

WEBERS

EVENT-BBQ MENÜ 1



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

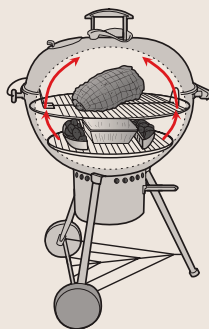


KUGELGRILL



DIREKTE GRILLMETHODE

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



INDIREKTE GRILLMETHODE

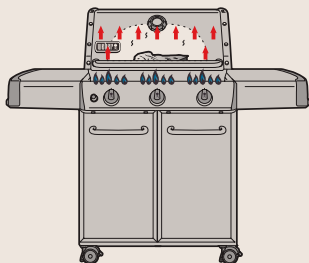
Die Wärme zirkuliert im Grill um größeres Grillgut mit längerer Garzeit. Diese Methode eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Die Glut befindet sich nicht direkt unter dem Grillgut, sondern an den Seiten. Hierfür empfehlen wir Holzkohlehalter oder Holzkohlekörbe.



50/50-GRILLMETHODE

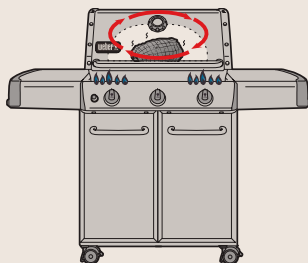
Bei dieser Methode wird das Grillgut zunächst über den heißen Briketts scharf angebraten und dann über die Tropfschale geschoben, damit es fertig garen kann. Diese Methode eignet sich ideal für Hähnchenbrust, Hähnchenfilet und Würstchen. Die Glut befindet sich auf einer Hälfte des Kohlerosts, auf der anderen ist eine Alu-Tropfschale zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut.

GASGRILL



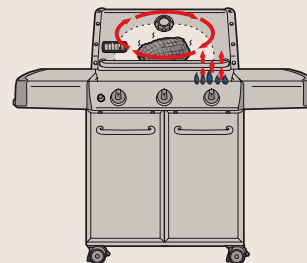
DIREKTE GRILLMETHODE

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



INDIREKTE GRILLMETHODE

Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Min.), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur einstellen und den Deckel schließen.



50/50-GRILLMETHODE

Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Min.). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten und danach über dem nicht angezündeten Brenner (indirekte Hitze) langsam fertig garen.

DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED

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

GRILLEN MIT DIREKTER HITZE

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

GRILLEN BEI INDIREKTER HITZE

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



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

STEAK STAGE SALAD „CESARE CARDINI STYLE“

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

Je nach Cut

GESAMTZEIT:

15 Minuten + Grillzeit



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

ZUTATEN:

Für das Dressing: 2 frische Bio-Eigelbe (Größe M), 1 Knoblauchzehe, gehackt, 4 Sardellenfilets, gehackt, ½ Bio-Zitrone, Abrieb und Saft, 1 TL Senf, 1 TL Worcestersauce, Meersalz, Cayennepfeffer, 120 ml Olivenöl

Für das Steak: 1 Rindersteak (ca. 300 g, 2–3 cm dick, z. B. Hüfte, Roastbeef, Entrecote, Teres Major, Hanging Tender, Flank Steak), 1 TL Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für den Salat: 4 Romanasalatherzen, geputzt, 4–8 EL Parmesan, gehobelt, 6 Kirschtomaten, halbiert, 4 EL Croûtons, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

IN DER KÜCHE:

- 1 Für das Dressing alle Zutaten in eine ausreichend große Schüssel geben und mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen. 120 ml Olivenöl zuerst tröpfchenweise, danach fließend einrühren.
- 2 Das Rindersteak trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben. Danach mit Meersalz würzen.
- 3 Die Romanasalatherzen mit dem Dressing vermengen und in tiefe Teller verteilen. Mit je 1–2 EL gehobeltem Parmesan, 3 halbierten Kirschtomaten und je 1 EL Croûtons toppen. Das Steak aufschneiden, die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und dazureichen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten und ca. 15 Min. geschlossen vorheizen.
- 2 Das Fleisch auf die direkte Zone legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen. Dabei einmal wenden und mit Pfeffer würzen. Nach Ende der ersten Grillzeit das Steak auf die indirekte Zone umplatzieren, bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig grillen und weitere 3–5 Min. ohne Hitze ruhen lassen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

NAKED STEAK STAGE SANDWICH

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

Je nach Cut

GESAMTZEIT:

15 Minuten + Grillzeit



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

ZUTATEN:

Für das Steak: 1 Rindersteak (ca. 300 g, 2–3 cm dick, z. B. Hüfte, Roastbeef, Entrecote, Teres Major, Hanging Tender, Flank Steak), 1 TL Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für das Sandwich: 2 Baguettebrötchen (13–15 cm), 4 EL Olivenöl, 150 g Krautsalat, 2–3 EL BBQ-Sauce, 50 g Tomaten, gewürfelt, 2 Knoblauchzehen, geschält, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 50 g Parmesan, geraspelt

IN DER KÜCHE:

- 1 Das Rindersteak trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben. Danach mit Meersalz würzen.
- 2 Baguettebrötchen waagrecht der Länge nach aufschneiden und die Schnittflächen dünn mit Olivenöl einpinseln.
- 3 Den Krautsalat mit der BBQ-Sauce und den Tomaten a. d. verrühren. Die krossen Baguette-Schnittflächen mit den Knoblauchzehen einreiben und den Krautsalat darauf verteilen. Das Steak dünn aufschneiden, die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Krautsalat legen.
- 4 Je nach Geschmack 50 g geraspelten Parmesan darüberstreuen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten und ca. 15 Min. geschlossen vorheizen.
- 2 Das Fleisch auf die direkte Zone legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen. Dabei einmal wenden und mit Pfeffer würzen. Nach Ende der ersten Grillzeit das Steak auf die indirekte Zone umplatzieren, bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig grillen und weitere 3–5 Min. ohne Hitze ruhen lassen.
- 3 Die Brötchenhälften zunächst mit der Schnittfläche auf die direkte Zone legen und 2–3 Min. bei geschlossenem Deckel grillen. Danach wenden und weitere 2–3 Min. fertig grillen.
- 4 Die fertig belegten Baguettes auf die indirekte Zone (am besten auf den Ablagerost) legen und bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. wärmen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

STEAK STAGE PANCAKES

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

Je nach Cut

GESAMTZEIT:

15 Minuten + Grillzeit



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Plancha

ZUTATEN:

Für die Pancakes: ½ Bund Rucola, geputzt (einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen), 15 ml Pflanzenöl, 2 Bio-Eier (Größe M), 150 ml Milch (3,5 %), ½ TL feines Meersalz, 200 g Weizenmehl (Type 405), 1 Päckchen Backpulver

Für das Steak: 1 Rindersteak (ca. 300 g, 2–3 cm dick, z. B. Hüfte, Roastbeef, Entrecote, Teres Major, Hanging Tender, Flank Steak), 1 TL Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Außerdem: 25 ml Pflanzenöl, 4 EL Crème fraîche, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 4 EL gehobelter Parmesan

IN DER KÜCHE:

- 1 Für die Pancakes (10–12 Stk.) alle Zutaten in einen Mixbecher geben und fein pürieren.
- 2 Das Rindersteak trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben. Danach mit Meersalz würzen.
- 3 Je 1 EL Crème fraîche auf die Teller streichen und 2–3 Pancakes darauflegen. Das Steak aufschneiden, die Schnittflächen mit Meersalz und Pfeffer würzen und dazureichen. Mit dem restlichen Rucola sowie je 1 EL gehobelten Parmesan toppen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Ggf. den Grillrost entfernen, die Plancha einsetzen und den Grill ca. 15 Min. geschlossen vorheizen.
- 2 Das Fleisch auf die direkte Zone legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen. Dabei einmal wenden und mit Pfeffer würzen. Nach Ende der ersten Grillzeit das Steak auf die indirekte Zone umplatzieren, bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig grillen und weitere 3–5 Min. ohne Hitze ruhen lassen.
- 3 Das Pflanzenöl auf die Plancha gießen, je 1 saucenkellengroße Portion Teig auf die Plancha geben und die Pancakes nacheinander bei geschlossenem Deckel jeweils 3–5 Min. backen. Dabei einmal wenden.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

ROASTED STEAK STAGE TACOS

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLZEIT:

Je nach Cut

GESAMTZEIT:

15 Minuten + Grillzeit



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

ZUTATEN:

Für das Steak: 1 Rindersteak (ca. 300 g, 2–3 cm dick, z. B. Hüfte, Roastbeef, Entrecote, Teres Major, Hanging Tender, Flank Steak), 1 TL Olivenöl, Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Tacos: 300 g gemischte Früchte, je nach Saison (z. B. Apfel/Birne/Granatapfel/Orange, Erdbeeren/Pfirsich/Aprikosen, Himbeeren/Heidelbeeren/Johannisbeeren, Brombeeren/Zwetschgen/Apfel/Pflaumen), 8 Taco Shells, 2 Romanasalatherzen, klein geschnitten, 4 EL Sauerrahm

IN DER KÜCHE:

- 1 Das Rindersteak trocken tupfen und mit Olivenöl einreiben. Danach mit Meersalz würzen.
- 2 Die Früchte verlesen, je nach Beschaffenheit putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3 Die Taco Shells mit dem Romanasalat füllen und mit dem Obst toppen. Das Steak dünn aufschneiden, die Schnittflächen mit Salz und Pfeffer würzen und mit je 1 TL Sauerrahm verfeinern.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten und ca. 15 Min. geschlossen vorheizen.
- 2 Das Fleisch auf die direkte Zone legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen. Dabei einmal wenden und mit Pfeffer würzen. Nach Ende der ersten Grillzeit das Steak auf die indirekte Zone umplatzieren, bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig grillen und weitere 3–5 Min. ohne Hitze ruhen lassen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 1/2

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

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

KERNTemperatur:

58–64 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Weber CRAFTED Pfanneneinsatz

1 Zedernholzbrett, mind. 1 Std.

beschwert gewässert

ZUTATEN:

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

Für den Blumenkohl: ½ Blumenkohl, ca. 600 g, 2 EL Pflanzenöl, 1 TL Raz el-Hanout

Für den Hummus: 150 g Abschnitte & kleinere Blumenkohl-Röschen, 2 EL Tahina, (Sesampaste), 150 g abgetropfte Kichererbsen a. d. Dose, Abrieb und Saft von ½ Zitrone

IN DER KÜCHE:

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



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 2/2

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

Rezept für 4 Personen

AM GRILL:

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

Tipp:

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



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 1/2

CHICKEN THIGHS MIT RAUCHIGEM BBQ-RAHMKRAUT & GEFÜLLTEN PEPPER-POPPERS

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLZEIT:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

KERNTemperatur:

76–78 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Weber CRAFTED Pfanneneinsatz

Drehspieß

ZUTATEN:

Für die Thighs: 4 Hähnchenkeulen (je ca. 220–250 g), 1 EL Raps- oder Sonnenblumenöl, 1–2 EL Rub (30–50 g), je nach Geschmack (Webers White Dust)

Für das BBQ-Rahmkraut: 1 kl. Spitzkohl (ca. 400 g), 2 EL Honig, Salz, Pfeffer, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, 200 g stückige Tomaten mit Kräutern, 125 ml Sahne (20 %)

Für die Pepper-Poppers: 4 Bratpaprika (Pimientos de Padrón), 2 EL Kräuterfrischkäse (ca. 20 g), 2 EL geriebene Cheddarkäse (ca. 15 g), 4 Scheiben Frühstücksspeck

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Hähnchenkeulen mittig am Gelenk teilen und die Innenseiten bis zum Knochen einschneiden. Die Hähnchenteile zuerst mit Öl und danach mit der Gewürzmischung einreiben. Das Fleisch so auf den Drehspieß stecken, dass die Haut möglichst nach außen zeigt. Mit den Fleischhaken feststecken.
- 2 Den Spitzkohl putzen, der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen und quer in fingerdicke Würfel schneiden.
- 3 Die Paprika putzen, den Deckel abschneiden und mit dem Esslöffelrücken die Kerne ausschaben. Den Kräuterfrischkäse mit dem geriebenen Cheddar verrühren. Die Bratpaprika füllen und jeweils mit einer Scheibe Speck umwickeln.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 2/2

CHICKEN THIGHS MIT RAUCHIGEM BBQ-RAHMKRAUT & GEFÜLLTEN PEPPER-POPPERS

Rezept für 4 Personen

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte und direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten.
Bei Verwendung des Drehspießes diesen einhängen und die Chicken Thighs 30–35 Min. bei geschlossenem Deckel grillen (Kerntemperatur 76–78 °C)
- 2 20 Min. vor Grillzeitende die Pfanne auf die direkte Zone einsetzen und geschlossen 10 Min. vorheizen. Den Honig zusammen mit dem Spitzkohl in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Deckel 5–6 Min. grillen. Dabei gelegentlich rühren. Mit Paprikapulver bestäuben und Tomaten sowie Sahne auffüllen. Das Kraut weitere 5–6 Min. grillen.
- 3 Gleichzeitig die Pepper-Popper auf den Grillrost legen und bei direkter Hitze und geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen. Dabei gelegentlich wenden.
- 4 Das BBQ-Kraut in tiefe Teller verteilen, je 2 Chicken Thighs dazulegen und mit Pepper-Poppers toppen.

WEBERS WHITE DUST (für ca. 250 g)

ZUTATEN:

60 g geschroteter weißer Pfeffer, 20 g Zwiebelpulver, 25 g gerebelter Thymian, 25 g gerebelter Majoran, 10 g getrocknete Zitronenschale, 110 g Meersalz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar). Für 1 kg Fleisch werden 30–50 g Gewürzmischung benötigt. Empfohlen zu Geflügel, Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Gemüse, Tofu.

TIPP:

Wenn du mehr Bratpaprika füllen möchtest, verwende einfach einen Spritzbeutel zum Einfüllen der Masse. Wenn du die Spitzen der Bratpaprika einschneidest, geht das Füllen noch einfacher.



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 1/2

CRUSTED PORK BELLY MIT KANARISCHEN KARTOFFELN UND 7-KRÄUTER-SALSA

Rezept für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15–20 Minuten am Vortag

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

24 Stunden kalt stellen

GRILLZEIT:

45 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Tag 1 Stunde und 5 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Weber CRAFTED Pfanneneinsatz

Weber CRAFTED Grillplatte / Plancha

ZUTATEN:

Für den Schweinebauch: 600 g Schweinebauch mit Schwarte, küchenfertig ohne Knochen und Knorpel, 200 g grobes Meersalz, 1 EL Rub (ca. 30 g), 2 EL Raps- oder Sonnenblumenöl, je nach Geschmack (American Basic BBQ Rub)

Für die Kartoffeln: 400 g kleine festkochende Kartoffeln (z. B. Drillinge, Bamberger Hörnchen oder La Ratte), 1 EL grobes Meersalz (ca. 20 g), 4 Lorbeerblätter

Für die 7-Kräuter-Salsa: 40 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch, Borretsch, Pimpernelle, Kresse, Kerbel, Sauerampfer), 1 Schalotte, 1 grüne Peperoni, 1 Tomate, ½ Avocado, 2 Limetten, Abrieb und Saft, 35 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Am Vortag den Schweinebauch gründlich trocknen. Die Schwarte mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Danach wenden und die Fleischseite ebenso ca. 1 cm tief einschneiden. Den Schweinebauch mit der Fleischseite nach unten in ein Gefäß geben, mit Salz bedecken und für 24 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 2 Am nächsten Tag den Schweinebauch unter fließendem Wasser abspülen und trocknen. Die Kartoffeln gründlich waschen und trocknen. Danach mit Meersalz, Lorbeerblättern und 200 ml Wasser in die Pfanne geben.
- 3 Die Kräuter verlesen, abbrausen, trocken schleudern und je nach Beschaffenheit fein schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Peperoni putzen, entkernen und würfeln. Die Tomate putzen, halbieren, den Strunk entfernen und würfeln. Den Kern der Avocado entfernen, das Fruchtfleisch mit einem Löffel aushöhlen und klein schneiden.
- 4 Die Zutaten für die Salsa miteinander verrühren. Limettenabrieb und -saft sowie Olivenöl zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 2/2

CRUSTED PORK BELLY MIT KANARISCHEN KARTOFFELN UND 7-KRÄUTER-SALSA

Rezept für 4 Personen

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Die Pfanne mit den Kartoffeln im linken Bereich des Grills auf die direkte Zone stellen und bei geschlossenem Deckel 30–35 Min. grillen. Die Kartoffeln im Abstand von 10 Min. zweimal mit ca. 150 ml Wasser auffüllen. Danach das Wasser einkochen lassen, bis sich eine Salzkruste an den Kartoffeln bildet.
- 2 Ggf. den rechten Grillrost entfernen, die Plancha einsetzen und geschlossen ca. 10 Min. vorheizen. Das Öl auf die Plancha gießen und den Schweinebauch beginnend mit der Schwartenseite nach unten auflegen. Die Schwarte 8–10 Min. knusprig grillen. Danach wenden und auf der Fleischseite weitere 8–10 Min. grillen. Dabei die Kanten nicht vergessen.
- 3 Den Schweinebauch vom Grill nehmen, die Fleischseite mit der Gewürzmischung bestreuen, auf die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel weitere 8–10 Min. grillen (Kerntemperatur 74–76 °C).
- 4 Den Schweinebauch 5–6 Min. ruhen lassen. Die Kartoffeln auf die Teller verteilen, mit dem Esslöffel andrücken und mit der Salsa toppen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und dazureichen.

AMERICAN BASIC BBQ RUB (für ca. 250 g)

ZUTATEN:

40 g geschroteter schwarzer Pfeffer, 20 g gemahlener Koriander, 20 g Knoblauchgranulat, 25 g geräuchertes Paprikapulver, 15 g edelsüßes Paprikapulver, 10 g Senfpulver, 110 g Meersalz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar). Für 1 kg Fleisch werden 30–50 g Gewürzmischung benötigt. Empfohlen zu Rindfleisch, Wild, Wildgeflügel, Geflügel, Kalbsfleisch, Schweinefleisch, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Gemüse, Tofu.



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 1/2

PIÑA COLADA ROAST MIT BLITZEIS UND GEGRILLTER WEISSER SCHOKOLADE

Rezept für 8 Scheiben



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

10–15 Minuten zum Abkühlen

GRILLZEIT:

55 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Stunde 15 Minuten–1 Stunde 20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

240–260 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht



ZUBEHÖR:

Drehspieß

Weber CRAFTED Pfanneneinsatz

ZUTATEN:

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

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

Für die Schokolade: 80 g weiße Schokolade

IN DER KÜCHE:

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



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER



WEBERS EVENT-BBQ MENÜ 1

Seite 2/2

PIÑA COLADA ROAST MIT BLITZEIS UND GEGRILLTER WEISSER SCHOKOLADE

Rezept für 8 Scheiben

AM GRILL:

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

TIPP:

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



GRILL ACADEMY
THE ORIGINAL BY WEBER