

BASIC



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber

ALLER ANFANG IST SCHWER ...

... sagten sie schon damals, in der Lehre. Wenn's ums Grillen geht, sehen wir bei der Weber Grill Academy das ein wenig anders. Seit über 60 Jahren dreht sich bei uns alles nur um das eine: draußen gemeinsam genießen, und zwar beim Grillen. Grillen bedeutet für uns mehr, als nur ein Stück Fleisch auf den Grill zu legen – es ist ein Lebensgefühl!

Wenn du dies mit uns teilst, ist der Rest ein Kinderspiel. Wir zeigen dir, wie du jeden Einzelnen deiner Gäste überraschen und begeistern und dich dabei selbst am Grill verwirklichen kannst.

Du hast dich schon oft gefragt, was der Unterschied zwischen indirektem und direktem Grillen ist? Warum sollte der Deckel beim Grillen stets geschlossen sein? Auf all diese Fragen haben wir die richtigen Antworten parat und lassen dich während des Kurses in eine Welt ungeahnter Möglichkeiten eintauchen – damit du bei der nächsten Grillparty mit deinen Fähigkeiten begeisterst.



Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**

10 Minuten

GRILDAUER:

2–3 Minuten Pita
4–6 Minuten Steak /
Speck

GESAMTDAUER:

15–20 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**
200–220 °C

KERNTTEMPERATUR:
56–62 °C

 **GRILLMETHODE:**
Direkt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Mittel

BBQ-PITA MIT RINDFLEISCH-STREIFEN

ZUTATEN:

4 Pita-Weizenbrottaschen

Sauce: 60 g BBQ-Sauce (z. B. Weber World Champion Sauce)

Füllung: 40 g Rucola, 80 g Cocktailltomaten, 40 g Parmesan,
10 g Jalapeños (Konserven), 40 g Röstzwiebeln, 20 ml Zitronensaft,
Salz, Pfeffer, 100 g Rindfleisch (Hüfte, Roastbeef, Entrecote),
Cayennepfeffer, 60 g Speckscheiben zum Braten

VORBEREITUNG:

Für die Füllung:

- Den Rucola einputzen, waschen, trocken schleudern und mundgerecht zupfen.
- Die Tomaten waschen, in Viertel oder Würfel schneiden, zum Rucola geben, den Parmesan hobeln und dazugeben.
- Die Jalapeños klein hacken, mit den Röstzwiebeln und dem Zitronensaft zur Rucolamischung geben, mit Salz und Pfeffer würzen, vermischen.
- Das Rindfleisch dünn schneiden und kräftig mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direkte Hitze bei 200–220 °C** vorbereiten.
- Das Fleisch und den Speck auf der **direkten Zone** bei geschlossenem Deckel saftig grillen.
- Vom Grill nehmen, kurz ruhen lassen, klein schneiden oder grob zerhacken.
- Zur Salatmischung geben und mit der BBQ-Sauce vollenden.
- Währenddessen das Pita-Brot auf der **direkten Zone** ca. 2–3 Minuten beidseitig bei geschlossenem Deckel grillen, die warmen Brottaschen aufschneiden und füllen.

Profi-Tipps

Durchs Kleinschneiden des Fleisches können auch günstige Teilstücke verwendet werden. Pita-Brottaschen vor dem Grillen etwas anfeuchten.

Tofu, Seitan oder glutenfreie Produkte sind eine perfekte vegetarisch / vegane Alternative.



Für 4 Portionen

MERGUEZ MIT HARISSA-CREME

VORBEREITUNG:

5 Minuten

GRILLDAUER:

10–12 Minuten indirekt
2–4 Minuten direkt

GESAMTDAUER:

20–25 Minuten

GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C

GRILLMETHODE:

Indirekt / Direkt

SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

ZUTATEN:

300 g Merguez (Würstchen), 40 g Harissa, 100 g Sauerrahm (24 %), Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Die Harissa und den Sauerrahm glatt rühren und abschmecken.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirektes und direktes Grillen bei 200–220 °C** vorbereiten.
- Die Merguez-Würstchen auf die **indirekte Zone** des Grills legen und bei geschlossenem Deckel **ca. 10–12 Minuten** grillen.
- Nach Wunsch können die Merguez-Würstchen eingestochen werden, damit das Fett ausgebraten wird.
- Die Merguez auf der **direkten Zone des Grills bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel** allseitig kross grillen.
- Die Merguez mit der gewünschten Beilage servieren.

Für 4 Portionen

COUSCOUS MIT OLIVEN UND PETERSILIE

VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

20–25 Minuten

GESAMTDAUER:

35–40 Minuten indirekt

SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

WEBER ZUBEHÖR:

Wok oder Dutch Oven

ZUTATEN:

300 ml Gemüsefond, 20 g Rosinen, 150 g Couscous (Hartweizen-grieß, 5 Min.), 60 g schwarze Oliven ohne Stein, 15 g Petersilie, fein geschnitten, 40 g Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 40 g Olivenöl

ZUBEREITUNG:

- Den Gemüsefond zusammen mit den Rosinen auf dem Seitenkocher des Grills oder Herd aufkochen.
- Das Couscous einstreuen, umrühren und abgedeckt 5 Minuten ziehen / quellen lassen.
- Während dieser Zeit die Oliven und die Petersilie mit einem Messer oder Zerhacker zerkleinern und zum Couscous geben.
- Den Zitronensaft, die Gewürze sowie das Olivenöl beifügen und locker vermischen.

Tipps

Durch indirekte und direkte Grilltechnik wird der typische Grillbrand vermieden.

Merguez stammt aus der maghrebinischen Küche Nordafrikas, meist hergestellt aus Rind- und Lammfleisch, kräftig gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika, Knoblauch und Harissa.

Ursprünglich wurde nur Lammfleisch verwendet. Merguez ist häufig in türkischen Lebensmittelläden erhältlich.



Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**

15 Minuten

GRILLDAUER:

8–10 Minuten

GESAMTDAUER:

25–30 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**
200–220 °C

KERNTEMPERATUR:
92–95 °C

 **GRILLMETHODE:**
Direkt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Mittel

 **WEBER ZUBEHÖR:**
Plancha oder
GBS Pfanne

Tipps

Bei dieser Zubereitung wird im Vergleich zur Küche bedeutend weniger Fett verwendet und lästige Gerüche vermieden.

Der Warmhalterost ist perfekt als Ablage der fertigen Schnitzel geeignet. Entdecke die Möglichkeiten.



SCHNITZEL „WIENER ART“ MAL ANDERS

ZUTATEN:

600 g Schweineschnitzel (Nierstück), Salz, Pfeffer, 50 g Toastbrot, 40 g Panko (japanisches Paniermehl), 2 g Thymian, gerebelt, 1 Zitrone, 30 g Weizenmehl, 1 Ei, 60 g Butter, 60 g Butterschmalz

VORBEREITUNG:

- Das Fleisch zu größeren oder kleineren Schnitzeln schneiden, unter Backpapier nicht zu dünn ausklopfen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Panade das Toastbrot fein reiben oder im Mixer zerkleinern, mit dem Panko und dem Thymian mischen.
- Die Zitrone heiß waschen, das Gelbe zur Panade reiben und die Zitrone halbieren.
- Das Mehl in eine Schale sieben, das Ei in einer zweiten Schale leicht verquirlen und eine Panierstraße aufbauen.
- Die Schnitzel im Mehl wenden, abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in der Panade wenden und leicht andrücken.
- Die Butter in dünne Scheiben schneiden und die Schnitzel auf einer Seite damit belegen.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill mit **Plancha oder alternativ mit GBS Pfanne oder Dutch Oven auf 200–220 °C direkte Hitze** vorbereiten.
- Das Butterschmalz auf der Platte aufschmelzen, die Schnitzel mit der Butterseite nach oben auflegen, sofort den Deckel des Grills schließen.
- Die Schnitzel ca. **4–5 Minuten** grillen, dann wenden und die Zitronenhälften mit der Schnittfläche nach unten auflegen. Weitere **4–5 Minuten** grillen.
- Die Schnitzel auf einem warmen Holzbrett treppenartig anrichten, die Zitronenhälften anlegen und servieren.



Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**

15 Minuten

GRILLDAUER:

20–25 Minuten

GESAMTDAUER:

50–60 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**
100–110 °C

 **GRILLMETHODE:**
Indirekt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Mittel

 **WEBER ZUBEHÖR:**
Räucherchips
„Weber Buchenholz“

Tipps

Bei Gurken aus dem Garten die Kerne entfernen.

Der Salat sollte **lauwarm** gegessen werden.



RAUCHIGER BBQ-KARTOFFELSALAT

ZUTATEN:

400 g Kartoffeln (Drillinge), 60 g Rucola, 200 g Gurke, 100 g Zwiebeln, geschält, 25 g Knoblauch-Kräuter-BBQ-Rub (siehe Rezept), 40 ml Rapsöl

Dressing: 20 ml Aceto Balsamico Bianco, 20 ml roter Portwein, 20 g Honig, Chiliflocken (nach Geschmack), Salz, Pfeffer, 80 ml Rapsöl, 80 g Räucherchips „Weber Buchenholz“

VORBEREITUNG:

- Die Drillinge waschen und in Wasser mit 1,5 % Salzgehalt bis fest kochen.
- Nach dem Kochen je nach Größe samt Schale vierteln oder halbieren.
- Den Rucola waschen, trocken schleudern und klein zupfen.
- Die Gurke waschen, zu Stäbchen hobeln oder schneiden.
- Die Zwiebeln in größere Spalten schneiden.
- Die Kartoffeln und die Zwiebeln in einer feuerfesten Form mit dem BBQ-Rub würzen und mit dem Rapsöl mischen.
- Für das Dressing:** Den Aceto, den Portwein, den Honig und die Gewürze mixen und dabei das Rapsöl einlaufen lassen.
- Die Räucherchips für 30 Minuten in Wasser einweichen.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirektes Grillen bei 100–110 °C** vorbereiten.
- Beim Holzkohlegrill:** Die abgetropften Holzchips auf der Glut verteilen, Deckel schließen und Lüfterrad zu 3/4 schließen.
- Beim Gasgrill:** Die abgetropften Holzchips in die Räucherbox geben und nach Anleitung räuchern.
- Die marinierten Zutaten in einer geeigneten Schale auf die **indirekte Zone** des Grills stellen und **20–25 Minuten** räuchern.
- Die Schale mit dem Geräucherten vom Grill nehmen, das Dressing beifügen und mischen.
- Jetzt den Rucola und die Gurken locker unterheben.

Für 1 kg

KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ-RUB

 **GESAMTDAUER:**
10 Minuten

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Leicht

ZUTATEN:

60 g schwarzer Pfeffer, geschrotet, 120 g Kräuter der Provence, 240 g brauner Zucker, 100 g edelsüßer Paprika, 350 g grobes Meersalz, 100 g Knoblauchpulver, 30 g Chiliflocken

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar).
 - Für 1 kg Fleisch werden 30–50 g Gewürzmischung benötigt.
 - Empfohlen zu Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Wildschwein oder Geflügel.

Tipps

Unsere legendäre
Universal-Gewürzmischung:
Das Fleisch 3 Stunden vor dem
Grillen kräftig mit dem
Pulpa mischen

Wenn das Fleisch einen Tag vorher eingerieben wird, wird gleichzeitig ein Pökeleffekt erzielt.

Das Fleisch während des Grillens
mit der Mop-Sauce bepinseln
oder besprühen.
(Rezept: siehe übernächste Seite)



Notizen



Für 10 Portionen

SAFTIGER SCHWEINERÜCKEN BBQ-STYLE

VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

90–120 Minuten

GESAMTDAUER:

105–135 Minuten

GRILLCHEMIE:

140–160 °C

KERNTEMPERATUR:

58–62 °C

GRILLMETHODE:

Direkt

SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

WEBER ZUBEHÖR:

Weber Connect Smart
Grilling Hub oder Weber
iGrill

Tipps

Für eine dunklere Kruste die Hitze in den letzten 20 Minuten erhöhen.

Wenn während des Garvorgangs geräuchert wird, hast du ein besonderes Geschmackserlebnis.

Schweinerücken ist ein mageres Stück Fleisch. Wir empfehlen daher keine höhere Kerntemperatur als 62 °C.



ZUTATEN:

Fleisch: 20 g Knoblauch, geschält, 2 1/2 kg Schweinerücken mit Fettauflage

Würzmischung: 10 g edelsüßer Paprika, 2 g Cayennepfeffer, gemahlen, 5 g schwarzer Pfeffer, geschrotet, 10 g Senfkörner, 15 g grobes Meersalz, 10 g brauner Zucker

Mop-Sauce: 50 ml Aceto Balsamico Bianco, 50 ml Apfelsaft, 20 g brauner Zucker, 5 g Salz

VORBEREITUNG:

- Die Knoblauchzehen zu streichholzgroßen Stäbchen schneiden.
- Die Fettauflage des Fleisches kreuzweise einschneiden.
- Mit einem Messer kleine Taschen ringsherum in den Rücken schneiden, die Knoblauchstäbchen in diese Taschen stecken.
- Die Zutaten für die Würzmischung vermengen und den Braten kräftig damit einreiben.
- Das Fleisch mit Klarsichtfolie einwickeln oder vakuumverpacken, im Kühlschrank **über Nacht** pökeln lassen.
- Die Zutaten für die Mop-Sauce in der Weber Sauciere mit dem Pinsel zusammenrühren.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirektes Grillen bei 140–160 °C** vorbereiten.
- Den Braten auf die **indirekte Zone** des Grills geben und einen Kerntemperaturfühler platzieren.
- Den Deckel des Grills schließen, alle **30 Minuten** großzügig mit der Mop-Sauce betupfen. Dadurch bleibt der Braten saftig und die Kruste wird mürbe.
- Grillen, bis eine Kerntemperatur von 58–62 °C erreicht ist.
- Den Schweinerücken Roast vor dem Aufschneiden abgedeckt 15–20 Minuten ruhen lassen.



Für 4 Portionen

VORBEREITUNG:

10 Minuten

GRILLDAUER:

15–20 Minuten

GESAMTDAUER:

25–30 Minuten

GRILLCHEMIE:

140–160 °C

KERNTEMPERATUR:

58–62 °C

GRILLMETHODE:

Indirekt

SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

CIABATTA GRIGLIA CON SENAPE

ZUTATEN:

1 Ciabatta (ca. 300 g), 20 g Senfkörner, 10 g frische Küchenkräuter, 120 g hausgemachte Mayonnaise, 75 g grober Senf, 20 g Röstzwiebeln, 40 g Parmesan, gerieben, 10 g brauner Zucker, Salz, Cayennepfeffer, Muskat

VORBEREITUNG:

Das Ciabatta der Länge nach aufschneiden.

- Die Senfkörner in einer Pfanne mit Deckel bei mittlerer Hitze rösten, bis es kräftig duftet, dann abkühlen lassen.
- Die Küchenkräuter fein schneiden, mit den restlichen Zutaten zu den Senfkörnern geben und vermischen.
- Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen und auf den Ciabattahälften verteilen.

ZUBEREITUNG:

Den Grill für **indirektes Grillen bei 140–160 °C** vorbereiten.

- Das Ciabatta auf die **indirekte Zone** des Grills legen und ca. **15–20 Minuten** grillen.

Tipps

Das Ciabatta kann bei allen Gerichten in diesem Temperaturbereich mitgegrillt werden und schmeckt als Vorspeise, Beilage oder einfach nur so!

Ideal auf zweiter Ebene oder dem Warmhalterost zu grillen.



Tipps

Achtung: Auf die genaue Temperatur achten!

Mit krossen Baconscheiben ohne Eis – ein amerikanischer Frühstücksklassiker.



Für 4 Portionen

VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

6–8 Minuten

GESAMTDAUER:

20–25 Minuten

GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C

GRILLMETHODE:

Direkt

SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

WEBER ZUBEHÖR:

Keramische Grillplatte oder GBS Pfanne

ARME RITTER MIT ERDBEEREIS

ZUTATEN:

2 Eier (Größe L), 80 g Sauerrahm, 60 g brauner Zucker, 1 Prise Salz, 8 Scheiben Toastbrot, 40 g Butterschmalz

Garnitur und Beilage: 60 ml Ahornsirup, 8 Kugeln Erdbeereis, Zimt, gemahlen (nach Geschmack)

VORBEREITUNG:

- Die Eier, den Sauerrahm, den braunen Zucker und das Salz in einer Schale gründlich vermischen.
- Die Toastscheiben in der Eiermasse wenden und etwas ziehen lassen.

ZUBEREITUNG:

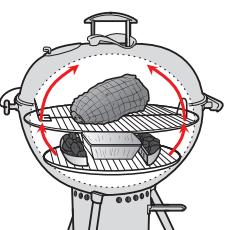
- Den Grill für direktes Grillen bei 180–200 °C mit der **gusseisernen / keramischen Grillplatte oder GBS Pfanne** vorbereiten.
- Das Butterschmalz auf die Platte geben, zerlaufen lassen und die Toastscheiben auflegen, den Deckel des Grills schließen.
- Nach ca. **3–4 Minuten** die Toastscheiben mit einer Grillschaukel wenden und den Vorgang wiederholen.
- Falls etwas von der Eiermischung übrig ist, kann diese noch auf die Toasts verteilt werden.
- Die gebackenen Toastscheiben halbieren und auf einem Teller oder einer Platte anrichten.
- Mit dem Ahornsirup beträufeln, das Eis als Kugeln oder Nocken anlegen, nach Wunsch mit dem Zimt bestäuben und servieren.

DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!



DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten 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 Kohlersts, auf der anderen ist eine Alu-Tropfschale zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut.

SCHÖN, DASS DU AM „BASIC“-KURS

DER WEBER GRILL ACADEMY ORIGINAL TEILGENOMMEN HAST.

Wir hoffen, der Kurs war für dich ebenso genussreich wie informativ. Auf weber.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.

Vielen Dank!

DEIN WEBER KONTAKT

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim

+49 (0)30 7262 1488
grillacademy-de@weber.com
www.weber.com/de

