

STREET FOOD TRIFFT AUF GOURMET

IN DER HAUPTROLLE:
WEBER PULSE



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER®



weber





Schon die alten Griechen liebten Streetfood! Damals waren es noch kleine, frittierte Fische – heute ist die Streetfood-Kultur um einiges vielfältiger geworden. Und wer kennt sie nicht, die Food-Trucks und Food-Märkte, auf denen man die Welt kennenlernen kann – an einem Ort, mit nur wenigen Bissen. Lass dich von uns durch diese Welt führen, durch die Straßen Skandinaviens und über Alabama und Taiwan bis ins französische Limousin. Wir zeigen dir, wie du all die köstlichen Speisen ganz einfach selbst auf deinem Grill zubereiten kannst. Du musst deine Ambitionen nicht zügeln! Wir zeigen dir, wie einfach es ist, auf unseren kleineren Grills ein köstliches Abendessen für Familie und Freunde auf deinem Balkon oder im Garten zu zaubern. Egal ob mit dem Pulse, Go-Anywhere, Q oder dem 2-Brenner-Gasgrill – große Gaumenfreude kann auch auf wenig Platz entstehen! Nach Teilnahme an diesem Grill Academy Kurs wirst du in der Lage sein, perfekte, schmackhafte Gerichte zuzubereiten, sei es im Park oder zu Hause... Und all dies auf einer kleineren Grillfläche. Du bekommst eine Einführung und lernst, wie man alles, vom skandinavischen Lachs-Hotdog über das perfekte Ribeye-Steak bis hin zu Desserts wie Schokoladenpizza oder Clafoutis, grillen kann. Tauche ein in die vielfältige Welt aus Streetfood und Gourmet-Freuden und lass dich überraschen, was man alles auf dem Grill zaubern kann!

MENÜ



STREETFOOD

SKANDINAVISCHER LACHS-HOTDOG /
ESTRAGON-MAYONNAISE /
GESALZENE ZITRONEN / KRÄUTER

CHICKENWING-SALAT / FETA-KÄSE /
GRANATAPFEL-DRESSING

FLANKSTEAK-SANDWICH /
JALAPEÑO-MAYONNAISE /
MANGO-SAUCE

SÜSSKARTOFFEL-STIFTE /
WEISSE ALABAMA BBQ-SAUCE

GUA BAO BURGER / TERIYAKI-PILZE /
GURKE / CHILI-MAYONNAISE

CLAFOUTIS / ORANGE /
VANILLE-SAUERRAHM

GORUMET

SHRIMP BAGEL / PAK CHOI / ANANAS /
TOMATEN-MAYONNAISE

HÜHNCHENZÖPFE / SESAM /
PAPAYA-GURKEN-RELISH

RADICCHIO-SPIESSE /
KICHERERBSEN / ZUCCHINI

SCHOKOLADENPIZZA /
KOKOSNUSSCREME / FRÜCHTE

SKANDINAVISCHER LACHS-HOTDOG / ESTRAGON-MAYONNAISE / GESALZENE ZITRONEN

STREETFOOD

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

60 Minuten

zum Marinieren

GRILLDAUER:

15 Minuten

GESAMTZEIT:

90 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C

KERNTTEMPERATUR:

56 °C



GRILLMETHODE:

Direkte Hitze



SCHWIERIGKEIT:

Mittel

ZUTATEN:

LACHS: 4 Stück Lachs (zu je 100-120 g), Salz, Puderzucker, Öl

GESALZENE ZITRONE: 2 Zitronen, 1 l Wasser, 2 EL Salz

BELAG: 40 g Kräuter (z.B. Dille, Kresse, Kerbel oder Basilikum),

½ Zwiebel, 4 Hotdog Brötchen (siehe Seite 8), 8 EL Estragon-Mayonnaise (siehe Seite 31)

IN DER KÜCHE:

- 1 Lachs enthäuten, mit Salz und Zucker würzen und circa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Mithilfe eines Sparschälers lange Zitronenschalen-Streifen schneiden, weiße Stellen entfernen.
- 3 500 ml Wasser zum Kochen bringen, Zitronenschalen-Streifen hinzufügen und circa 5 Minuten kochen.
- 4 Abseihen und 500 ml Wasser mit 2 Esslöffeln Salz hinzufügen.
- 5 Erneut zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und zum Auskühlen beiseitestellen.
- 6 Kräuter hacken, Zwiebel schälen und fein schneiden.
- 7 Lachs gut mit Öl einstreichen.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes Grillen bei ca. 180 °C vorbereiten.
- 2 Lachs über direkte Hitze legen und unter einmaligem Wenden für 3-4 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 56 °C erreicht ist.
- 3 Hotdog Brötchen ca. 1 Minute toasten.

ANRICHTEN:

- 1 Hotdog Brötchen aufschneiden.
- 2 Die Innenseite der Brötchen mit Estragon-Mayonnaise bestreichen.
- 3 Mit Lachs belegen und mit weiterer Estragon-Mayonnaise bestreichen.
- 4 Zitronenschale in feine Streifen schneiden, mit den Kräutern und der Zwiebel vermengen und den Lachs damit bestreuen.



STREETFOOD



GRILL ACADEMY TIPP:

Für zusätzliches Aroma kann man dem Teig gemahlene Fenchelsamen beimengen.

HOTDOG BRÖTCHEN

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten



ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

80 Minuten Gehzeit
für den Teig



GRILLDAUER:

15 Minuten



GESAMTZEIT:

1 Stunde 55 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



WEBER-ZUBEHÖR:

Grillstein oder
Grillpfanne Deluxe

ZUTATEN:

7 g Trockenhefe, 1 EL lauwarmes Wasser, 100 ml lauwarme Milch,
1 TL Puderzucker, $\frac{1}{2}$ TL Salz, $\frac{1}{2}$ Ei, 20 g weiche Butter, 220 g Mehl,
 $\frac{1}{2}$ Ei zum Bestreichen, 1 EL Fenchelsamen

IN DER KÜCHE:

- 1 Hefe in lauwarmem Wasser und Milch auflösen.
- 2 Zucker, Salz und Ei hinzufügen und gut vermengen.
- 3 Die Hälfte des Mehls in die Hefemischung einrühren und Butter hinzufügen.
- 4 Restliches Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten.
- 5 Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 6 Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben.
- 7 Einen langen, dicken Strang formen und in 4 gleiche Teile zu je ca. 80–90 g schneiden.
- 8 Längliche Brötchen formen und in Abständen auf einen Grillstein oder eine mit Backpapier ausgelegte Grillpfanne legen.
- 9 Brötchen für weitere 20 Minuten gehen lassen.
- 10 Teiglinge mit verquirltem Ei bestreichen und mit Fenchelsamen bestreuen.

AM GRILL:

- 1 Grill für indirektes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten.
- 2 Die Hotdog Brötchen ca. 15 Minuten backen, bis sie schön goldbraun sind.

CHICKENWING-SALAT / FETA-KÄSE / GRANATAPFEL-DRESSING

STREETFOOD

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten

zum Marinieren

GRILLDAUER:

40 Minuten

GESAMTZEIT:

1 Stunde 40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

200 °C

KERNTTEMPERATUR:

75 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER-ZUBEHÖR:

Thermometer

ZUTATEN:

CHICKENWINGS: 75 ml Rapsöl, 2 TL Sambal Oelek, 1 EL Currysüppchen, 3 TL Salz, 2 TL Akazienhonig, 1 Limette, Schale und Saft, 16 Hühnerflügel

DRESSING: $\frac{1}{2}$ Granatapfel, nur die Kerne, 2 EL Apfelessig, 3 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer

SALAT: 1 Fenchelknolle, 2 gelbe Paprika, 75 g junger Spinat, 1 rote Zwiebel, 100 g Feta-Käse

IN DER KÜCHE:

- 1 In einer Schüssel Öl, Sambal Oelek, Currysüppchen, Salz, Honig, Limettenschale und -saft gut vermengen.
- 2 Hühnerflügel hinzufügen und 30 Minuten im Kühlschrank marinieren.
- 3 Granatapfelkerne mit Apfelessig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Fenchelknolle und gelbe Paprika halbieren und putzen.
- 5 Spinat waschen und gut abtropfen lassen.
- 6 Spinat grob schneiden.
- 7 Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes & indirektes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten.
- 2 Den Fenchel und die Paprika auf jeder Seite 4–5 Minuten über direkter Hitze garen.
- 3 Hühnerflügel über direkte Hitze legen und für 25–30 Minuten, oder bis sie eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht haben, garen.

ANRICHTEN:

- 1 Fenchel in Scheiben schneiden und gelbe Paprika zerkleinern.
- 2 Das Gemüse mit Spinat, in Scheiben geschnittener roter Zwiebel und dem Granatapfelessig vermengen. Feta-Käse über den Salat streuen und mit den gegrillten Hühnerflügeln servieren.



STREETFOOD



GRILL ACADEMY TIPP:

Wenn dein Grill über einen GBS Grillrost verfügt, kannst du zum Garen des Steaks auch den GBS Bratrost verwenden.



Medium rare ~ 53 °C

Medium ~ 57 °C

Medium-well ~ 63 °C

FLANKSTEAK-SANDWICH / JALAPEÑO CREME / MANGO-SAUCE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten

ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten
zum Marinieren

GRILLDAUER:
8–10 Minuten

GESAMTZEIT:
50 Minuten



GRILLCHEMIE:
250 °C

KERNTEMPERATUR:
56 °C



GRILLMETHODE:
Direkt



WEBER-ZUBEHÖR:
Einfach

ZUTATEN:

FLANKSTEAK: 2 Knoblauchzehen, 3 EL Rapsöl, 2 EL Sojasauce, 1 TL Paprika, $\frac{1}{2}$ TL Piment, Pfeffer, Salz, 600 g Flanksteak

SANDWICH: 2 Ciabatta oder Baguettes (je ~20 cm), $\frac{1}{2}$ Eisbergsalat, 1 Avocado, 1 rote Zwiebel, 8 EL Jalapeño Creme (siehe Seite 32), 8 EL Mango-Sauce (siehe Seite 32)

IN DER KÜCHE:

- 1 Knoblauch schälen und fein schneiden.
- 2 Knoblauch, Rapsöl, Sojasauce, Paprika und Piment miteinander vermengen, mit etwas Pfeffer würzen.
- 3 Flanksteak in die Mischung legen und mindestens 30 Minuten marinieren.
- 4 Eisbergsalat grob schneiden, Avocado und rote Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden und alles beiseitestellen.
- 5 Brot der Länge nach halbieren.
- 6 Steak aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und mit etwas Salz würzen.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes Grillen bei ca. 250 °C vorbereiten.
- 2 Das Steak direkt auf den Grillrost legen und über direkter Hitze auf jeder Seite 2–3 Minuten braten.
- 3 Das Steak über die indirekte Hitze legen und so lange ruhen lassen, bis es die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat.
- 4 Das Steak vom Grill nehmen und für weitere 5 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen.
- 5 Das Brot von jeder Seite ca. 1 Minute toasten.

ANRICHTEN:

- 1 Das Steak gegen die Fleischfaser dünn aufschneiden.
- 2 Das getoastete Brot mit Jalapeño Creme bestreichen.
- 3 Mit Salat und Steakscheiben belegen.
- 4 Mit Mango-Sauce, Avocado- und Zwiebelscheiben garnieren und Sandwich zuklappen.

SÜSSKARTOFFEL-STIFTE / WEISSE ALABAMA BBQ-SAUCE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER-ZUBEHÖR:

Grillkorb Deluxe

ZUTATEN:

BBQ BACON FRIES: 1 kg Süßkartoffeln (2–3 große), 3 EL Olivenöl, 1 TL Paprika, 1 TL getrockneter Thymian, 1 TL Salz, 1 TL Knoblauchpulver

BELAG: 4 Frühlingszwiebeln, ½ rote Zwiebel, 200 g Bacon, 75 g Cheddar (gerieben), 8 EL Weiße Alabama BBQ-Sauce (siehe Seite 31)

IN DER KÜCHE:

- 1 Süßkartoffeln waschen und schälen.
- 2 In 1,5 cm dicke Stifte schneiden (wie Pommes Frites)
- 3 Olivenöl mit Paprika, Thymian, Salz und Knoblauchpulver verrühren.
- 4 Süßkartoffeln gleichmäßig mit der Kräutermischung bestreichen und in den Grillkorb geben.
- 5 Frühlingszwiebeln in lange Streifen schneiden.
- 6 Rote Zwiebel schälen und fein würfeln.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes Grillen bei ca. 180 °C vorbereiten.
- 2 Den Grillkorb mit den Süßkartoffeln direkt auf den Grill stellen und für ca. 20–30 Minuten weich garen.
- 3 Speck knusprig braten.

ANRICHTEN:

- 1 Cheddar über die Süßkartoffeln streuen und schmelzen lassen.
- 2 Speck in Stücke brechen und zusammen mit den Frühlings- und roten Zwiebeln über die Kartoffeln streuen.
- 3 Zum Schluss die Süßkartoffeln mit der weißen Alabama BBQ-Sauce beträufeln.

STREETFOOD



STREETFOOD



GRILL ACADEMY TIPP:

Brötchen aufschneiden und jeweils mit Chili-Mayonnaise bestreichen. Marinierte Gurke hinzufügen. Mit gebratenen Teriyaki-Shiitake-Pilzen, ein wenig Teriyaki-Sauce und mehr Chili-Mayonnaise belegen.

GUA BAO BURGER / TERIYAKI-PILZE / GURKE / CHILI-MAYONNAISE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

40 Minuten



VORBEREITUNGSZEIT:

80 Minuten Gehzeit
für den Brötchenteig



GRILLDAUER:

20 Minuten



GESAMTZEIT:

2 Stunde 20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



WEBER-ZUBEHÖR:

Wok Set

ZUTATEN:

GUA BAO BRÖTCHEN: 4 g Trockenhefe, 2 EL Milch, 100 ml lauwarmes Wasser, 1 ½ TL Backpulver, ½ TL Salz, 1 TL Puderzucker, 210 g Mehl (Type 00)

PILZE: 400 g Shiitake Pilze oder Champignons, 1 EL Sesamöl, 2 EL Rapsöl, 150 ml Teriyaki-Sauce (siehe Seite 32)

IN Ingwer marinierte Gurke: ½ Gurke, 2 Frühlingszwiebeln, 8 g frische Ingwerwurzel, 1 EL Sesamkörner, 2 EL Sesamöl, Salz, 8 EL Chili-Mayonnaise (siehe Seite 31)

IN DER KÜCHE:

- 1 Hefe in Wasser und Milch auflösen. Backpulver, Salz und Zucker einrühren.
- 2 Nach und nach das Mehl hinzugeben und ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
- 3 Teig zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 4 Backpapier für Dampfeinsatz zuschneiden.
- 5 4 Brötchen zu je ca. 90 g formen, auf den Dampfeinsatz setzen und weitere 20 Minuten gehen lassen.
- 6 Pilze reinigen und mit Sesamöl und Rapsöl ummanteln.
- 7 Gurke und Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden, Ingwer fein hacken oder reiben und alles mit Sesamöl und Salz marinieren.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes Grillen bei ca. 180 °C vorbereiten.
- 2 Den Wok mit 500 ml Wasser in das GBS System stellen und Deckel schließen.
- 3 Nach etwa 5 Minuten den Dampfeinsatz mit den Brötchen in den Wok legen und für ca. 15 Minuten dämpfen.
- 4 Dampfeinsatz entfernen, Wok ausleeren und zurück auf den Grill stellen.
- 5 Die Pilze darin etwa 3 Minuten unter gelegentlichem Umrühren garen. Teriyaki-Sauce hinzufügen, zum Kochen bringen und weitere 4 Minuten garen.

CLAFOUTIS / ORANGE / VANILLESAUERRAHM

WINTER

Für 4-6 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten



GRILLDAUER:

20-25 Minuten



GRILLCHEMIE:

220 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER-ZUBEHÖR:

Deluxe Geflügelbräter

ZUTATEN:

KUCHEN: 6 Eier, 100 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker, 100 g Mehl, 100 g Crème Fraîche, 50 ml Milch, 50 g weiße Schokolade (fein gerieben), $\frac{1}{2}$ Orange, Orangenschale, Butter

GEGRILLTE ORANGEN: 3 Orangen, 2 EL Akazienhonig,

VANILLESAUERRAHM: 200 g Crème Fraîche, 1 TL Vanillezucker

IN DER KÜCHE:

- 1 Eier, Puder- und Vanillezucker in einer Rührschüssel mixen bis sich der Zucker aufgelöst hat.
- 2 Crème Fraîche, Milch und Orangenschale dazugeben und Mehl schrittweise einrühren.
- 3 Geflügelhalter mit Butter einfetten und den Teig einfüllen.
- 4 Orangen schälen, halbieren und dann in Scheiben schneiden.
- 5 Orangen mit Honig marinieren und beiseitestellen.
- 6 Crème Fraîche und Vanillezucker verrühren.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes & indirektes Grillen bei ca. 220 °C vorbereiten.
- 2 Orangen über direkter Hitze auf jeder Seite für 1 Minute garen.
- 3 Geflügelhalter mit dem Teig über indirekter Hitze platzieren und etwa 10 Minuten garen, danach Orangen und geriebene Schokolade hinzugeben.
- 4 Für weitere 10–15 Minuten garen, bis der Kuchen durchgebacken und goldbraun ist.



GOURMET



GARNELEN-BAGEL / PAK CHOI / ANANAS / TOMATEN-MAYONNAISE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten



GRILLDAUER:

10 Minuten



GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLCHEMIE:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



WEBER-ZUBEHÖR:

Einfach

ZUTATEN:

GARNELEN: 12–16 Riesengarnelen, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl

BELAG: 2 Köpfe Pak Choi, 1 EL Erdnussöl, 1 kleine Ananas, Salz, Pfeffer, 4 Bagels, Rapsöl, 8 EL Tomaten-Mayonnaise (siehe Seite 31)

IN DER KÜCHE:

- 1 Garnelen schälen und putzen, mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen.
- 2 Knoblauch schälen und fein schneiden, mit Olivenöl vermischen.
- 3 Garnelen in die Knoblauch-Öl-Mischung einlegen und beiseitestellen.
- 4 Pak Choi waschen, Blätter trennen und Stiel einschneiden, mit etwas Erdnussöl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Ananas schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und Kern entfernen.
- 6 Bagels der Hälfte nach aufschneiden und die Innenflächen mit Rapsöl bestreichen.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes Grillen bei ca. 200 °C vorbereiten.
- 2 Pak Choi garen bis die Blätter knusprig sind und der Stiel weich ist.
- 3 Ananas mit Öl bepinseln und Garnelen salzen.
- 4 Ananas und Garnelen 4–5 Minuten garen, einmal wenden.
- 5 Die Bagels über direkter Hitze bis zu 1 Minute toasten.

ANRICHTEN:

- 1 Eine Hälfte jedes Bagels mit Tomaten-Mayonnaise bestreichen.
- 2 Mit Pak Choi, Ananas und Garnelen belegen.
- 3 Mit zweiter Bagel-Hälfte bedecken.

HÜHNCHENZÖPFE / SESAM / PAPAYA-GURKEN-RELISH

GOUREMET

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten

ZUSÄTZLICHE

VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten zum
Einweichen der Spieße

GRILLDAUER::

15–20 Minuten

GESAMTZEIT:

40–50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C

KERNTTEMPERATUR:

75 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



WEBER-ZUBEHÖR:

GBS Grillplatte,
Bambusspieße,
Thermometer

ZUTATEN:

ZÖPFE: 600 g Hühnerbrust (oder Truthahnbrust), 35 g Teriyaki-Sauce (siehe Seite 32), 1 Orange, Schale und Saft, $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Koriander, $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kardamom, 50 g weiße Sesamkörner, 50 g schwarze Sesamkörner

RELISH: 1 Papaya, 1 Gurke, 50 g frische Ingwerwurzel, 1 roter Chili, 1EL Rapsöl, 20 g Honig, Chilipulver, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Bambusspieße in Wasser einweichen.
- 2 Hühnerbrust der Länge nach in 1,5 cm dicke Streifen schneiden.
- 3 Teriyaki-Sauce, Orangenschale, Koriander und Kardamom vermischen. Mit Chili und Salz würzen.
- 4 Das Fleisch mit der Sauce einreiben und je zur Hälfte in weißen und schwarzen Sesamkörnern wälzen.
- 5 Aus weißen und schwarzen Streifen einen Zopf flechten, auf den Spieß aufziehen und mit etwas Öl bestreichen.
- 6 Papaya und Gurke schälen und halbieren, Kerne entfernen und klein würfelig schneiden.
- 7 Ingwer schälen und hacken oder reiben.
- 8 Chili in kleine Würfel schneiden und mit Papaya, Gurke, Ingwer und etwas Öl vermischen.

AM GRILL:

- 1 Grill für direktes Grillen bei ca. 160 °C vorbereiten.
- 2 Die Spieße über direkter Hitze auf jeder Seite für 4–5 Minuten garen.
- 3 Über indirekte Hitze legen und rasten lassen, bis eine Kerntemperatur von 73 °C erreicht ist.
- 4 Die Grillplatte über direkte Hitze legen, ein paar Minuten vorheizen, dann Papaya-Gurken-Mischung hinzugeben und für 10–15 Minuten garen.
- 5 Nach 5 Minuten Orangensaft, Honig, Chili und Salz dazugeben.



RADICCHIO-SPIESSE / KICHERERBSEN / ZUCCHINI

GOURMET

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

20 Minuten

GRILLDAUER:

8-10 Minuten

GESAMTZEIT:

30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

160 °C



GRILLMETHODE:

Direkt/indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Einfach



WEBER-ZUBEHÖR:

Bambusspieße oder
Doppelspieße

ZUTATEN:

1 Kopf Radicchio (400 g)

FÜLLUNG: 1 Dose Kichererbsen (480 g Nettogewicht), 1 Zwiebel, 1 Zucchini, 4 sonnengetrocknete Tomaten, $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel, Muskatnuss, 50 g Parmesan, 20 g glatte Petersilie, Salz, Pfeffer, Olivenöl

IN DER KÜCHE:

- ① Äußere Radicchio-Blätter entfernen.
- ② Restliche Blätter trennen und beiseitelegen.
- ③ Kichererbsen abgießen und die Hälfte pürieren.
- ④ Zwiebel schälen und diese anschließend mit der Zucchini und den sonnengetrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden.
- ⑤ Pürierte und ganze Kichererbsen mit dem restlichen Gemüse vermengen und mit Kreuzkümmel, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen.
- ⑥ Parmesan reiben, Petersilie hacken und zur Kichererbsenmischung hinzufügen.

AM GRILL:

- ① Grill für direktes & indirektes Grillen bei ca. 160 °C vorbereiten.
- ② Radicchio mit etwas Öl bestreichen und bei offenem Deckel über direkter Hitze 1-2 Minuten garen, bis er zusammenfällt.
- ③ Blätter vom Grill nehmen und mit 1-2 EL Fülle garnieren (größenabhängig).
- ④ Blattseiten nach innen falten und fest einrollen.
- ⑤ Die gefüllten und eingerollten Blätter auf Spieße aufziehen und 8-10 Minuten über indirekter Hitze garen, einmal wenden.



GOURMET

SUMMER



SCHOKOLADENPIZZA / KOKOSNUSSCREME / FRÜCHTE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

15 Minuten



ZUSÄTZLICHE VORBEREITUNGSZEIT:

25 Minuten Gehzeit
für den Teig



GRILLDAUER:

5 Minuten



GESAMTZEIT:

45 Minuten



GRILLCHEMIE:

260 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEIT:

Mittel



WEBER-ZUBEHÖR:

Premium Pizzastein

ZUTATEN:

TEIG: 7 g Trockenhefe, 250 ml lauwarmes Wasser, 70 g Puderzucker, 50 g Kakaopulver, 350 g Mehl

BELAG: 150 g Sauerrahm, 25 g Kokosraspeln, 20 g Honig, 300 g gemischte saisonale Früchte (z.B. Mango, Ananas, Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen, Pfirsiche), 4 Zweige Zitronenmelisse oder Minze

IN DER KÜCHE:

- 1 Hefe in Wasser auflösen.
- 2 Zucker und Kakaopulver gefolgt von Mehl hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten.
- 3 Abgedeckt an einem warmen Ort 25 Minuten gehen lassen.
- 4 Sauerrahm, Kokosraspeln und Honig vermischen.
- 5 Früchte waschen und wenn nötig in mundgerechte Stücke schneiden.
- 6 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, mit Kokosnusscreme bestreichen und eng mit Früchten belegen.

AM GRILL:

- 1 Grill für indirektes Grillen bei ca. 260 °C vorbereiten.
- 2 Pizzastein für etwa 10 Minuten vorheizen.
- 3 Pizza auf den Stein legen und bei geschlossenem Decken 5 Minuten garen.
- 4 Pizza vom Grill nehmen, mit restlichen Früchten belegen und mit Zitronenmelisse oder Minze garnieren.

MAYONNAISE

Für 4 Personen



VORBEREITUNGSZEIT:

5 Minuten

GESAMTZEIT:

5 Minuten



SCHWIERIGKEIT:

Einfach

ZUTATEN:

MAYONNAISE: 1 Ei, 1 EL Senf, Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 10 g Honig, 1 TL Salz, 150 ml Rapsöl

IN DER KÜCHE:

- Alle Zutaten bis auf das Öl in ein schmales Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen.
- Schrittweise das Öl hinzufügen.

VARIATIONEN:

1 **TOMATEN-MAYONNAISE:** 150 g Mayonnaise, 20 g Ketchup

2 **WEISSE ALABAMA BBQ-SAUCE:** 200 g Mayonnaise, 1 EL Akazienhonig, 1 EL Wasser, 1 TL Dijonsenf, 2 TL Apfelessig, 1 TL geräuchertes Paprikapulver, Salz, Pfeffer

3 **ESTRAGON-MAYONNAISE:** 150 g Mayonnaise, 8 g Estragonblätter

4 **CHILI-MAYONNAISE:** 150 g Mayonnaise, 1 EL Sriracha Chili Sauce



JALAPEÑO-CREME

Für 4 Personen

ZUTATEN:

1 grüner Jalapeño Chili, 10 g Schnittlauch, 200 g Frischkäse, Salz, Pfeffer

IN DER KÜCHE:

- 1 Jalapeño Chili und Schnittlauch fein hacken und mit Frischkäse vermengen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



MANGO-SAUCE

Für 4 Personen

ZUTATEN:

½ reife Mango, ½ EL Apfelessig, 1 EL Olivenöl, 2 EL Akazienhonig

IN DER KÜCHE:

- 1 Mango schälen und Fruchtfleisch vom Kern lösen.
- 2 Mit Hilfe eines Pürierstabs Mango mit Apfelessig, Olivenöl und Akazienhonig zu einer glatten Sauce verarbeiten.



TERIYAKI-SAUCE

Für 4 Personen

ZUTATEN:

50 ml Sojasauce, 50 ml Wasser, 60 g Puderzucker, 1 Knoblauchzehe, ½ EL Maisstärke

IN DER KÜCHE:

- 1 Alle Zutaten miteinander vermischen.



WEBER PULSE

GRILLMETHODEN



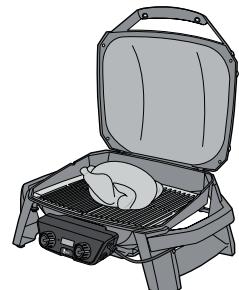
DIREKTE GRILLMETHODE

- 1 Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen.
- 2 Rost reinigen.
- 3 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 Gartemperatur.



50/50 GRILLMETHODE

- 1 Regler auf „high“ drehen und Grill auf 260 °C vorheizen. Rost reinigen.
- 2 Nach dem Vorheizen Regler auf gewünschte Temperatur der jeweiligen Grillzone einstellen.
- 3 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.
- 4 Zehn Minuten vor dem Dazulegen der zweiten Speise den rechten Regler auf die bevorzugte Höhe stellen, damit sich die Temperatur in diesem Bereich anpasst.
- 5 Nun die zweite Speise hinzufügen und empfohlene Dauer grillen.



INDIREKTE GRILLMETHODE

- 1 Regler auf „high“ drehen und grill auf 260 °C vorheizen.
- 2 Rost reinigen.
- 3 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 Gartemperatur. Die Kabel des Fühlers müssen durch die Öffnung an der Seite der Grillkammer geführt werden.
- 4 Beim Pulse 2000 beide Regler auf „medium“ stellen.

SCHÖN, DASS DU AM KURS

„STREETFOOD“

DER WEBER® GRILL ACADEMY
ORIGINAL TEILGENOMMEN

HAST – VIELEN DANK!

Wir hoffen, dass du viel Spaß bei uns in der Weber Grill Academy hattest und dass dir der Kurs gefallen hat. Hoffentlich konntest du die Vielseitigkeit deines Weber Grills entdecken, das Grillmenü in vollen Zügen genießen und neue Anregungen für zu Hause sammeln.

Damit du immer das Beste aus deinem Grill herausholen kannst, bietet die Weber Grill Academy diverse zusätzliche Grillkurse an. Alle Informationen zu unserem aktuellen Kursangebot findest du unter www.weber.com.

Wir freuen uns auf den nächsten gemeinsamen Grillkurs mit dir!

NOTIZEN

WEBER.COM

