unten auf die indirekte Zone des Grills legen.
- Es kann auch einen Spare-Rib-Halter eingesetzt werden.
- Den Deckel schließen, den Lüftungsschieber ganz öffnen und ca. 60–70 Minuten (bei 140–160 °C) grillen.
- Während dieser Zeit die Mop Sauce zubereiten, dafür den Ananassaft vom Einlegen der Rippchen sirupartig einkochen.
- Die Butter, den Whisky und die Sojasauce beifügen, verrühren und abkühlen lassen.
- Die Schälrippchen auf dem Grill mit der Sauce einpinseln.
- Diesen Vorgang wiederholen, bis die Mop Sauce aufgebraucht ist; dabei wenden.
- Nach 60 Minuten die abgetropften Räucherchips auf die Glut geben, Deckel schließen und den Lüftungsschieber $\frac{3}{4}$ schließen.
- Die Spareribs weitere 60–70 Minuten grillen und räuchern.
- Sobald sich das Fleisch an den Knochen ca. 1 cm zurückgezogen hat, sind die Ribs gar.
- Jetzt mit der Grill-Sauce beidseitig mit einem Pinsel einstreichen, Deckel schließen und ca. 15 Minuten glacieren.

SERVIEREN

- Die Ribs zwischen den Knochen in einzelne Portionen schneiden und sofort servieren.



GRILL ACADEMY TIPP:

 Kordel zusammen mit den Wood Wraps in Wasser einweichen. Beim Grillen mit Räucherbrettern und Wood Wraps immer eine Sprühflasche mit Wasser bereit stellen. Sollte das Holz Feuer fangen, kann dieses direkt gelöscht werden.

WOOD WRAP CANNELLONI MIT MEERESFRÜCHTEN & KERBELSAUCE

4 Personen



GARZEIT:

12–15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

240–260 °C (Direkt)
120–140 (Indirekt)

GRILLTEMPERATUR:

68 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/Indirekt

ZUTATEN:

MEERESFRÜCHTE FARCE: 100 g Zanderfilet (frisch), 100 ml Sahne (33%), 25 g Weißbrot, frisch gerieben, 1 Eiweiß, Salz, Pfeffer, 1 Zitrone (Abrieb), 10 g Petersilie (glatt), 40 g geriebener Parmesan, 200 g Meeresfrüchte Mix

KERBELSAUCE: 100 g Naturjoghurt, 100 g Mayonnaise (hausgemacht), 15 ml Zitronensaft, 15 g Kerbel (frisch), Salz, Pfeffer

ZUBEHÖR: 2 Wood Wraps Erlenholz, Spritzbeutel

VORBEREITUNG MEERESFRÜCHTE FARCE:

- Zanderfilet in kleine Würfel schneiden und für 15 Minuten in das Tiefkühlfach legen.
- Die Meeresfrüchte abspülen und gut trockentupfen.
- Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.
- Die angefrorenen Zanderwürfel zusammen mit dem Eiweiß, dem Weißbrot, dem Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer in den Zerkleinerer geben.
- Den Zerkleinerer einschalten, nach und nach die Sahne beifügen und zu einer feinen Masse verarbeiten.
- Jetzt die Petersilie, Meeresfrüchte und den Parmesan hinzufügen.
- Die Masse noch einmal auf kleiner Stufe im Zerkleinerer vermengen, sodass die Meeresfrüchte nicht ganz zerhackt sind.
- Die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und bis zur Verwendung kalt stellen.

VORBEREITUNG CANNELLONI

- Die Wood Wraps inkl. Kordel mindestens 15 Minuten in Wasser legen.
- Wood Wraps aus dem Wasser nehmen, halbieren und zu einem Cannelloni aufrollen.
- Die Wood Wraps schließen.
- Die Meeresfrüchte Farce von beiden Seiten satt in die Cannelloni spritzen.
- Dabei auf jeder Seite ca. 1 cm Abstand lassen.
- Den Grill für direktes Grillen bei 240–260 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG KERBELSAUCE

- Kerbel waschen, trocken schleudern und mit den restlichen Zutaten zu einer Sauce verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

ZUBEREITUNG DER CANNELLONI

- Die Wood Wrap Cannelloni auf die direkte Zone des Grills legen und den Deckel schließen.
- Sobald die Wood Wraps kräftig Farbe angenommen haben und beginnen zu rauchen, auf die indirekte Zone des Grills rollen.
- Die Hitze im Grill auf 120–140 °C reduzieren, dann den Deckel wieder schließen.
- Ca. 10–12 Minuten grillen.

SERVIEREN

- Die gegrillten Wood Wrap Cannelloni auf warmen Tellern oder Platten anrichten, dazu die Sauce servieren.
- Die Cannelloni kann auch geöffnet und die Sauce darüber gegeben werden.

WOMIT WIRD GERÄUCHERT?



WOOD WRAPS

Dünne Holzblätter, meist aus Zedernholz und Erle. Mindestens 20 Minuten in Wasser einweichen, so dass die Blätter weich werden und das Räuchergut eingewickelt werden kann. Das Päckchen mit Küchengarn zusammenbinden und auf den Rost legen. Gibt ein leichtes, süßliches Räucheraroma ab.



HOLZSTÜCKE - WOOD CHUNKS

Halten im Gegensatz zu Chips länger den Rauch und müssen nicht so häufig nachgefüllt werden. Müssen nicht unbedingt in Wasser eingeweicht werden. Wenn du nicht möchtest, dass die Holzstücke auf der Glut Feuer fangen (das kann durchaus passieren), lege sie an den Rand der glühenden Kohlen.



RÄUCHERBRETTER

Aus Zedernholz, perfekt für große Lachsfilets und ganze Fische. Räucherbretter immer mindestens eine Stunde wässern, bevor man sie auf dem Grill ankohlen lässt. Im Grill vorheizen bis Rauch entsteht, dann das Grillgut auflegen und räuchern. Deckel immer geschlossen halten.



HOLZ-CHIPS

Die kleinen Holzchips haben die größte Oberfläche. Sie sollten mindestens 30 Minuten in Wasser eingeweicht werden, sonst fangen leicht Feuer und erhöhen die Hitze im Grill. Nach dem Einweichen die Chips einfach auf die Glut oder in die Räucherbox des Gasgrills geben. Eine gute Handvoll Chips sorgen 10–20 Minuten für Rauch, je nach Hitze des Feuers.

MILD



Kirsche
Mild, süß-säuerlich, fruchtiges Aroma.
Für Rind, Geflügel, Wildgeflügel und Schwein (v.a. Schinken).



Apfel
Zartes, fruchtiges Aroma. Für Lachs, Schwertfisch, Stör und anderen Fisch, Hähnchen und Schwein.



Buche
Der Allesköninger – das Lieblings-Räucherholz der Deutschen. Für Lachs, Schwertfisch, Stör und anderen Fisch, Hähnchen und Schwein.

MITTEL



Whiskey
Feine, rauchige Whiskey Note.
Für Lamm und Schwein.



Pekannuss
Intensives Aroma, dezenter als Hickory, aber ähnlich im Geschmack.
Für Fisch, Lamm und Schwein.

STARK



Hickory
Scharf, rauchig, an Schinken erinnerndes Aroma. Für Schwein, Hähnchen, Rind, Wildgeflügel und Käse.



Mesquite
Eher starker Rauch.
Für Rind und Schwein.

SCHÖN, DASS DU AM KURS

„SMOKEN – RÄUCHERN –

GRILLEN“ 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.

WEBER.COM

