

WIENER GRILL- KLASSIKER





MENÜ

SNACK

KLASSISCHE WIENER KÄSEKRAINER

HAUPTGERICHTE

STELZE VOM DREHSPIESS
KALBSRAHMGULASCH
ESTERHAZY ROSTBRATEN

BEILAGEN

KRAUTSALAT MIT SPECK
BANDNUDELN UND BUTTERERBSEN
ERDÄPFELSCHMARRN

DESSERT

WIENER APFELSTRUDEL
STRUDELTEIG

KLASSISCHE WIENER KÄSEKRAINER

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

leicht



HILFSMITTEL:

Weber Maiskolbenhalter

ZUTATEN: 4 Stk. Käsekrainer, 4 Scheiben Brot, Senf, Kren, Pfefferoni, Essiggurkerl

IN DER KÜCHE

- 1 Käsekrainer mit dem Weber Maiskolbenhalter oder einer Gabel mehrfach einstechen (stupfen).

AM GRILL

- 1 Grill für indirektes Grillen bei 180 °C vorbereiten.
- 2 Käsekrainer in die indirekte Zone legen und langsam bräunen, so dass der Käse langsam durch die Öffnungen dringt und eine schmackhafte Kruste bilden kann.
- 3 Gegrillte Käsekrainer zusammen mit Brot sowie Senf und Kren servieren und nach Belieben Pfefferoni und Gurkerl dazu reichen.





STELZE VOM DREHSPIESS

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

110 Minuten

GESAMTZEIT:

125 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Drehspieß, Alu-Tropfschale

ZUTATEN

1 Stk. Schweinestelze, 2 Stk. Knoblauchzehen, 1 EL Salz, 1 EL Kümmel ganz, Pfeffer

IN DER KÜCHE

- 1 Haut der Stelze mit einem scharfen Messer streifenförmig einschneiden.
- 2 Knoblauch mit einem Mörser fein pürieren und mit den restlichen Gewürzen vermischen.
- 3 Stelze mit der Gewürzmischung einreiben und auf den Spieß stecken.

AM GRILL

- 1 Den Grill für indirektes Grillen bei 180 °C vorbereiten.
- 2 Bei Verwendung eines Holzkohlegrills eine Alu-Tropfschale zwischen die beiden Kohlekörbe stellen.
- 3 Den Drehspieß im Grill befestigen und 90 Minuten bei 180 °C grillen.
- 4 Danach die Temperatur auf 220 °C erhöhen und 15-20 Minuten knusprig grillen.
- 5 Stelze aufschneiden und mit Krautsalat servieren.

KRAUTSALAT MIT SPECK



GESAMTZEIT:

20 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

mittel

ZUTATEN

1 Stk. Weißkraut im Ganzen, 100 g Speck (in Streifen), 1 EL Salz, 1 TL Pfeffer, 1 TL Kümmel, 50 ml Essig, 150 ml Wasser, etwas Öl

IN DER KÜCHE

- 1 Kraut in feine Streifen schneiden.
- 2 Mit Öl und Salz vermengen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 3 Währenddessen Speck in einer Pfanne knusprig braten, auf einem Stück Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseitestellen.
- 4 Pfeffer, Kümmel, Essig und Wasser zugeben.
- 5 Speckstreifen über dem fertigen Krautsalat verteilen.

KALBSRAHMGULASCH

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

35 Minuten

GESAMTZEIT:

55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C / 180 °C



GRILLMETHODE:

direkte und indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

Dutch Oven

ZUTATEN

1 kg Kalbsschulter, 300 g Zwiebeln weiß, 2 Stk. Knoblauchzehen, 1 Zitrone (Saft und Abrieb), 2 EL Tomatenmark, 2 EL Paprikapulver edelsüß, 1 EL Paprikapulver rosenscharf, 100 ml Öl, 1 TL Pfeffer bunt (geschrotet), 1 EL Salz, 2 Stk. Lorbeerblätter, 40 g Mehl, 50 ml Weißwein, 50 ml Balsamico weiß, 500 ml Kalbsfond, 300 ml Obers, 1 TL Kümmel ganz

IN DER KÜCHE

- 1 Kalbsschulter von Sehnen befreien und würfeln.
- 2 Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Knoblauch in Würfel schneiden.
- 3 Alle trockenen Gewürze zusammen in einer Schüssel vermischen.
- 4 Restliche Zutaten abwiegen und bereitstellen.

AM GRILL

- 1 Den Grill inklusive Dutch Oven bei direkter Hitze 250 °C ca. 10 Minuten vorheizen.
- 2 Öl in den Dutch Oven geben und das Kalbsfleisch darin scharf anbraten. Anschließend herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln und Knoblauch im Bratenrückstand angrillen.
- 4 Tomatenmark mitrösten, Gewürzmischung dazugeben und mit Wein und Essig ablöschen.
- 5 Zitronensaft und -abrieb zufügen.
- 6 Mit Fond aufgießen und kurz aufkochen lassen.
- 7 Das Kalbfleisch wieder unterheben und für 15 Minuten bei indirekter Hitze (180° C) mit geschlossenem Deckel grillen.
- 8 Abschließend mit Obers verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



GRILL ACADEMY TIPPS:



Beim Servieren das Gulasch mit etwas glatt gerührtem Sauerrahm verfeinern. Dieser rundet das Gericht perfekt ab.



BANDNUDELN UND BUTTERERBSEN

Für 4 Personen



GESAMTZEIT:

10-15 Minuten



GRILLMETHODE:

direkte Hitze



HILFSMITTEL:

Seitenkocher

ZUTATEN

500 g Erbsen, 100 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
500 g Bandnudeln

IN DER KÜCHE

- ➊ Zutaten abwiegen und bereitstellen.
- ➋ Für die Nudeln einen Topf mit heißem Wasser aufstellen und salzen.
- ➌ Nudeln im kochenden Salzwasser bissfest kochen und abseihen.

AM GRILL

- ➍ Eine kleine Pfanne auf dem Seitenkocher erhitzen und die Butter darin erwärmen.
- ➎ Erbsen darin schwenken bis sie gar sind.
- ➏ Die Buttererbsen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

ESTERHAZY ROSTBRATEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

Ca. 45 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

270 °C / 200 °C

KERNTEMPERATUR:

54 °C



GRILLMETHODE:

direkte und indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

mittel



HILFSMITTEL:

GBS Wok

ZUTATEN

800 g Beiried von der Kalbin, Salz, Pfeffer, 300 ml Rinder- oder Gemüsefond, 2 Karotten, 2 gelbe Rüben, 1/2 Sellerie, 1 EL Estragon-senf, 1 Zitrone (Saft und Abrieb), 2 EL Kapern, 200 ml Rotwein, 125 ml Obers, etwas Öl, 1 EL Mehl

IN DER KÜCHE

- 1 Fleisch in mindestens 3 cm große Stücke schneiden und ca. 15 Minuten vor dem Grillen salzen.
- 2 Gemüse schälen und in feine Streifen schneiden. Restliche Zutaten bereitstellen.

AM GRILL

- 1 Den Grill inklusive Wok für hohe direkte Hitze bei 270 °C vorbereiten.
- 2 Beiried in der direkten Zone des Grills platzieren und von beiden Seiten 3 Minuten angrillen. Dann vom Grill nehmen.
- 3 Das Gemüse mit etwas Öl im heißen Wok anbraten. Das Gemüse wieder herausnehmen und zur Seite stellen.
- 4 In derselben Pfanne Senf und Kapern mit Mehl anschwitzen.
- 5 Anschließend mit Rotwein ablöschen und mit dem Fond aufgießen. Kurz aufkochen lassen.
- 6 Obers dazugeben mit ein wenig Pfeffer sowie mit Zitronensaft und -abrieb abschmecken.
- 7 Das Fleisch in die Sauce legen und bei indirekter Hitze ca. 200 °C Grad auf eine Kerntemperatur von 54°C Grad garen.
- 8 Das Fleisch herausnehmen und das Gemüse in die Sauce geben und durchziehen.
- 9 Fleisch zusammen mit dem Erdäpfelschmarrn auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.

ERDÄPFELSCHMARRN

Für 4 Personen

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

GRILLDAUER: 15 Minuten

GRILLMETHODE: direkte Hitze

GRILLTEMPERATUR: 180 °C

HILFSMITTEL: Plancha oder Grillplatte

ZUTATEN: 500 g Kartoffeln, gekocht und geschält, 100 g Zwiebeln, 1 TL Kümmel, 1 EL Majoran, 1 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer, Petersilie

IN DER KÜCHE

- 1 Kartoffeln grob reiben.
- 2 Zwiebel in Streifen schneiden.
- 3 Restliche Zutaten bereitstellen.

AM GRILL

- 1 Den Grill inklusive Plancha für direkte Hitze bei 180°C vorbereiten.
- 2 Butterschmalz auf der Plancha erhitzen.
- 3 Kartoffeln und Zwiebeln hinzufügen und 10 Minuten grillen.
- 4 Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel dazugeben und kurz mitbraten bis eine schöne Kruste entsteht.
- 5 Danach mit Petersilie vermischen und bis zum Servieren warm stellen.





GRILL ACADEMY TIPPS:

Der Strudelteig lässt sich auch ganz einfach selbst herstellen. Das Rezept steht unterhalb.

WIENER APFELSTRUDEL

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C – 200 °C



GRILLMETHODE:

indirekte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

einfach



HILFSMITTEL:

Keramische Grillplatte oder Pizzastein

ZUTATEN

2 Pkg./Stk. Strudelteig (gekauft oder selbstgemacht), 100 g Butter, 100 g Öl, 200 g Semmelbrösel, 220 g Zucker, 1 TL Zimt, 2 kg Äpfel (säuerlich), 100 g Walnüsse (gerieben), 250 g Sauerrahm, Zitronensaft, Rosinen (nach Belieben), flüssige Butter

IN DER KÜCHE

- 1 Äpfel schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden.
- 2 Äpfel mit 120 g Zucker, Walnüssen und Zitronensaft mischen.
- 3 Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen.
- 4 Die Hälfte der Brösel hinzufügen, dunkelbraun rösten und wieder von der Hitze nehmen.
- 5 Restliche Semmelbrösel, Zucker und Zimt hinzufügen und vermengen.
- 6 Je 1 Pkg. Teig auf einem mit Mehl bestreuten Küchentuch ausrollen.
- 7 Mit flüssiger Butter bestreichen und die Hälfte der Butterbrösel darauf verteilen.
- 8 Die Hälfte der Apfelmasse darauf verstreichen und anschließend 125 g Sauerrahm und Rosinen darüber geben.
- 9 Teig vorsichtig aufrollen und auf eine mit Backpapier belegte Grillplatte legen.
- 10 Mit der übrigen Menge den Vorgang ein zweites Mal wiederholen

AM GRILL

- 1 Grill für indirektes Grillen bei 180 °C vorbereiten.
- 2 Die Grillplatte im Grill positionieren und bei geschlossenen Deckel ca. 20 Minuten backen.

STRUDELTEIG

Für 4 Personen

VORBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

ZUTATEN: 250 g Mehl glatt, 50 ml Öl, 1 Ei, 70 ml Wasser, Prise Salz, Öl oder flüssige Butter (nach Belieben), Mehl für die Arbeitsfläche

IN DER KÜCHE

- 1 Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und zu 2 Kugeln formen. Kugeln mit Öl oder Butter bestreichen, mit Klarsichtfolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 20 Min rasten lassen.

GRILLMETHODEN

HOLZKOHLEGRILL

1
HOLZKOHLEGRILL,
DIREKTE GRILLMETHODE



1 DIREKTE HITZE

Für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen. Dazu die Briketts gleichmäßig auf dem gesamten Holzkohlerost verteilen oder in die Holzkohlekörbe füllen und diese in der Mitte des Kohlerosts platzieren. Das Grillgut direkt über den Brikett auf dem Grillrost grillen.

2
HOLZKOHLEGRILL,
INDIREKTE GRILLMETHODE



2 INDIREKTE HITZE

Für Gerichte, die eine längere Garzeit als 20 Minuten haben. Dazu die Briketts auf beiden Seiten des Holzkohlerosts verteilen oder in die Holzkohlekörbe füllen und auf jeder Seite des Kohlerosts positionieren. Eine Alu-Tropfschale zwischen den Briketts platzieren und den Deckel des Grills schließen. Die Zutaten in der Mitte des Grillrosts oberhalb der Tropfschale grillen. Den Deckel so positionieren, dass sich die Lüftungsöffnung zwischen den Briketts befindet.

3
WEBER SMOKEY MOUNTAIN
COOKER: RÄUCHERN



3 RÄUCHERN: WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER

Der Smoker wurde eigens kreiert, um eine niedrige Temperatur aufrechtzuerhalten. Er eignet sich daher ideal zum Räuchern und für die Zubereitung von Gerichten, die längere Garzeiten haben, bei niedriger Temperatur. Aufgrund seiner Form, Bauweise und der integrierten Wasserschale kann die Temperatur über viele Stunden stabil und niedrig gehalten werden. Es gibt verschiedene Wege, wie der Smoker beheizt werden kann. Das geht im Wesentlichen wie folgt: Die Briketts auf den Kohlerost geben, entweder Wood Chunks oder Räucherchips hinzufügen, die Wasserschale mit Wasser befüllen, zwei Grillroste in den Grill einsetzen und die Zutaten darauflegen. Den Deckel schließen und die Zutaten räuchern.

GRILLMETHODEN

GASGRILL

1
DIREKTE GRILLMETHODE



1 DIREKTE HITZE

Direkte Hitze eignet sich hervorragend für scharfes Anbraten sowie für Grillgut mit einer Garzeit von weniger als 20 Minuten.

Entzünde alle Brenner. Schließe den Deckel. Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost vor dem Grillen ein – z. B. mit dem Antihaf-Spray von Weber®. Lege das Grillgut direkt über den Brennern auf den Grillrost. Schließe den Deckel.

2
INDIREKTE GRILLMETHODE



2 INDIREKTE HITZE

Alles, was länger als 20 Minuten braucht um gar zu werden, wird hingegen indirekt gegrillt.

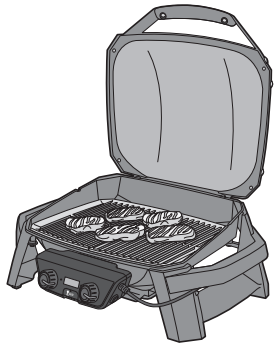
Entzünde die äußeren Brenner. Für Grills mit zwei Brennern: Entzünde nur einen der beiden Brenner des Grills. Für Grills mit einem Brenner: Entzünde den Brenner. Schließe den Deckel. Bürste den Grillrost vorsichtig ab, wenn der Grill die richtige Temperatur erreicht hat. Fette den Grillrost ein – z. B. mit dem Antihaf-Spray von Weber®, bevor du das Grillgut auflegst. Lege das Grillgut so auf den Grillrost, dass sich die heißen Brenner nicht direkt darunter befinden. Für Grills mit einem Brenner: Verwende das Hitzeschild und den Bratenrost. Lege den Bratenrost auf das Hitzeschild und anschließend das Grillgut auf den Bratenrost. Somit kannst du auch mit einem Brenner eine indirekte Zone erzeugen. Schließe den Deckel.

GRILLMETHODEN

WEBER PULSE

VIELEN DANK FÜR DEINE TEILNAHME AM GRILLKURS DER WEBER GRILL ACADEMY!

1
DIREKTE GRILLMETHODE



1 DIREKTE HITZE

Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen. Rost reinigen. Regler auf gewünschte Temperatur einstellen und Speise direkt auf den Rost legen. Für größere Fleischstücke empfiehlt sich die Verwendung eines iGrill Kerntemperaturfühlers zur Überwachung der Kerntemperatur.

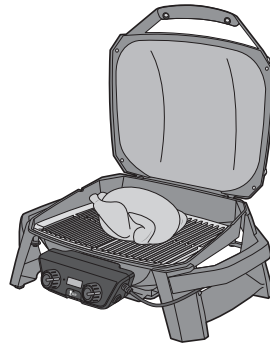
2
50/50 GRILLMETHODE



2 50/50 HITZE

Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen. Rost reinigen. Nach dem Vorheizen Regler auf gewünschte Temperatur der jeweiligen Grillzone einstellen. Beim zeitgleichen Grillen mehrerer Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten wird es empfohlen, beide Regler auf die Temperatur der zuerst zuzubereitenden Speise zu stellen und diese auf die linke Seite des Grills zu legen. Zehn Minuten vor dem Dazulegen der zweiten Speise den rechten Regler auf die bevorzugte Temperatur stellen, damit sich die Temperatur in diesem Bereich anpasst. Nun die zweite Speise hinzufügen und empfohlene Dauer grillen.

3
INDIREKTE GRILLMETHODE



3 INDIREKTE HITZE

Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen. Rost reinigen. Temperatur auf „medium“ reduzieren und größere Lebensmittel in die Mitte des Rostes legen. Für größere Fleischstücke empfiehlt sich die Verwendung eines iGrill Kerntemperaturfühlers zur Überwachung der Kerntemperatur. Die Kabel des Fühlers müssen durch die Öffnung an der Seite der Grillkammer geführt werden. Beim Pulse 2000 beide Regler auf „medium“ stellen.

Wir hoffen, dass du die Vielseitigkeit unserer Grills und unseres Zubehörs entdeckt hast, während du die leckeren Wiener Gerichte zubereitet hast und Spaß mit deinen Freunden und deiner Familie hattest.

WENN DU FÜR DEIN NÄCHSTES GRILLERLEBNIS BEREIT BIST, BIETEN WIR ZAHLREICHE ANDERE KURSE AN, AUS DENEN DU WÄHLEN KANNST:

**DAS PERFEKTE STEAK
KLASSIKER VOM GRILL
AMERICAN BBQ
UVM.**

Weitere Informationen sowie alle angebotenen Grillkurse findest du auf unserer Website:
www.weber.com

AUCH ALS
**GESCHENK-
GUTSCHEIN**
ERHÄLTlich!



