

REZEPTHEFT BASIC



DER WEBER® WAY: VON DER GRILLKUNST UND DER LEBENSLUST

Grillen ist die Mutter aller Kochkünste und das heißeste Vergnügen, vor allem seit es einen Deckel hat. Denn der sorgt für das, was Mutti die Gelinggarantie nennt, weil es das Grillgut unter der Haube rundum mollig warm hat. Mit den unterschiedlichen Komfortzonen – ob in der direkten Hitze des Gefechts oder in der indirekten am Rande der Glut – kann man märchenhafte 1001 Grillmöglichkeiten wahr werden lassen. Und das an jedem beliebigen Ort, denn: Home is where the heat is – und der Grill ist der Herd, der einem dahin folgt, wo es am schönsten ist. Um dann gemeinsam mit Freunden das Grillen zu genießen. Freiluft-BBQ statt Küchenschlacht! Das ist der Weber Way, unsere Genussphilosophie.







GRILL ACADEMY TIPP:



Auf dem Gasgrill können die Sandwiches
auch direkt gegrillt werden.

SANDWICH MIT RÄUCHERLACHS, CAMEMBERT & FEIGEN

Für 4 Personen



GRILLZEIT:

6–8 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200–220 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

8 Sandwich-Toastscheiben, 40 g Butter, 40 g Feigensenf, 2 Feigen,
200 g Räucherlachs, 100 g Camembert, 4 Dillzweige

VORBEREITUNG:

- Grill für indirektes Grillen bei 200–220 °C vorbereiten.
- Sandwich-Toastscheiben auf einer Seite zuerst mit Butter, dann mit Feigensenf bestreichen.
- Feigen waschen, Stiele entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Toastscheibe pro Person mit ca. 50 g Räucherlachs belegen, zu den Toasträndern etwas Abstand lassen.
- Camembert dünn aufschneiden (pro Sandwich ca. 25 g) und auf dem Räucherlachs verteilen.
- Mit den Feigenscheiben belegen.
- Mit der zweiten Toastscheibe bedecken und etwas andrücken.

ZUBEREITUNG

- Den Grillrost säubern und einölen.
- Die Sandwiches auf die indirekte Zone des Grills legen, Deckel schließen und 3–4 Minuten grillen.
- Die Sandwiches wenden und den Vorgang wiederholen.

SERVIEREN

- Nach dem Grillen diagonal halbieren, mit den Dillzweigen garnieren und sofort servieren.

SCHOPFBRATEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ RUB

Für 10 Personen



GRILLZEIT:

2,5–3 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C

KERNTEMPERATUR:

68–77 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

SCHOPFBRATEN: 120 g Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub, 2,5 kg Schweineschopf, 2 Schalotten (ungeschält), 4 Thymianzweige, 4 Holzspieße

MOP SAUCE: 100 ml Aceto Balsamico bianco, 100 ml Weißwein (trocken), 40 g brauner Zucker, 10 g Salz

VORBEREITUNG:

- Den Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub nach Rezept zubereiten (siehe folgende Seite).
- Den Schweineschopf kräftig mit dem Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub einreiben.
- Fleisch mit Folie abdecken oder in einen Plastikbeutel geben und 3 Stunden (besser über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen.
- Schalotten mit Schale der Länge nach halbieren.
- Die Zutaten für Mop Sauce zusammenrühren.
- Den Grill für indirektes Grillen mit 140–160 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Den Bratenkorb auf die indirekte Zone des Grills stellen und ihn etwas einölen.
- Bei Grills mit einer kleinen oder gar keiner indirekten Zone eine feuerfeste Form mit Wasser verwenden und den Bratenkorb hineinstellen.
- Die Thymianzweige auf dem Braten verteilen, die halbierten Schalotten mit der Schnittseite nach unten auf den Braten legen und diese mit Holzspießen fixieren.
- Den Braten auf den heißen Bratenkorb legen.
- Den Deckel des Grills schließen, den Braten alle 15–20 Minuten großzügig mit der Mop Sauce bestreichen, damit er schön saftig bleibt und die Kruste mürbe wird.
- Wenn der Braten kross sein soll, in den letzten 20 Minuten die Hitze im Grill erhöhen. Bei dieser Methode den Braten vor dem Aufschneiden abgedeckt 10–15 Minuten ruhen lassen.



GRILL AKADEMIE TIPP:

- Fleisch 3 Stunden vor dem Grillen kräftig mit dem Knoblauch-Kräuter-BBQ Rub einreiben.
- Wird das Fleisch einen Tag vorher eingerieben, wird gleichzeitig ein Pökелеffekt erzielt.
- Große Braten eignen sich perfekt zum Räuchern. Einfach im letzten Drittel der Garzeit eingeweichte Räucherchips verwenden.



KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ RUB

ZUTATEN:

60 g schwarze Pfefferkörner (geschrotet), 120 g Kräuter der Provence, 240 g brauner Zucker, 100 g Paprika (edelsüß), 350 g Meersalz (grob), 100 g Knoblauchpulver, 30 g Chiliflocken

ZUBEREITUNG:

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

GRILL ACADEMY TIPP:

- Die Paprika kann auch mit einem Sparschäler geschält werden.
- Mit diesem Gericht wird dein Grill mit dem Wok zur Pasta-Station – ideal für Garten- oder Kinderparty.



GEMÜSE & PASTA AUS DEM GRILL WOK

Für 4 Personen



GRILLZEIT:

10–15 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

240–290 °C



GRILLMETHODE:

Direkt

ZUTATEN:

500 g Nudeln, 150 g gelbe Paprika, 150 g rote Paprika, 150 g Zwiebeln (geschält), 5 g grüne Peperoncini, 10 g Knoblauch (geschält), 30 ml Olivenöl, 200 g Tomaten (gewürfelt, Dose), 10 g frisches Basilikum, 25 g Parmesan (gerieben), 5 schwarze Oliven (entsteint), 12 ml Aceto Balsamico bianco, Meersalz (grob), Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Gelbe und rote Paprika waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Zwiebeln mit der Faser in mundgerechte Spalten schneiden.
- Peperoncini halbieren, Kerngehäuse und Samen entfernen und in Streifen schneiden.
- Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
- Oliven vierteln und Basilikum in grobe Streifen schneiden.
- Restliche Zutaten abwägen und herrichten.
- Den Grill mit Wok für direktes Grillen bei 240–290 °C vorbereiten.
- Nudeln nach Wahl bissfest kochen, abschütten und auf einem Blech ausdampfen lassen, gelegentlich umrühren.

ZUBEREITUNG

- Das Olivenöl ringsherum in den heißen Wok laufen lassen.
- Sofort Paprika und Zwiebeln unter ständigem Rühren hinzufügen.
- Knoblauch, Oliven und Peperoncinstreifen hinzugeben und kurz mitgrillen.
- Tomatenwürfel in den Wok geben, umrühren und den Deckel schließen.
- Die gekochten Nudeln untermengen, nochmals erwärmen und eventuell den Deckel schließen!
- Mit Salz und Pfeffer würzen.

SERVIEREN

- Kurz vor dem Servieren den Aceto Balsamico hinzufügen, Parmesan unterheben und das Ganze mit dem Basilikum bestreuen.

ROMANA SALATHERZEN

Für 4 Personen



GRILLZEIT:

6–8 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt

ZUTATEN:

4 Mini Romana Salatherzen, 40 ml Olivenöl, Salz, Cayennepfeffer, Muskat,
20 ml Zitronensaft, 20 g Akazienhonig, 40 g Parmesan

VORBEREITUNG:

- Grill für direktes Grillen bei 180–200 °C vorbereiten.
- Die Mini Romana Salatherzen der Länge nach halbieren.
- An den Strunkenden die braune Schnittfläche abschneiden, dabei darauf achten, dass der Salat am Strunk nicht auseinander fällt.
- Die halbierten Salatherzen unter fließendem Wasser ausspülen.
- Auf einem Tuch oder Küchenkrepp mit der Schnittfläche nach unten abtropfen lassen.
- Die Salatherzen mit der Schnittfläche nach oben auf einen Teller oder eine Platte legen.
- Die Schnittflächen mit dem Olivenöl beträufeln und ein paar Minuten ziehen lassen.

GRILLEN DER SALATHERZEN:

- Grillrost reinigen und die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten auf die direkte Zone des Grillrosts legen.
- Den Deckel vom Grill schließen und ca. 3–4 Minuten grillen, den Salat wenden und den Vorgang wiederholen.
- Die Salatherzen dürfen dabei eine kräftige Farbe bekommen, sollten aber knackig bleiben.
- Die Salatherzen vom Rost nehmen und mit der Schnittfläche nach oben wieder auf den Teller oder die Platte legen.
- Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat nach Geschmack würzen, mit Zitronensaft und Akazienhonig beträufeln.
- Parmesan darüber hobeln und sofort servieren.

GRILL ACADEMY TIPP:



Diese Beilage kann warm oder kalt serviert werden. Passt sowohl zu Fleisch, Geflügel als auch Fisch.



GRILL ACADEMY TIPP:

Bei Grills mit einer kleinen oder gar keiner indirekten Zone kann ein Pizzastein auf den Rost gelegt werden, dieser verteilt die Hitze gleichmäßig.



DRILLINGE IN DER SALZKRUSTE

Für 4 Personen



GRILLZEIT:

35–40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

220–240 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

SALZKRUSTE: 2 kg Meersalz (grob), 2 Eiweiß, 100 ml Wasser

DRILLINGE: 8 Lorbeerblätter, 16 Kartoffeln (Drillinge)

TOPFEN-DIP: 150 g Magertopfen, 100 ml Sauerrahm, 1 Zitrone (Abrieb), Salz, Cayennepfeffer, Muskat

VORBEREITUNG:

- Für die Salzkruste das Eiweiß leicht anschlagen und mit dem Salz und dem Wasser gründlich mischen.
- Die Lorbeerblätter mit einer Schere der Länge nach halbieren.
- Die Kartoffeln waschen und bürsten und jede Kartoffel mit einem Messer einschneiden.
- Die halbierten Lorbeerblätter in die Einschnitte stecken.
- Eine feuerfeste Auflaufform (ca. 31 x 22 cm) mit Backpapier auslegen und einen Teil des Salzes auf dem Boden verteilen.
- Die Kartoffeln eng nebeneinander auf das Salz legen. Mit dem restlichen Salz bedecken und darauf achten, dass die Salzkruste gründlich geschlossen ist.
- Den Grill für indirektes Grillen bei 220–240 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG TOPFEN-DIP

- Alle Zutaten glatt verrühren.
- Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen. Variationen: mit Kräutern, Knoblauch, Zwiebeln usw.

ZUBEREITUNG KARTOFFELN

- Die Auflaufform auf die indirekte Zone des Grills stellen und den Deckel schließen. Die Kartoffeln in der Salzkruste ca. 35–40 Minuten garen.
- Zum Servieren die Salzkruste mit einem harten Gegenstand aufklopfen oder diese mit einem Sägemesser öffnen.

GRILL ACADEMY TIPP:



- Der Fleischsaft und das Fett, das sich im Geflügelhalter gebildet hat, sind eine perfekte Grundlage für Sauce oder Buttermischung.
- Verwende einen Kerntemperaturfühler.



BEER-CAN-CHICKEN

Für 4 Personen



GRILLZEIT:

1–1,5 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C

KERNTemperatur:

78–85 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

GEWÜRZMISCHUNG: 10 g Salz (grob), 7 g schwarze Pfefferkörner (geschrotet), 2 g Rosmarin (geschnitten), 2 g Chiliflocken, 1 Zitrone (Abrieb)

HUHN: 1,2 kg Huhn (küchenfertig, ganz), 1 Rosmarinzwig, 25 ml Bier (hell), 30 ml Olivenöl

PAPRIKABUTTER ZUM EINPINSELN: 20 g Butter, 5 g Paprika (edelsüß)

VORBEREITUNG:

- Die Gewürze für die Gewürzmischung gründlich vermengen.
- Das Huhn innen und außen kalt abspülen und trockentupfen.
- Mit der Gewürzmischung innen und außen einreiben.
- Den Rosmarinzwig in die Bauchhöhle des Huhns stecken.
- Den Geflügelhalter mit Bier füllen und das Huhn darauf platzieren.
- Die Butter für die Paprikabutter schmelzen und mit dem Paprikapulver vermischen.
- Den Grill für indirektes Grillen bei 180–200 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Den Geflügelhalter mit dem Huhn auf die indirekte Zone des Grills stellen und den Deckel schließen.
- In den letzten 10–15 Minuten der Garzeit das Huhn mit der Paprikabutter einpinseln, Deckel wieder schließen.

SERVIEREN

- Huhn vom Geflügelhalter nehmen und abgedeckt ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- Vor den Gästen tranchieren und z.B. als Fingerfood reichen.

MARILLENAUFLAUF MIT MANDELN

Für 4 Personen



GRILLZEIT:

30–25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160–180 °C

KERNTemperatur:

85 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt

ZUTATEN:

ORANGENGLASUR: 20 g Mandeln (gehobelt), 3 Eier (Größe L), 40 g Vanillezucker, 170 ml Obers (33 %), 4 Toastbrotsccheiben, 100 g Marillen (gedörrt), 20 ml Amaretto Likör, 400 ml Vanillesauce

FÜR DIE FORM: 15 g Butter, 30 g Zucker

VORBEREITUNG:

- Die Mandeln in einer Pfanne leicht anrösten.
- Eine feuerfeste Auflaufform (ca. 31 x 22 cm) mit Butter fetten und zuckern.
- Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
- Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den Vanillezucker beifügen.
- Obers mit dem Eigelb vermischen.
- Die Rinde eventuell von den Toastbrotsccheiben entfernen und das Toastbrot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
- Die Marillen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Toastbrot und den Mandeln zur Obersmischung geben.
- Mit dem Amaretto abschmecken und gut vermischen.
- Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben und in die Auflaufform füllen.
- Den Grill für indirektes Grillen bei 160–180 °C vorbereiten.

ZUBEREITUNG

- Auflaufform auf die indirekte Zone des Grills stellen und Deckel schließen.
- Nach Belieben Vanilleeis oder eine Vanillesauce dazu servieren.



GRILL ACADEMY TIPP:



Wenn indirektes Grillen nicht möglich ist, die Auflaufform in einem Wasserbad auf den Grill stellen (max. 180–200 °C).



DIE WEBER® GRILL- METHODEN

❶ DIREKTE GRILLMETHODE:

Für das schnelle Zubereiten von Würstchen, Gemüsespießen und Ähnlichem ist diese Methode besonders geeignet. Grillzeit < 30 Minuten.

❷ INDIREKTE GRILLMETHODE:

Großes Grillgut wie Braten oder ganzes Geflügel hingegen wird indirekt gegrillt. Dabei werden die Hitzequellen an den Rand des Grills verlegt, um zu verhindern, dass die direkte Hitze das Grillgut außen verbrennt, bevor es innen gar ist. Die Wirkungsweise ist ähnlich wie die Umlufthitze im Backofen. Grillzeit > 30 Minuten.

❸ 50:50 GRILLMETHODE:

Bei der 50:50 Methode wird die Hitzequelle auf eine Hälfte des Grills verschoben, wodurch zwei unterschiedliche Hitzezonen entstehen. Die sehr hohe direkte Hitze über den Hitzequellen dient dabei zum Angrillen – in der indirekten Zone wird dann schonend fertig gegart. Besonders mittel-großes Grillgut wird so besonders zart und saftig.

❹ RING OF FIRE

Die Glut wird ringförmig am Rand des Kessels verteilt. Es entsteht ein großer Bereich in der Mitte für das indirekte Grillen und ein kleiner Bereich mit ringförmiger direkter Hitze, z.B. für Pizza.

❶
DIREKT



❷
INDIREKT



❸
50:50



❹
RING OF FIRE



Man unterscheidet zwischen der Deckeltemperatur (indirekte Hitze ☉) und der Rosttemperatur (direkte Hitze ●)

[illegible]

WEITERE KURSE DER WEBER® GRILL ACADEMY ORIGINAL:

CLASSIC-KURS

- Neuinterpretation echter Grill- und BBQ-Klassiker – wie Burger oder unseren Weber Wine Dog
- Schulung zum echten Grillprofi an Holzkohle-, Gas- und Elektrogrills durch unsere Grillmeister

EXCLUSIVE-KURS

- Aufbauend auf dem Basic- und Classic-Kurs
- Zubereitung von perfekten Grillmenüs mit hochwertigsten Zutaten auf Profi-Niveau inklusive nützlicher Tipps rund um den Grillgenuss von unseren Grillmeistern

SPECIAL-KURSE

- Verschiedene saisonale Themenkurse, wie z.B. „Wintergrillen“, „Smoken – Räuchern – Grillen“, „Kulinarische Weltreise“, „Meat Special“ oder „Veggie“



SCHÖN, DASS DU AM
BASIC-KURS DER WEBER®
GRILL ACADEMY ORIGINAL
TEILGENOMMEN HAST –
VIELEN DANK!

Wir hoffen, der Abend 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.

WEBER.COM

