

DIE KUNST DES HOLZKOHLE- GRILLENS



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber



WILLKOMMEN

DIE KUNST DES HOLZKOHLEGRILLENS

Liebst du die Atmosphäre und den Geruch von glühenden Briketts? Genießt du es, das Feuer in deinem Holzkohlegrill zu entfachen und willst du die Kunst sowie die unendlichen Möglichkeiten des Holzkohlegrillens beherrschen? Egal ob Anfänger oder Profi, dieser Kurs ist perfekt für alle Holzkohleliebhaber! Gemeinsam befeuern wir Webers Klassiker – den 57er Kugelgrill sowie unseren Smokey Mountain Cooker™ als auch den neuen Summit™ Charcoal Grill. Unter fachkundiger Anleitung lernst du neben den Basics, die Kunst des Räucherns und Backens. Denn genau darum geht es – um das Grillen und Räuchern echter Leckerbissen, den großartigen Geschmack von Selbstgegrilltem und die unendlichen Möglichkeiten. Also Schluss mit dem Gerede – es wird Zeit den Grill anzufeuern!





MENÜ

APERITIF

TOMATEN-BRUSCHETTA &
PULLED PORK BRUSCHETTA MIT
GERÄUCHERTER BBQ-SAUCE

VORSPEISE

"SURF AND TURF" – FLANK STEAK
UND GARNELE

FINGERFOOD

GERÄUCHERTE HÜHNERBRUST

HAUPTGANG

KALBSHÜFTE MIT POMMES ANNA,
GRILLGEMÜSE UND ZWIEBELPÜREE

KÄSE

BRIE VOM ZEDERNHOLZBRETT MIT
BROT AUS DEM DUTCH OVEN

DESSERT

CHOCOLATE CAKE MIT ZITRONEN-
MASCARpone

TOMATEN-BRUSCHETTA

Portionen: 4 (als Vorspeise)



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Min.

GRILLZEIT:

5 Min.



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

1 Baguette – etwa 20 cm, 20 ml Sonnenblumenöl

FÜR DEN BELAG: 120 g Tomaten, 1 Knoblauchzehe, $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum, 30 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Das Baguette in 1 cm dicke, schräg angeschnittene Scheiben schneiden.
- Die Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden.
- Den Knoblauch schälen und reiben. Basilikumblätter waschen und fein schneiden.
- Die Tomatenwürfel mit Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. 30 Minuten ruhen lassen.

ZUBEREITUNG:

- Grill für direktes Grillen bei 200 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür $\frac{1}{3}$ eines mit Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Brotscheiben auf einer Seite mit Sonnenblumenöl bestreichen und von beiden Seiten direkt grillen, bis sie knusprig sind.
- Vom Grill nehmen, auf einen Teller oder ein Holzbrett geben und mit den Tomatenwürfeln belegt servieren.

PULLED PORK BRUSCHETTA

Portionen: 4 (als Vorspeise)



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min.

GRILLZEIT:

70–75 Min.



GRILLTEMPERATUR:

ca. 110 °C (Pulled Pork) und
200 °C (Baguette)



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

250 g vorbereitetes Pulled Pork (siehe Grundrezept),
25 ml BBQ-Sauce (siehe Grundrezept), 1 Baguette – etwa 20 cm,
50 ml Sonnenblumenöl, 125 g Krautsalat (siehe Grundrezept)

VORBEREITUNG:

- Das Baguette in 1 cm dicke, schräg angeschnittene Scheiben schneiden.
- Den Grill für indirektes Grillen bei 110 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür $\frac{1}{3}$ eines mit Weber Briketts gefüllter Anzündkamin benötigt.
- Das Pulled Pork auf die indirekte Zone des Grills stellen und ca. 60 Minuten erhitzen. Pulled Pork vom Grill nehmen und 20 Minuten ruhen lassen, anschließend mit 2 Gabeln zerkleinern sowie mit BBQ-Sauce abschmecken. In der Zwischenzeit den Grill für direktes Grillen bei 200 °C vorbereiten.
- Brotscheiben auf einer Seite mit Sonnenblumenöl bestreichen und bei direkter Hitze rösten. Wenden und kurz auf der anderen Seite grillen, bis sie knusprig sind.
- Brot vom Grill nehmen. Krautsalat und Pulled Pork auf jede Brotscheibe geben und auf einem Teller oder Holzbrett anrichten.



GRILL ACADEMY TIPP:

Verfeinere die Bruschetta mit Pulled Pork zusätzlich mit etwas BBQ-Sauce.

PULLED PORK – GANZ KLASSISCH

Etwa 1½ kg Pulled Pork



ZUBEREITUNGSZEIT:

60 Min.



GRILLZEIT:

8–10 Stunden



GRILLTEMPERATUR:

Etwa 135 °C



KERNTEMPERATUR:

90–93 °C



GRILLMETHODE:

Räuchern



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Schwierig



ZUBEHÖR:

Thermometer,
4 Wood Chunks Apfelholz,
4 Wood Chunks Hickory

ZUTATEN:

2 kg Schweineschopf

75 g BBQ-Rub (siehe Grundrezept)

VORBEREITUNG:

- Den Schweineschopf mit dem Rub einreiben.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für das Räuchern bei 135 °C vorbereiten. Um diese Temperatur zu erreichen, werden etwa zwei Brikett-Portionierer Weber Briketts benötigt. Die Wood Chunks zu den Briketts geben und eine Tropfschale auf den Holzkohlerost oder die Diffuserplatte des Summit™ Charcoal Grill stellen.
- Das Fleisch auf den Grillrost legen und den Deckel schließen. 8–10 Stunden bei konstanter Temperatur räuchern, bis eine Kerntemperatur von 90–93 °C erreicht ist.
- Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, das Fleisch vom Grill nehmen und mit zwei Gabeln zerkleinern.

GRILL ACADEMY TIPP:



Wenn das Pulled Pork auch etwas schärfer sein darf, einfach etwas mehr Cayennepfeffer hinzugeben.

KRAUTSALAT MIT ROT- UND WEISSKRAUT

Für 750 g



ZUBEREITUNGSZEIT:
30 Min. + 2 Std. zum Ruhen



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Einfach

ZUTATEN:

250 g Weißkraut, 250 g Rotkraut, 250 g Karotten, 2 TL Salz

DRESSING: 60 ml Sauerrahm, 60 ml Mayonnaise,
10 ml Balsamico-Essig (weiß), ½ EL Zucker, ½ EL Salz

ZUBEREITUNG:

- ❶ Das Weiß- und Rotkraut waschen und in dünne Streifen schneiden, mit 20 g Salz vermengen und ca. 2 Stunden in einem Sieb ziehen lassen.
- ❷ Die Karotten schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden.
- ❸ Das Wasser aus dem Kraut drücken, dadurch bleibt es länger knackig.
- ❹ Alle Zutaten für das Dressing mischen und mit dem Kraut und den Karotten vermengen. Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken.

DIJON-VINAIGRETTE

Für 60 ml



ZUBEREITUNGSZEIT:
5 Min.



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Einfach

ZUTATEN:

40 ml Olivenöl, 20 ml Balsamico (rot), 1 EL Dijon-Senf,
½ TL Salz, ¼ TL Pfeffer, eine Prise Zucker

ZUBEREITUNG:

- ❶ Alle Zutaten in einer Schüssel verquirlen. Die Dijon-Vinaigrette bis zum Gebrauch im Kühlschrank ruhen lassen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Den Krautsalat zu Pulled Pork oder anderen Grillklassikern servieren.



GRILL ACADEMY TIPP:

Je nach dem welchen Dijon-Senf du verwendest, kannst du den Geschmack und die Intensität der Vinaigrette variieren.

GERÄUCHERTE HÜHNERBRUST

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min. + 45 Min.
zum Marinieren

GRILLZEIT:

60 Min.



GRILLTEMPERATUR:

115 °C

KERNTEMPERATUR:

75 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

2 Handvoll Räucherchips
Apfelholz, Thermometer

ZUTATEN:

4 Hühnerbrustfilets – je 200 g, BBQ-Sauce zum Glasieren (Grundrezept)

SALZLAKE: 600 ml lauwarmes Wasser, 20 g Salz, 5 g Zucker,
30 g Pfeffer (schwarz, ganz)

VORBEREITUNG:

- ① Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.
- ② Hühnerbrust unter fließendem Wasser kalt abspülen.
- ③ Wasser mit Salz, Zucker und Pfeffer vermengen und solange rühren bis Salz und Zucker aufgelöst sind.
- ④ Die Hühnerbrust in die Salzlake legen und im Kühlschrank mindestens 45 Minuten marinieren lassen.
- ⑤ Hühnerfleisch aus dem Salzwasser nehmen und trocken tupfen.

ZUBEREITUNG:

- ① Grill auf ca. 115°C vorheizen. Hierfür wird ca. ¼ eines Anzündkamins benötigt. Bei Verwendung des Weber Smokey Mountain Cooker™ nicht vergessen, die Wasserschale mit Wasser zu füllen.
- ② Das marinierte Hühnerfleisch auf den Rost legen, dabei vermeiden, dass sich die Stücke berühren. Drahtloses Thermometer verwenden, sodass der Deckel während des Räucherns nicht geöffnet werden muss.
- ③ Die abgetropften Räucherchips auf der Glut verteilen und den Deckel schließen. Sicherstellen, dass die richtige Temperatur erreicht ist und aufrechterhalten wird. Die Hühnerbrustfilets 50 Minuten räuchern.
- ④ Wenn eine Kerntemperatur von 65° C erreicht ist, Deckel abnehmen und das Fleisch mit BBQ-Sauce bepinseln. Deckel wieder schließen und weitere 10 Minuten garen lassen. Wenn ein starker BBQ-Geschmack gewünscht ist, kann während dieser 10 Minuten das Fleisch weiterhin mit der Sauce bestrichen werden.
- ⑤ Fleisch vom Grill nehmen und mit Brot servieren.

GRILL ACADEMY TIPP:



Probiere verschiedene Arten von Räucherchips aus und finde deinen eigenen bevorzugten Räuchergeschmack.



SURF 'N' TURF

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Min.



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

GBS® Sear-Grate-Einsatz,
GBS® Wok

ZUTATEN:

800 g Flank Steak, 2½ EL Sonnenblumenöl, 4–6 Garnelen pro Person,
10 g Butter, 1 TL Chiliflocken, Salz, Pfeffer, Saft einer Limette

ZUBEREITUNG:

- ① Flank Steak auf beiden Seiten mit dem Sonnenblumenöl bepinseln.
- ② Garnelen putzen, Darm und Schalen entfernen - falls möglich den Schwanz unversehrt lassen.

ZUBEREITUNG:

- ① Grill für direktes Grillen bei 200 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ca. ¼ eines Anzündkamins benötigt.
- ② Den Sear Great Einsatz in den GBS® Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel vorheizen. Flank Steak auflegen und je nach Dicke, ca. eine Minute von jeder Seite anbraten. Das Steak bei indirekter Hitze weitergaren bis die gewünschte Kerntemperatur erreicht ist.
- ③ Steak vom Grill nehmen und auf einem Holzbrett ruhen lassen während die Garnelen gegrillt werden. Steak während der Ruhezeit mit Salz und Pfeffer würzen.
- ④ Den Sear Great Einsatz entfernen und stattdessen den Wok einsetzen. Restliches Sonnenblumenöl und Butter in den Wok geben.
- ⑤ Garnelen und Chiliflocken hinzugeben und 2 Minuten anbraten. Garnelen nicht zu lange garen, da sie sonst trocken und hart werden.
- ⑥ Vom Grill nehmen, mit Limettensaft würzen und sofort mit dem Flank Steak servieren.



KALBSHÜFTE

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Min.

GRILLZEIT:

45 Min. + 10 Min. zum Ruhen



GRILLTEMPERATUR:

160 °C

KERNTEMPERATUR:

65 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Bratenkorb, Thermometer

ZUTATEN:

800–1000 g Kalbshüfte, BBQ-RUB: siehe Grundrezept

VORBEREITUNG:

- ① Sehnen entfernen.
- ② Das am Fleisch vorhandene Fett leicht mit einem scharfen Messer einschneiden, dabei zu tiefe Schnitte vermeiden und ausschließlich in das Fett schneiden.
- ③ Die Kalbshüfte ringsherum mit BBQ-Rub einreiben und mit der eingeschnittenen Seite nach oben in den Bratenkorb geben.

ZUBEREITUNG:

- ① Den Grill für indirektes Grillen bei 160 °C vorbereiten. Um diese Temperatur zu erreichen, werden zwei Brikett-Portionierer Weber Brikets benötigt.
- ② Den Bratenkorb auf die indirekte Zone des Grills stellen und den Deckel schließen. Grillen bis eine Kerntemperatur von 60°C erreicht ist.
- ③ Bratenkorb vom Grill nehmen und 10 Minuten ruhen lassen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist. Danach aufschneiden und zusammen mit Pommes Anna, Grillgemüse und Zwiebelpüree servieren.

POMMES ANNA

Für 1 Pfanne



ZUBEREITUNGSZEIT:

20 Min.



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

1 GBS® Pfanne

ZUTATEN:

1,5 kg Kartoffeln (geschält), 2–3 Zwiebeln, 5–6 Thymianzweige,
200 g Butter, 100 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 EL Sonnenblumenöl,
30 g zerlassene Butter zum Bestreichen

VORBEREITUNG:

- ① Die geschälten Kartoffeln in feine Scheiben von 0,3 cm Dicke hobeln.
- ② Die Zwiebeln schälen und fein hacken.
- ③ Thymianzweige abspülen und die Blätter abzupfen.
- ④ 200 g Butter schmelzen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Thymianblättchen und gehackte Zwiebeln hinzugeben. Die Mischung in eine Schüssel geben.
- ⑤ GBS® Pfanne mit Sonnenblumenöl einfetten.
- ⑥ GBS®Pfanne mit einer Schicht Kartoffeln auslegen, mit Salz und Pfeffer würzen danach die Zwiebel-Butter-Mischung darüber geben. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis die Pfanne gefüllt ist. Darauf achten, dass die Schichten schön fest sind.

ZUBEREITUNG:

- ① Den Grill für indirektes Grillen bei 180 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ca. $\frac{1}{3}$ eines Anzündkamins benötigt.
- ② GBS® Pfanne einsetzen und 45 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen.
- ③ Oberste Schicht mit Butter bestreichen, damit eine goldgelbe Kruste entsteht. Deckel schließen und weitere 15 Minuten grillen. Nach 60 Minuten sind die Kartoffeln gar.





GRILL ACADEMY TIPP:

Du kannst je nach Geschmack und Saison andere Gemüsesorten verwenden.

GRILLGEMÜSE

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Min.



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

Drehspieß, Drehspieß-Korb aus feinem Drahtgewebe

ZUTATEN:

$\frac{1}{2}$ Romanesco oder $\frac{1}{4}$ Karfiol, 1 rote Paprika, 1 rote Zwiebel, 1 Zucchini, 100 g Champignons, 1 Knoblauchzehe, 5–6 Thymianzweige, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 40 ml Olivenöl, Salz, Pfeffer (schwarz, gemahlen), Dijon-Vinaigrette (siehe Grundrezept)

VORBEREITUNG:

- Das Gemüse waschen und küchenfertig vorbereiten.
- In gleichgroße Stücke, aber nicht zu klein schneiden.
- Knoblauchzehen schälen und halbieren.
- Thymianzweige waschen und abzupfen.
- Zitronen auspressen und mit dem Olivenöl, den Thymianblättern, Salz und Pfeffer vermengen.
- Gemüse im Dressing marinieren und in den Drehspieß-Korb geben.

ZUBEREITUNG:

- Grill für direktes Grillen bei 200 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ca. $\frac{2}{3}$ eines Anzündkamins benötigt.
- Drehspieß inkl. Korb am Drehmotor einsetzen. Deckel schließen und das Gemüse 30 Minuten bzw. so lange garen, bis es weich ist.
- Gemüse aus dem Korb nehmen und in eine große Schüssel geben. Kurz vor dem Servieren nach und nach die Dijon-Vinaigrette hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZWIEBelpüree

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min.



GRILLTEMPERATUR:

200 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

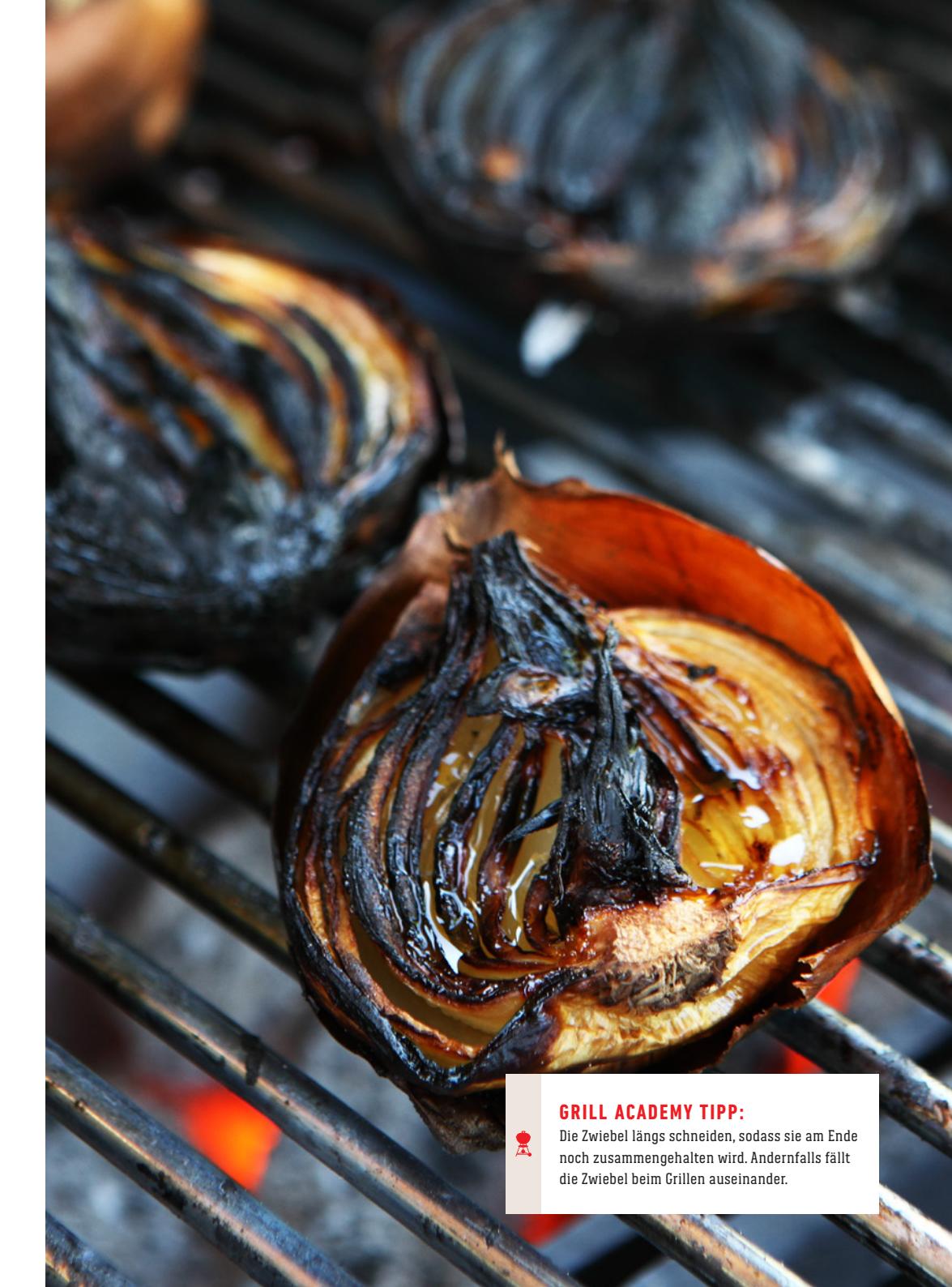
500 g Zwiebeln, 40 g Butter, 1½ TL Ahornsirup, Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- 1 Zwiebeln mit der Schale der Länge nach halbieren.

ZUBEREITUNG:

- 1 Grill für direktes Grillen bei 200 °C vorbereiten.
Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ca. $\frac{1}{3}$ eines Anzündkamins benötigt.
- 2 Die Zwiebeln mit der Schnittseite nach unten direkt angrillen. Sobald sie braun sind, wenden und solange bei geschlossenem Deckel garen, bis sie weich sind.
- 3 Wenn die Zwiebeln weich sind, die Schale entfernen und mit der Butter und dem Sirup zu einer homogenen Masse mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Die Zwiebel längs schneiden, sodass sie am Ende noch zusammengehalten wird. Andernfalls fällt die Zwiebel beim Grillen auseinander.



CHOCOLATE CAKE

Für 1 Kuchen



GRILL ACADEMY TIPP:

Beim Zubereiten von Kuchen auf dem Grill muss die Hitze gut reguliert werden. Andernfalls backt der Kuchen ungleichmäßig durch. Achte daher darauf, dass die Temperatur nicht zu hoch ist.



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Min.

GRILLZEIT:

30 Min.



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Backen



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

Feuerfeste Form
– etwa 18 × 30 cm

ZUTATEN:

200 g Butter, 300 g Zucker, 200 g Kuvertüre (halbbitter), 8 Eier (M),
120 g Kakaopulver, 1 TL Backpulver, 100 g Weizenmehl

VORBEREITUNG:

- ① Die Butter in kleine Stücke schneiden.
- ② Die Kuvertüre zusammen mit Butter und Zucker, im Wasserbad, unter ständigem Rühren schmelzen.
- ③ Die Schokoladenmasse von der Hitzequelle entfernen, die Eier verquirlen und ebenfalls hinzugeben.
- ④ Kakaopulver, Backpulver und Mehl in einer Schüssel vermengen. Die Mischung nach und nach in die Schokoladenmasse sieben und anschließend unterheben.
- ⑤ Die Form mit Backpapier auslegen und den Schokoladenteig hineingeben.

ZUBEREITUNG:

- ① Den Grill zum Backen bei 180 °C vorbereiten, bei Verwendung des Summit™ Charcoal die Diffuserplatte einsetzen. Um diese Temperatur zu erreichen, werden zwei Brikett-Portionierer Weber Briketts benötigt.
- ② Die Form auf den Rost stellen und den Grill schließen. Den Kuchen ca. 25 Minuten backen.
- ③ Kuchen aus dem Grill nehmen und vor dem Servieren 10-15 Minuten ruhen lassen.
- ④ Kuchen mit Zitronen-Mascarpone servieren.

ZITRONEN-MASCARPONE

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min.



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

1 Vanilleschote, 30 g Zucker, 1 Bio Zitrone, 150 g Mascarpone

VORBEREITUNG:

- ① Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Mark mit dem Zucker vermengen.
- ② Zitrone waschen und die Schale in den Vanillezucker reiben.
- ③ Zitrone halbieren.

ZUBEREITUNG:

- ① Grill für direktes Grillen bei 180 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ca. $\frac{1}{3}$ eines Anzündkamins benötigt.
- ② Die Zitronenhälften solange grillen bis ein schönes Grillmuster entstanden ist.
- ③ Zitronen vom Grill nehmen, den Saft herauspressen und mit dem Vanillezucker vermischen.
- ④ Mascarpone hinzugeben und sorgfältig vermengen.
- ⑤ Bis zum Servieren im Kühlschrank kaltstellen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Durch das Grillen wird der in den Zitronen enthaltene Zucker freigesetzt. Dadurch bekommen sie einen süßeren Geschmack.



GRILL ACADEMY TIPP:

Sofern das Räucherbrett nicht angebrannt ist, kann es mehrmals wiederverwendet werden.

BRIE VOM ZEDERNHOLZBRETT

Portionen: 4



ZUBEREITUNGSZEIT:

15 Min.



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

1 Räucherbrett
Zedernholzbrett (klein),
1 Handvoll Räucherchips
Apfelholz

ZUTATEN:

1 Laib Brie – 14 cm Durchmesser, Brot aus dem Dutch Oven (siehe Grundrezept), Marmelade oder Senf zum Servieren

VORBEREITUNG:

- 1 Zedernholzbrett mindestens 2 Stunden in Wasser einweichen (mit einem Glas beschweren).
- 2 Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.

ZUBEREITUNG:

- 1 Grill für indirektes Grillen bei 130 °C vorbereiten. Das Räucherbrett auf die indirekte Zone des Grills legen und von beiden Seiten erhitzen.
- 2 Brie auflegen und die abgetropften Räucherchips auf der Glut verteilen.
- 3 Deckel des Grills schließen und den Käse ca. 15 Minuten räuchern. Der Brie ist fertig, wenn er eine schöne goldene Farbe hat und weich ist.
- 4 Zedernholzbrett vom Grill nehmen und vor dem Servieren leicht abkühlen lassen.
- 5 Mit Brot, Marmelade oder Senf servieren.

BROT AUS DEM DUTCH OVEN

Für 1 Brot



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min.

GRILLZEIT:

40 Min.



GRILLTEMPERATUR:

180 °C



GRILLMETHODE:

Backen



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



ZUBEHÖR:

1 GBS® Dutch-Oven-Einsatz

ZUTATEN:

900 g Weizenmehl, 750 ml Buttermilch, 2 TL Salz, 2 TL Natron, 1 EL Öl zum Einfetten des Dutch Oven, 5 g Kräuter der Provence

VORBEREITUNG:

- ① Alle Zutaten in einer Küchenmaschine zu einem Teig vermengen.
- ② Den Dutch Oven Einsatz mit Öl einfetten und den Teig hinein geben.

ZUBEREITUNG:

- ① Den Grill zum Backen bei 180 °C vorbereiten. Um diese Temperatur zu erreichen, werden zwei Brikett-Portionierer Weber Briketts benötigt.
- ② Den Dutch Oven mit geschlossenem Deckel in den Grill geben und den Grill schließen. Das Brot 30 Minuten lang backen lassen.
- ③ Deckel vom Dutch Oven nehmen und den Grill wieder schließen. Das Brot weitere 10 Minuten lang backen lassen.
- ④ Um zu prüfen ob das Brot gar ist, leicht darauf klopfen. Hört es sich hohl an, ist es fertig. Andernfalls weitere 10 Minuten lang ohne Dutch Oven Deckel backen lassen.
- ⑤ Brot aus dem Dutch Oven nehmen, auf ein Rost legen und vor dem Servieren 20 Minuten ruhen lassen.



GRILL ACADEMY TIPP:

Verleihe dem Brot dein Lieblingsaroma – dazu kannst du alle möglichen Zutaten verwenden: von Kräutern bis hin zu Oliven oder sogar Parmesan. Wenn du etwas mehr Kruste möchtest, kannst du das Brot während des Backens im Dutch Oven wenden. So wird das Brot von allen Seiten knusprig.



GRILL ACADEMY TIPP:



Wenn Du den Rub als Gewürz verwenden möchten, kannst Du ihn zu einem feinen Pulver verarbeiten. Auf diese Weise wird der Geschmack homogener.

BBQ - RUB

Für etwa 560 g



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min.



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach

ZUTATEN:

8 EL Salz, 8 EL brauner Zucker, 8 TL Paprikapulver, 4 TL Pfeffer (schwarz), 4 TL Knoblauchpulver, 4 TL Zwiebelpulver, 2 TL Cayennepfeffer, 2 TL Kümmel (gemahlen)

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermengen
– darauf achten, dass keine Klumpen entstehen.

GERÄUCHERTE BBQ-SAUCE

Für etwa 450 ml



ZUBEREITUNGSZEIT:

10 Min.



GRILLTEMPERATUR:

100 °C



GRILLMETHODE:

Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Einfach



ZUBEHÖR:

GBS® Wok, 2 Handvoll
Räucherchips Apfelholz

ZUTATEN:

200 g brauner Zucker, 1 TL Knoblauchpulver, $\frac{1}{2}$ TL Zwiebelpulver,
 $\frac{1}{4}$ TL Kümmel (gemahlen), eine Prise Pfeffer, 2 TL Worcestershire-Sauce,
2 TL Sojasauce, $\frac{1}{2}$ TL Tabasco®, 2 TL Dijon-Senf, 150 ml Tomatenketchup,
50 ml Zuckerrübensirup

VORBEREITUNG:

- ① Räucherchips mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen.
- ② Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen dabei darauf achten, dass keine Klumpen entstehen.
- ③ Die restlichen Zutaten vermengen und in den Wok geben.
- ④ Die trockenen Zutaten hinzufügen und gut verrühren.

ZUBEREITUNG:

- ① Grill für direktes Grillen bei 100 °C vorbereiten. Bei Verwendung eines Holzkohlegrills wird hierfür ca. $\frac{1}{3}$ eines Anzündkamins benötigt.
- ② Wok in den Grillrost stellen und bei geschlossenem Deckel langsam erhitzen. Unter ständigem Rühren die Sauce 8-10 Minuten einkochen lassen.
- ③ Die abgetropften Räucherchips auf der Glut verteilen, Deckel erneut schließen und die Sauce 10 Minuten räuchern. Darauf achten, dass die Sauce nicht verbrennt.



GRILL ACADEMY TIPP:

Du kannst die BBQ-Sauce auch einfach miträuchern, während das Pulled Pork oder die Hühnerbrust räuchert. Auf diese Weise kann die gesamte Kapazität des Grills ausgenutzt werden. Probiere auch verschiedene Arten von Räucherchips aus und finde deinen eigenen bevorzugten Räuchergeschmack oder kombiniere unterschiedliche Holzarten miteinander.

KUGELGRILL & WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER™ – GRILLMETHODEN

① KUGELGRILL: DIREKTE HITZE

Was: Grillgut, das weniger als 20 Min. lang garen muss.

Wie: Die angezündeten Briketts gleichmäßig in die Kohlekörbe verteilen und mittig im Grill platzieren und den Deckel schließen. Wenn der Grill mindestens 200 °C erreicht hat, den Rost einfetten und das Grillgut über den Briketts auf den Grillrost legen. Den Deckel schließen und sicherstellen, dass die Lüftungsschieber offen sind.

① KUGELGRILL: DIREKTE HITZE



② KUGELGRILL: INDIREKTE HITZE

Was: Grillgut, das mehr als 20 Min. lang garen muss.

Wie: Die angezündeten Briketts gleichmäßig in die Kohlekörbe verteilen und auf beiden Seiten im Grill jeweils einen Korb platzieren. Eine Abtropfschale mit etwas Wasser zwischen die Kohlekörbe stellen und den Deckel des Grills schließen. Den Grillrost einfetten und das Grillgut über der Abtropfschale in die Mitte des Grillrosts legen. Den Deckel so schließen, dass sich der obere Lüftungsschieber zwischen den Briketts befindet.



③ RÄUCHERN MIT DEM WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER™



④ RÄUCHERN MIT DEM WEBER SMOKEY MOUNTAIN COOKER™

Der Smoker wurde speziell für niedrige Temperaturen entwickelt, wodurch er sich ideal zum Räuchern und langsamen Garen bei niedriger Hitze eignet. Dank seiner Form, Bauweise und der eingebauten Wasserschale kannst du über mehrere Stunden hinweg eine niedrige und stabile Temperatur sicherstellen. Es gibt verschiedene Möglichkeiten, um deinen Smoker vorzubereiten. Aber im Grunde gibst du einfach Briketts auf den Holzkohlerost, fügst Wood Chunks oder Räucherchips hinzu, füllst Wasser in die Wasserschale, setzt die zwei Grillroste in den Grill und legst dein Grillgut darauf. Anschließend kannst du den Deckel schließen und das Grillgut räuchern.

SUMMIT™ CHARCOAL GRILL – GRILLMETHODEN

DIREKTE HITZE



① Den mittleren Stützring mit dem Holzkohlerost in die mittlere Position einsetzen.

② Bei geöffnetem Deckel die Briketts mit Hilfe des Anzündsystems Snap-Jet™ anzünden. Bei geöffnetem Deckel 12–14 Minuten lang warten.

③ Gas abdrehen und die Briketts gleichmäßig auf dem Holzkohlerost verteilen. Den GBS® Grillrost ganz oben im Kessel einsetzen.

④ Den Deckel schließen und den Deckellüfter Rapidfire™ öffnen. Den Grillrost etwa 7–10 Minuten lang vorheizen, bevor du mit dem Grillen beginnst.

INDIREKTE HITZE



① Den mittleren Stützring mit dem Holzkohlerost in die mittlere Position einsetzen.

② Die Briketts mit dem Anzündsystem Snap-Jet™ anzünden. Bei geöffnetem Deckel 7–10 Minuten warten. Gas abdrehen.

③ Gas abdrehen und die beiden Char-Baskets™ jeweils auf die beiden Seiten des Holzkohlerosts schieben. Den GBS® Grillrost ganz oben im Kessel einsetzen.

④ Den Deckel schließen und den Deckellüfter Rapidfire™ öffnen. Den Grillrost etwa 7–10 Minuten lang vorheizen, bevor du mit dem Grillen beginnst.

RÄUCHERN



① Den Holzkohlerost in die unterste Position und den mittleren Stützring in die mittlere Position einsetzen.

② Die Briketts mit dem Anzündsystem Snap-Jet™ anzünden. Bei geöffnetem Deckel 7–10 Minuten warten. Gas abdrehen.

③ Die Briketts auf dem Holzkohlerost verteilen, die Diffuserplatte auf dem Stützring einsetzen und die Abtropfschale daraufstellen. Den GBS® Grillrost einsetzen.

④ Den Deckel schließen. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Deckellüfter Rapidfire™ justieren, um die empfohlene Backtemperatur aufrechtzuerhalten. Anschließend das Grillgut direkt über der Diffuserplatte auf den Grillrost legen.

BACKEN



① Den Holzkohlerost in die unterste Position und den mittleren Stützring in die mittlere Position einsetzen.

② Die Briketts mit dem Anzündsystem Snap-Jet™ anzünden. Bei geöffnetem Deckel 7–10 Minuten warten. Gas abdrehen.

③ Die Briketts auf dem Holzkohlerost verteilen, die Diffuserplatte auf dem Stützring einsetzen und die Abtropfschale daraufstellen. Den GBS® Grillrost einsetzen.

④ Den Deckel schließen. Wenn die Temperatur erreicht ist, den Deckellüfter Rapidfire™ justieren, um die empfohlene Temperatur aufrechtzuerhalten. Anschließend das Grillgut direkt über der Diffuserplatte auf den Grillrost legen.

AT13617

WEBER.COM

