

WINTER



weber 

DIE WEBER ART ZU GRILLEN

The Weber Way ist unser Ansatz zum Grillen, den wir seit über 70 Jahren perfektioniert haben.

Dieses Wissen führt den Benutzer durch die wesentlichen Aspekte des Grillens mit Deckel, präzises Temperaturmanagement und sowohl indirekte als auch direkte Grilltechniken.

Diese Methoden sorgen jedes Mal für geschmackvolle, gleichbleibende Ergebnisse.

HOLZKOHLE



DIREKTE GRILLMETHODE

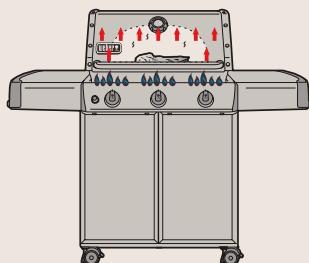
Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



INDIREKTE GRILLMETHODE

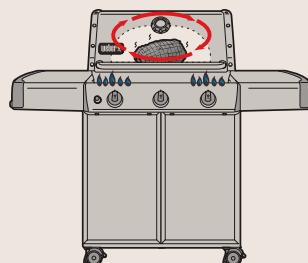
Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.

GAS



DIREKTE GRILLMETHODE

Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



INDIREKTE GRILLMETHODE

Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.



KAROTTEN-INGWER SUPPE MIT GERÄUCHERTEM FRISCHKÄSE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

45 Minuten



GRILLCHEFTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Gourmet BBQ System Dutch Oven,
Weber Crafted 2 in 1 Dutch Oven

ZUTATEN:

450 g Karotten, 1 Zwiebel, 1 EL pflanzliches Öl, 1 Stück Ingwer (daumengroß),
1 roter Chili, 15 g (ungesalzene, weiche) Butter, 1 l Gemüsebrühe, 4 EL geräucherter
Frischkäse, 10 g Schnittlauch, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Karotten putzen, die Zwiebel schälen und der Länge nach halbieren.
Mit etwas Öl einpinseln.
- 2 Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
- 3 Den Chili halbieren und die Samen entfernen.
- 4 Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

AM GRILL:

- 1 Grill für direkte Hitze auf ca. 180 °C mit Dutch Oven vorheizen.
- 2 Die Zwiebel und Karotten über direkter Hitze auf dem Rost für ca. 5 Minuten
grillen.
- 3 Die Butter im Dutch Oven schmelzen lassen.
- 4 Den Chili und Ingwer in den Dutch Oven geben, gefolgt von den gegrillten
Zwiebeln und Karotten.
- 5 Die Gemüsebrühe hinzufügen und die Mischung zum Kochen bringen.
- 6 Die Hitze reduzieren, die Brühe ca. 25 Minuten köcheln lassen.
- 7 Die Suppe mit einem Pürierstab oder Standmixer pürieren. Danach mit Salz
und Pfeffer abschmecken.
- 8 Die Suppe mit etwas geräuchertem Frischkäse und Schnittlauch servieren.



GERÄUCHERTER FRISCHKÄSE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten + 30 Minuten
(wässern der Chips)

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:
50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

120 °C



GRILLMETHODE:

Räuchern



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Einfach



ZUBEHÖR:
Grillkorb Deluxe oder
1 Handvoll Räucherchips

ZUTATEN:

100 g Frischkäse, 100 g Crème fraîche, zum Abschmecken: Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Frischkäse und Crème fraîche in einer mittelgroßen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer gut abschmecken.
- 2 Die Mischung in einen kleinen, mit Backpapier ausgekleideten Grillkorb geben.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für Räuchern auf 120 °C vorheizen.
- 2 Die abgetropften Chips entweder auf die durchgeglühte Kohle geben, oder beim Gasgrill die Räucherbox verwenden.
- 3 Die Frischkäsemischung über die indirekte Hitze geben und ca. 10–15 Minuten räuchern lassen.

TIPP:

Um Ihrem Gericht noch mehr Geschmack zu verleihen, fügen Sie dem geräucherten Frischkäse frische Kräuter hinzu.



RINDERBRATEN MIT SENFKRUSTE

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

45–60 Minuten

GESAMTZEIT:

55–70 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

250 °C/200 °C

KERNTEMPERATUR:

Medium-rare: ca. 50–55 °C

Medium: ca. 55–60 °C

Medium-well: ca. 60–65 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Hitzeschild, Bratenrost,
Thermometer, Weber Connect
Smart Grilling Hub

ZUTATEN:

ROASTBEEF: 1 kg Roastbeef am Stück, Fett und Sehne entfernt, Rapsöl, Salz und Pfeffer

SENFKRUSTE: 3 TL Dijonsenf, grob, 100 g Pankomehl, 3 EL Butter, weich, 1 EL Kräuter der Provence, getrocknet, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Für die Senfkruste: alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Beiseitestellen.
- 2 Das Roastbeef mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 4 Roastbeef von allen Seiten scharf angrillen.
- 5 Runternehmen, den Grill auf indirekte Hitze (200 °C) umstellen, Hitzeschild und Bratenrost in die indirekte Zone platzieren, Temperaturfühler mittig einstecken und das Roastbeef bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C weiter grillen.
- 6 Das angebratene Roastbeef auf die BBQ Keramik-Kasseroles legen und zusammen indirekt auf den Grill platzieren, den Grillvorgang bei 200 °C fortsetzen. Dabei die Kerntemperatur mit einem Thermometer oder dem Weber Connect Smart Grilling Hub überwachen.
- 7 Die Senfkruste auftragen, dabei leicht andrücken und weitergrillen bis zu einer Kerntemperatur von 55 °C.

TIPP:

Da das Fleisch nur oberflächlich gewürzt werden kann, sollte es beim Anrichten unbedingt noch mit etwas Pfeffer und Salz bestreut werden.



WIRSING-GEMÜSE MIT SPECK

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

250 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Plancha Spatula,

Wender und Schaufel für Grillplatten

ZUTATEN:

1 Kopf Wirsing, 150 g Speckwürfel, 2 Zwiebeln, 100 ml Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskat, Rapsöl, 100 g Butter

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Wirsing putzen und in nicht zu feine Streifen schneiden, anschließend waschen und trocknen.
- 2 Die Zwiebeln schälen und feinhacken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Etwas Öl auf die Plancha geben und die Speckwürfel anbraten, Zwiebelwürfel und Wirsing zugeben und mit anbraten, dabei gelegentlich wenden.
- 3 Den Wirsing mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mit Weißwein ablöschen.
- 4 Die Butter zugeben und abschmecken.



PILZ-GNOCCHI

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

30 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLCHEMIE:

220–150 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Weber Crafted Wok

ZUTATEN:

500 g Gnocchi, $\frac{1}{2}$ Gemüsezwiebel, feingehackt, 150 g Champignons, geviertelt, 100 ml Pilzfond (alternativ Gemüse- oder Rinderfond), 100 ml Sahne, 1 EL Schnittlauchröllchen, Pfeffer und Salz, Muskat, Öl

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (220 °C) mit Wok vorbereiten.
- 2 Etwas Öl im Wok erhitzen und die Champignons ca. 5 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.
- 3 Die Zwiebeln zugeben, kurz mit anbraten und mit dem Fond ablöschen, Sahne einrühren, aufkochen und abschmecken.
- 4 Die Hitze im Grill auf 150 °C reduzieren, die Gnocchi hinzugeben und ca. 10–15 Minuten sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich vorsichtig umrühren.
- 5 Die Gnocchi vorsichtig in die kochende Sahne geben und bei direkter, niedriger Hitze (140–150 °C) 5–10 Minuten leise köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- 6 Sobald die Gnocchi gar sind, Schnittlauch einstreuen, abschmecken und servieren.



TRUTHAHN-CAMEMBERT-SANDWICH

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

6–10 Minuten

GESAMTZEIT:

20–25 Minuten



GRILLCHEFTEMPERATUR:

160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Grillkorb

ZUTATEN:

8 Scheiben Graubrot, 200 g Butter, 400 g Camembert in dünnen Scheiben, 1 kl. Glas Preiselbeergelee, 500 g Truthahnschinken in Scheiben, 7 Zweige Thymian, gezupft, Salz und Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Graubrotscheiben auf beiden Seiten sehr dünn mit Butter bestreichen.
- 2 4 Scheiben mit Truthahnschinken belegen, dann mit Preiselbeergelee bestreichen und mit Camembertscheiben abdecken.
- 3 Mit ein paar Thymianblättchen und frisch gemahlenem Pfeffer und Salz bestreuen und der zweiten Brothälfte abdecken.
- 4 Die 4 gebutterten Sandwiches in den Grillkorb legen und gut verschließen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (160 °C) vorbereiten.
- 2 Den Grillkorb mit den gebutterten Sandwiches auf indirekte Hitze legen und grillen, bis sie goldbraun sind. Auf halber Strecke drehen, um sie gleichmäßig knusprig zu bekommen.



WEIHNACHTLICHER BROTPUDDING

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten

GRILLDAUER:

ca. 30 Minuten

GESAMTZEIT:

70 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

150–160 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

XX



ZUBEHÖR:

keramische Backform

ZUTATEN:

8 Scheiben Toastbrot, in etwa 1 cm große Würfel geschnitten, 2 Eier, 80 ml Sahne, 100 ml Milch, 60 g brauner Zucker, $\frac{1}{2}$ TL Kardamom, 15 ml Rum, 80 g Beeren TK (Brombeeren/Himbeeren), 25 g Butter, zerlassen, 1 Prise Zimt, Mark von $\frac{1}{4}$ Vanillestange

FÜR DIE FORM: 25 g zerlassene Butter, 30 g Zucker
Vanillesauce

IN DER KÜCHE:

- Alle Zutaten, bis auf Zucker, Brot und Beeren in eine Schüssel geben und verrühren. Dann den braunen Zucker zugeben und in der Masse auflösen.
- Die Brotwürfel dazugeben und vorsichtig unterheben. 30 Minuten einweichen lassen, bis sich das Brot schön vollgesaugt hat.
- Jetzt die Beeren hinzugeben und ebenfalls sehr vorsichtig unterheben. Die Beeren sollten möglichst ganz bleiben.
- Die Backform einfetten, den Teig hineingeben und mit dem Zucker bestreuen.

AM GRILL:

- Den Grill für indirekte Hitze (150–160 °C) vorbereiten.
- Die Backform in die indirekte Zone stellen und ca. 30 Minuten backen, bis der Kuchen gar ist und leicht knusprig oben.
- Am besten heiß mit etwas Vanillesauce servieren.

**DANKE FÜR
DEINE TEILNAHME**

**ES GIBT VIELE
ARTEN ZU GRILLEN**

**ABER ES GIBT NUR
EINE WEBER ART**

