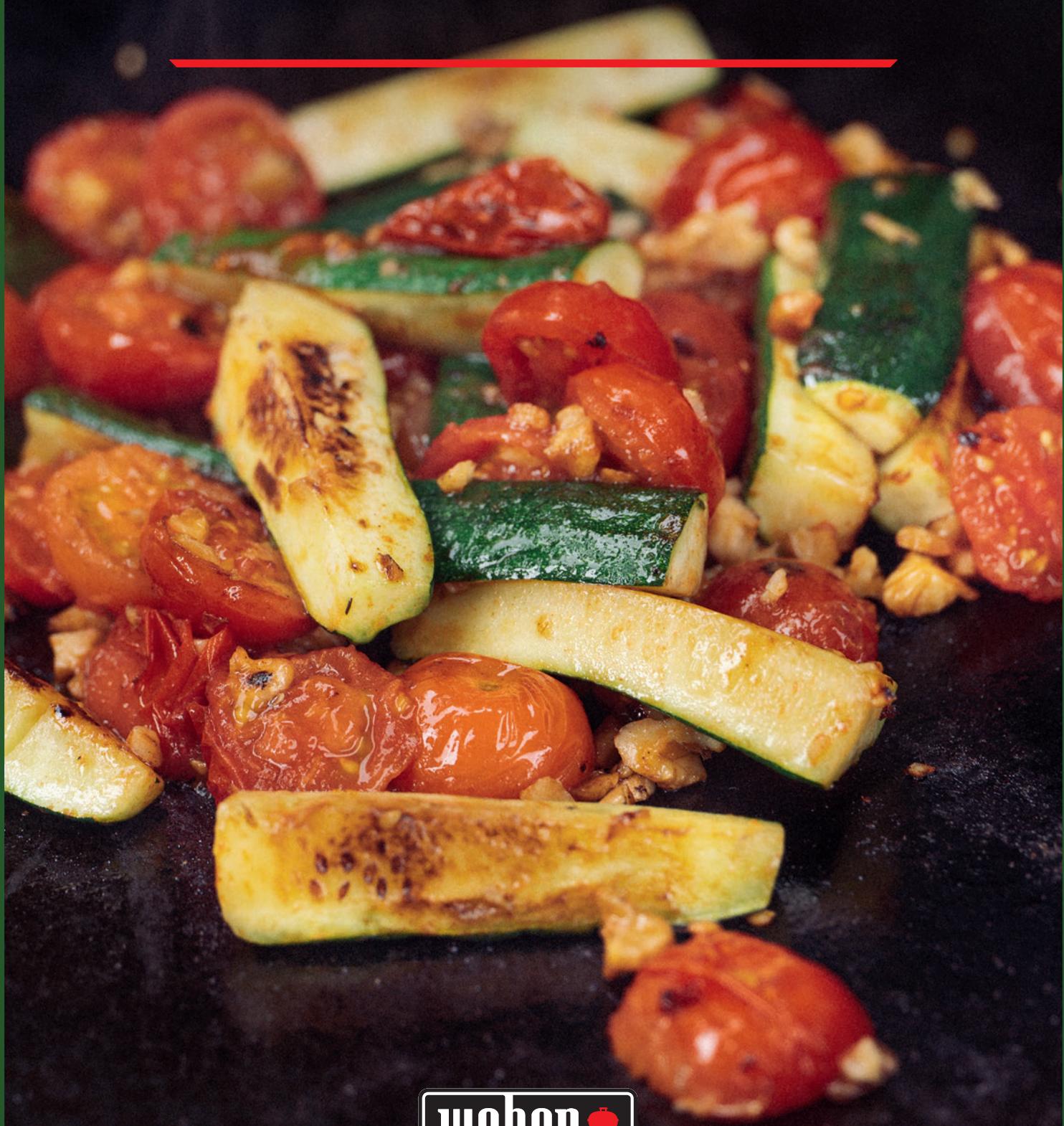


MEDITERRAN



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

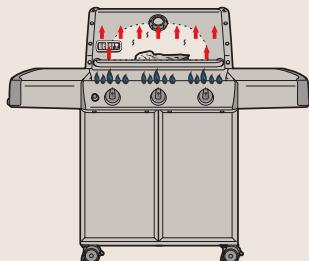
Bei der direkten Garmethode werden die Lebensmittel direkt über der Hitze platziert. Diese Methode eignet sich perfekt für Gerichte, die weniger als 20 Minuten Garzeit benötigen oder gut angebraten werden müssen, wie z. B. Steaks und Burger.



INDIREKTE GRILLMETHODE

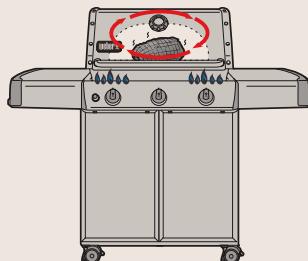
Bei der indirekten Garmethode werden die Lebensmittel nicht über der Hitze platziert. Stattdessen werden sie „indirekt“ gegart da die Hitze im Inneren des Grills zirkuliert. Diese Methode ist ideal für Gerichte, die länger als 30 Minuten, wie z. B. Braten.

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.



PINSA BIANCA MIT GARNELEN UND SCHMAND

4 Pinse



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

5–7 Minuten je Pinsaboden
insgesamt 20–28 Minuten

GESAMTZEIT:

30–38 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Medium



ZUBEHÖR:

Pizzastein, Pizzaheber

ZUTATEN:

4 vorgebackene Pinsaböden, 200 g Schmand, 15–20 Kirschtomaten, halbiert, 3 Lauchzwiebeln, in feinen diagonalen Ringen, 1 Chili- oder Jalapenoschote, fein gewürfelt, 200 g Garnelen geschält, nicht zu groß, Pfeffer und Salz, Pizzakräuter

IN DER KÜCHE:

1 Die Pinsaböden mit dem Schmand bestreichen und mit Pfeffer, Salz und Pizzakräutern würzen. Danach mit Garnelen und Tomatenhälften belegen

AM GRILL:

1 Den Grill für indirekte Hitze (250 °C) vorbereiten.
2 Die belegten Pinsaböden nach und nach auf den Pizzastein legen und jeweils 5–7 Minuten backen, bis der Boden schön kross und der Belag fertig ist.
3 Vom Grill nehmen, mit Lauchzwiebeln und Chili bestreuen und sofort servieren.



SALAT MIT GEGRILLTEN TOMATEN UND ZUCCHINI

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

25 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Wender für Grillplatte

ZUTATEN:

1–2 Zucchini, je nach Größe, 10–15 Kirschtomaten, halbiert

150 g Wildkräutersalat, küchenfertig, 50 g Schafskäse, zerkleinert, 50 g Walnusskerne, grob gehackt

DRESSING: 4 EL Balsamico hell, 3 EL Olivenöl, 2 EL Wasser, 1 TL ital. Kräuter, getrocknet, $\frac{1}{2}$ TL Rosmarin, gemahlen, $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver, 1 TL Ahornsirup oder Honig, Pfeffer und Salz

Olivenöl

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Zucchini in etwa 5 cm lange, 1 cm dicke Stifte schneiden. Mit Pfeffer und Salz würzen und etwas Olivenöl überziehen.
- 2 Die halbierten Kirschtomaten sehr kurz mitbraten und mit der Zucchini von der Plancha nehmen. Auf einer Platte ausgebreitet abkühlen lassen.
- 3 Den Schafskäse und die Walnusskerne mit der Zucchinimischung vermengen und den Salat vorsichtig unterheben.
- 5 Anrichten und mit dem Dressing beträufelt servieren.

AM GRILL:

- 1 Auf der heißen Plancha kurz und heiß grillen, sie sollen etwas gebräunt, aber noch fest sein.
- 2 Inzwischen für das Dressing alle Zutaten bis auf das Öl gründlich verrühren. Als letztes das Öl in feinem Strahl einrühren.



KRÄUTER-ROASTBEEF AM STÜCK GEGRILLT

Für 6–8 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

55–70 Minuten

GESAMTZEIT:

65–80 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

250 °C/150 °C

KERNTTEMPERATUR

54 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Medium



ZUBEHÖR:

Grillzange, Hitzeschild, Bratenrost,

Weber Connect Smart Grilling hub

ZUTATEN:

1 kg Roastbeef am Stück, küchenfertig, 1 Handvoll ital. Kräuter, frisch, 1–2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Pfeffer und Salz

IN DER KÜCHE:

- 1 Knoblauch und Kräuter fein hacken und mit etwas Olivenöl vermischen, beiseite stellen.
- 2 Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und rundherum leicht einölen

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Das Roastbeef von alle Seiten scharf angrillen.
- 3 Das Fleisch runternehmen, kurz abkühlen lassen, währenddessen den Grill auf indirekte Hitze (150 °C) umstellen. Das Fleisch mit der Kräuterpaste komplett einreiben.
- 4 Hitzeschild und Bratenrost in der indirekten Zone platzieren, das Fleisch daraufgeben, Temperaturfühler mittig einstecken und das Fleisch weiter garen, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist.



PARMESANKARTOFFELN

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

40 Minuten

GESAMTZEIT:

55 Minuten



GRILLCHEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Medium



ZUBEHÖR:

CRAFTED Pfanne

ZUTATEN:

400 g Drillinge, halbiert, 30 g Parmesan, gerieben, 100 g Emmentaler, gerieben, $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver, $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver, $\frac{1}{2}$ TL Oregano, getrocknet, Olivenöl, Pfeffer und Salz, 100 ml Wasser

Backpapier

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Parmesan, die Hälfte des Emmentalers, das Knoblauch- und Paprikapulver und die Kräuter gründlich vermengen, danach mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- 2 Eine ETGS-Grillpfanne o. Ä. leicht einölen und mit Backpapier auslegen. Die Käsemischung gleichmäßig darauf verteilen, dann die Kartoffelhälften mit der Schnittfläche nach unten auflegen und leicht andrücken.
- 3 Das Wasser angießen und bei indirekter, mittlerer Hitze etwa 25 Minuten grillen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 4 Mit dem Emmentaler bestreuen und 5–10 Minuten überbacken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Die Pfanne indirekt im Grill stellen und ca. 30 Minuten grillen, bis die Kartoffeln weich sind.
- 3 Mit dem restlichen Emmentaler bestreuen und ca. 10 Minuten überbacken, dabei die Pfanne auf der Ablage stellen.



BALSAMICOJUS

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

10 Minuten

GRILLDAUER:

20 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten

ZUTATEN:

2 Schalotten, sehr fein gewürfelt, 1 EL Butter, 100 ml Balsamico, 50 ml Rotwein, 1 EL brauner Zucker, 200 ml Kalbsfond, 2 EL Speisestärke/Saucenbinder, Cumberlandsauce

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Schalotten in der Butter anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen, Balsamico und Zucker zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.
- 2 Die Stärke mit etwas kaltem Rotwein anrühren und zusammen mit dem Kalbsfond einrühren.
- 3 Eindicken und mit Pfeffer, Salz und Cumberlandsauce abschmecken.



MEDITERRANER RUB FÜR SCHWEINEFLEISCH

Für 8 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

15 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

2 EL Meersalz, grob, 1 EL Koriandersaat, 1 EL Pfefferkörner, 1 EL Fenchelsaat
½ EL Oregano, getrocknet, ½ EL Thymian, getrocknet, ½ EL Knoblauchpulver, ½ EL Zwiebelpulver, ½ EL Paprikapulver, rosenscharf

IN DER KÜCHE:

- 1 Salz, Koriander, Pfeffer und Fenchel zerstoßen und mit den anderen Zutaten gründlich vermischen.
- 2 Luft- und lichtdicht bis zur Verwendung aufbewahren.



SCHWEINEKARREE MEDITERRAN

Für 4 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

GRILLDAUER:

50 Minuten

GESAMTZEIT:

65 Minuten



GRILLCHEMIE:

170 °C

KERNTEMPERATUR:

65 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Medium



ZUBEHÖR:

Weber Connect

Smart Grilling Hub

ZUTATEN:

1 Schweinekarree, alt. Rückenbraten, Olivenöl
Mediterraner Rub, Salzflocken, Karree mit Fettauflage

IN DER KÜCHE::

- 1 Die Fettauflage vom Schweinekarree rautenförmig einschneiden und das Fleisch dünn mit etwas Olivenöl überziehen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
- 2 Das Schweinekarree gründlich von allen Seiten mit dem mediterranen Rub einreiben und auf der Knochenseite bei mittlerer Hitze indirekt im Grill platzieren.
- 3 Bis zu einer Kerntemperatur von 65 °C grillen, vom Grill nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.
- 4 Wie gewünscht aufschneiden und servieren.



SIZILIANISCHE CHICKEN WINGS MIT SALMORIGLIO-SAUCE

Für 4–6 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

45 Minuten

GESAMTZEIT:

65 Minuten



GRILLCHEFTEMPERATUR:

170 °C

KERNTEMPERATUR:

75 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Medium



ZUBEHÖR:

Deluxe Grillpfanne, Weber Connect Smart Grilling Hub, Pinsel

ZUTATEN:

8–12 Hähnchenflügel, 2 EL Maisstärke, 2 TL Salz, 2 TL Pfeffer, gemahlen, 2 TL Oregano, getrocknet

BUTTERSAUCE: 100 g Butter, 2 Knoblauchzehen, zerdrückt, 1 kleine Chilischote, längs halbiert

SALMORIGLIO-SAUCE: Saft und Abrieb einer Zitrone, 5 EL Olivenöl, 4 EL Oregano, frisch, fein gehackt, 4 EL Petersilie, frisch, fein gehackt, 2 Knoblauchzehen, fein gehackt

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Hähnchenflügel an den Gelenken in 3 Teile trennen, die Flügel spitzen für eine Brühe oder Sauce verwenden.
- 2 Sämtliche Zutaten für die Salmoriglosauce ver mischen und zum ziehen lassen beiseite stellen.
- 3 Die verbliebenen Flügelteile zusammen mit den anderen Zutaten in einer Schüssel gut ver mischen. Die Grillpfanne leicht einölen und die wings hinein platzieren. Bei mittlerer, indirekter Hitze im Grill platzieren und etwa 30 Minuten grillen.
- 4 Inzwischen für die Buttersauce die Butter in Pfanne oder Topf zerlassen. Knoblauch und Chili zugeben und alles zusammen aufschäumen lassen. Vom Feuer nehmen und die Hähnchenteile mit der Aromabutter einpinseln.
- 5 Weitere 15 Minuten weitergrillen, bis die Wings fertig und schön gebräunt sind.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
- 2 Die Pfanne indirekt im Grill platzieren, den Temperaturföhler in einen der Wings einstecken, ca. 30 Minuten grillen lassen.
- 3 Die Wings mit der Butter einpinseln und weitere 15 Minuten grillen, bis sie schön gebräunt und gar sind.
- 4 Vom Grill nehmen, mit der restlichen Buttersauce und der Salmoriglosauce ver mischen und noch heiß servieren.



TORRIJAS – SPANISH STYLE

Für 4–8 Portionen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

GRILLDAUER:

10 Minuten

GESAMTZEIT:

40 Minuten



GRILLCHEFTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Medium



ZUBEHÖR:

Grillplatten Wender

ZUTATEN:

1 Baguette oder Hefezopf vom Vortag, in 2 cm dicken Scheiben

MILCHMISCHUNG: 1 l Milch, 1 TL Kardamom, gemahlen, 1 TL Orangen- oder Zitronenschale, gemahlen, 1 TL Zimt

3 Eier

100 g Zucker, 1 TL Zimt, Puderzucker, Öl zum braten

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Zutaten für die Milchmischung gründlich verrühren, die Brotscheiben damit übergießen und etwas einweichen lassen.
- 2 Die Eier gut verquirlen. Zucker und Zimt vermischen.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit Grillplatte vorbereiten.
- 2 Etwas Öl auf die Plancha geben, die Brotscheiben durch die Eimasse ziehen, kurz abtropfen lassen und von beide Seiten auf der Grillplatte backen, bis sie schön gebräunt sind.
- 3 Nach dem Backen in der Zuckermischung wälzen.

**DANKE FÜR
DEINE TEILNAHME**

**ES GIBT VIELE
ARTEN ZU GRILLEN**

**ABER ES GIBT NUR
EINE WEBER ART**

