



WINTER GRILLEN

**RICHTIG HEISS:
WINTERGRILLEN**
MIT WICHTIGEN TIPPS FÜR
HOLZKOHLE- UND GASGRILLS

**FONDUE
IM SCHNEE**
GRILLEN MIT CHARME,
SCHAL UND MÜTZE

**VEGETARISCHER
GRILLGENUSS**
ZUR ABWECHSLUNG FLEISCHLOS
KÖSTLICHES VOM GRILL



WEIHNACHTSGANS FÜR 6 PERSONEN

Zutaten für eine 4-kg-Gans

FÜLLUNG

1 mittelgroße Zwiebel,
feingewürfelt

200 g Schmand

50 ml Weißwein

3 Eier

10 Scheiben Rosinenbrot

5 g Beifuß, getrocknet

100 g geschälte Maronen,
feingehackt

Salz, Pfeffer, Muskat

Butter

RUB

5 g schwarzer Pfeffer, geschrotet

35 g Meersalz

25 g brauner Zucker

15 g Paprika

15 g Kräuter der Provence

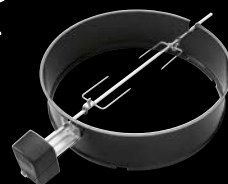
❶ Die Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, ohne dass diese Farbe bekommt. Mit Weißwein ablöschen. ❷ Das Rosinenbrot in etwa 1 cm dicke Würfel schneiden. Die Eier mit Salz, Pfeffer, Muskat und Beifuß verrühren, dann den Schmand hinzugeben. Die Brotwürfel und die Maronen unterrühren und die Füllung eine halbe Stunde ziehen lassen. ❸ Die Gans von innen sowie von außen waschen und abtrocknen. Die Flügel der Gans entfernen und die Haut an der Unterseite mehrmals einstechen. Nun die Gans von innen und außen mit dem Rub würzen, mit der vorbereiteten Füllung füllen und verschließen. ❹ Den Grill für indirekte mittlere Hitze (140–160 °C) vorbereiten. Um heruntertropfendes Fett aufzufangen, nehmen Sie die Roste aus dem Grill und stellen Sie eine mit etwas Wasser gefüllte Alu-Tropfschale auf die Aromaschienen bzw. den indirekten Bereich des Kohlerosts. ❺ Die Gans auf den Drehspeiß stecken. Diesen auf dem Grill befestigen, sodass die Gans mittig über der Schale platziert ist. ❻ Die Gans über indirekter, mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 4 Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 80 °C erreicht ist. Die Gans danach noch etwa 10 Minuten ruhen lassen.

EMPFOHLENER GRILL: Master-Touch GBS Special Edition
oder Spirit S-330 Premium GBS

GRILLMETHODE: indirekte mittlere Hitze (140–160 °C)

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten | Grillzeit: etwa 4 Stunden

EMPFOHLENES ZUBEHÖR: Drehspeiß BBQ 57 cm / Drehspeiß Spirit



Q® DREHSPIESS

Ob kleines Hähnchen oder großer Truthahn, der Drehspeiß ist ein Allround-Talent. Jeweils erhältlich für alle Q-Modelle ab Q 100/1000.

DREHSPIESS BBQ 57 CM

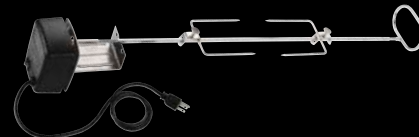
Durch das gleichmäßige Drehen wird das Fleisch ebenmäßig gegart, erhält eine schöne Farbe und wird besonders knusprig. Für Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser geeignet.



*Jeder Braten
rundherum
gelingen*



ALLE ABGEBILDETEN
DREHSPIESSE SIND MIT
EINEM ELEKTRISCHEN
MOTOR AUSGESTATTET.



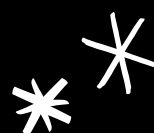
DREHSPIESS GENESIS

Für einen schonenden Grillprozess wird selbst großes Grillgut behutsam immer wieder an die Hitze herangeführt. Passend für alle Genesis-Modelle.



DREHSPIESS SPIRIT

Dieser Drehspeiß ist mit zwei Gabeln ausgestattet, sodass Sie problemlos auch einen größeren Braten zubereiten können. Passend für alle Spirit-Modelle.





GRILLBESTECK-SET

Ein Muss für jeden Grillmeister: kleines, praktisches Besteck-Set aus Edelstahl mit Kunststoffgriffen.

Weber-GrillFreunde schenken



GRILLEN WIE DIE PROFIS

GRILLSEMINAR-GUTSCHEIN

Bei den Grillseminaren in Ihrem Deterding Fachmarkt in Pennigsehl lernen Sie von unseren Grillmeistern alles rund ums Grillen. Als Gutschein die perfekte Geschenkidee!

www.deterding.de/grillseminar



WEBER CONNECT

EINFACH. SMART. GRILLEN.

Die Geheimzutat für perfekt gegrillte Speisen. Mit einem Blick auf Ihr Smartphone wissen Sie genau, dass der Grillvorgang richtig läuft und die Speisen perfekte gelingen.



LEDER-HANDSCHUHE

Hochwertiges Leder zum Schutz vor hoher Hitze, rustikales Design, fester Griff, mit praktischer Schlaufe.



GRILLSCHÜRZE

Schützen Sie Ihre Kleidung durch eine Grillschürze aus 100 Prozent Baumwolle.

DER BESONDERE TIPP WEBER'S WINTERGRILLEN

Der heißeste Geschenketipp für alle, die auch im Winter mehr Abwechslung vom Grillrost wollen. Unser umfangreiches Grillbuch liefert spezielle Tricks, Tipps und Rezepte für winterlichen Grillgenuss.



LEBKUCHENMUFFINS FÜR 14 STÜCK

100 g Schokoladen-Lebkuchen

50 g Preiselbeermarmelade

2 TL Lebkuchengewürz

2 EL Limoncello

100 g Butter

350 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 Eier

50 g brauner Zucker

150 g Ahornsirup

100 ml Milch

- 1 Die Lebkuchen in Würfel schneiden (nicht zu groß) und mit der Marmelade, dem Gewürz und dem Limoncello vermischen. Die Mischung eine halbe Stunde ziehen lassen.
- 2 Auf dem Seitenkocher oder Herd die Butter bei milder Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen, dann mit dem Zucker, dem Sirup, der Milch und den Eiern verrühren.
- 3 Mehl, Backpulver und Salz miteinander vermischen. Jetzt die 3 Mischungen vermengen und in die Muffin-Papierförmchen füllen.
- 4 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten und vorheizen. Förmchen in der Ebelskiver-Form auf dem Grill platzieren und 25 Minuten backen.



VEGETARISCH FÜR *Genießer*

JA, KÄLTE MACHT HUNGRIG. Und besonders im Winter steht uns deshalb der Sinn nach herzhaft Deftigem. Aber es muss nicht immer Fleisch sein. Denn mal ehrlich: Wäre ein schöner Wintertag weniger perfekt, wenn Sie anstatt von ein paar Bratwürstchen eine leckere Käsesuppe mit Wirsingstreifen oder einen pikanten Sauerkrauteintopf zaubern? Wohl kaum. Man wird Sie eher für Ihren Einfallsreichtum und die leckere Abwechslung loben. Wer weiß, vielleicht lebt bei Ihnen ja sogar die gute alte Tradition wieder auf, dass es Fleisch nur einmal in der Woche gibt? Vielleicht fragen Sie sich jetzt: Gemüse im Winter – gibt's denn da überhaupt was? Dann können wir Sie beruhigen: Mutter Natur unterstützt Sie nach besten Kräften.

BRINGEN SIE ABWECHSLUNG AUF DEN ROST

Das Schöne am vegetarischen Grillen ist, dass es Ihnen sehr viele Möglichkeiten bietet, Ihre Lieblingsaromen zu verbinden. Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen ruhig inspirieren, aber vor allem: Testen und kombinieren Sie selbst.

GEGRILLTE ROTE BETE AUF FRISÉESALAT MIT ZIEGENKÄSE UND HASELNÜSSEN

Ein Fest der Aromen – die Süße der roten Bete harmoniert wunderbar mit dem leicht bitteren Salat. Herzhafter Ziegenkäse und angeröstete Nüsse runden das Ganze ab.

GEGRILLTER UND GRATINIERTER CHICORÉE

Wunderbar als Vorspeise – der gegrillte Wintersalat entfaltet sein volles Aroma und wird vom kräftigen Bergkäse herzhaft abgerundet.

MARONENSUPPE

Maronen und Winter gehören einfach zusammen – im GBS Dutch Oven Einsatz gelangen sie als cremige Suppe. Wer mehr Biss bevorzugt, gibt knackige Croûtons dazu.

GEFÜLLTE ZWIEBELN

Ob rote oder weiße Zwiebeln: bei der Füllung sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt. Probieren Sie doch mal Bergkäse mit Brotwürfeln, Feta mit Oliven oder Tomaten mit Kräutern.

BRATBIRNE

Wem der Klassiker Bratapfel zu langweilig ist, versucht's einfach mit einer Birne.

DIESE UND WEITERE REZEPTE finden Sie auf Weber.com und in unserem Rezeptbuch „Weber's Wintergrillen“.



Winter? Grillen!



IHR NACHBAR HAT DIE GRILLSAISON mit Beginn der ersten kühlen Tage beendet und seinen Grill bereits eingemottet? Dann verpasst er eine der schönsten Jahreszeiten, um mit Freunden und der Familie einen ganz besonderen Zauber zu erleben: das Wintergrillen.

Zu keiner anderen Jahreszeit spürt man das wärmende Erlebnis des Grillens unmittelbar als bei Minusgraden. Glasklare Luft und knirschender Schnee, dazu den verheißungsvollen Duft von leckerem Grillgut schnuppern – einfach herrlich. Damit aus Frost kein Frust wird, haben wir Ihnen hier einige Tipps und Tricks zusammengestellt, mit denen Sie selbst an grauen Wintertagen ungetrübte Grillfreude genießen.



TIPPS FÜRS WINTERGRILLEN MIT GASGRILLS

Zünden Sie die Brenner wie gewohnt auf höchster Stufe und heizen Sie auf ca. 260 °C vor – bei Kälte dauert das etwa 10 bis 20 Minuten.

Stellen Sie anschließend die Brennerventile stets etwas höher ein als gewohnt, um die Temperatur zu erreichen, die das Rezept verlangt.

Dadurch benötigen Sie mehr Gas als im Sommer – halten Sie eine Ersatzgasflasche bereit!

SPIRIT S-330
AUCH IM WINTER
IMMER STARTKLAR

TIPPS FÜRS WINTERGRILLEN

ALLGEMEIN



1

BESTENS AUFGESTELLT

Auch wenn es in Ihrer Garage vielleicht kuscheliger ist als auf der Terrasse – grillen Sie bitte **niemals in geschlossenen Räumen**. Auch ein schneefreies Fleckchen unter Sonnensegeln und Markisen ist kein geeigneter Grillplatz.

2

DECKEL ZU, GRILL GUT

Im Winter spielt Ihr Weber-Grill mit Deckel seine ganze Stärke aus – denn im Garraum bleibt es schön heiß. Allerdings sollten Sie **bei Temperaturen unter 0 °C eine etwa 20 Prozent längere Garzeit einplanen**. Und vor allem: Bleiben Sie geduldig. Öffnen Sie den Deckel nur, wenn es wirklich sein muss, um unnötigen Hitzeverlust zu vermeiden. Die perfekte Hilfe sind übrigens digitale Fleischthermometer, die die Gartemperatur bei geschlossenem Deckel drahtlos übertragen.



3

VOM WINDE VERSCHONT

Ab und zu muss selbst der beste Grillmeister den Deckel öffnen. Damit Ihnen dann ein kaltes Winterlüftchen nicht die gesamte Hitze aus dem Garraum bläst, sollten Sie immer **frontal zum Wind grillen**, damit der Wind auf die Rückseite des Grills bzw. des geöffneten Deckels trifft.

4

ALLES BLEIBT HEISS

Draußen grillen, drinnen aufwärmen – beim Wintergrillen muss niemand frieren. Als Grillmeister sollten Sie sich **warm anziehen** und dabei auf möglichst **eng anliegende Kleidung** achten, die sich nicht am Grill verfangen kann. Damit Ihr fertiges Grillgut auf dem Weg vom Grill zu Ihren Gästen heiß bleibt, nutzen Sie einfach **vorgewärmte Teller**, Alufolie oder kleine Styropor-Boxen.

5



SAUBERE SACHE

Achten Sie auf **trockene Grillhandschuhe und Topflappen**. Sind diese durch Eis und Schnee nass geworden, leiten sie die Hitze schneller, was zu Verbrennungen führen kann. **Fettspritzer und Essensreste** auf Arbeitsflächen und Boden sollten Sie **sofort wegwischen** – festgefroren sind sie nur noch schwer zu entfernen.



**MASTER-TOUCH GBS
SMOKE GREY
TROTZT DER KÄLTE**

TIPPS FÜRS WINTERGRILLEN MIT HOLZKOHLEGRILLS

Verwenden Sie **Briketts** für längere Garzeiten, da sie die Hitze besser speichern.

Legen Sie sich einen Vorrat an – im Winter sind Holzkohle und Briketts nicht immer verfügbar.

Lagern Sie Ihr Brennmaterial stets trocken.

Brauchen Sie **Grillhitze** über mehrere Stunden, dann glühen Sie neue Briketts etwa 30 Minuten im Anzündkamin vor, bevor Sie sie im Grill nachlegen. Stellen Sie den Kamin zum Vorglühen der Briketts auf einen feuerfesten Untergrund (z.B. eine alte Steinplatte), um die glühenden Briketts anschließend nach Bedarf in die Kohlkörbe des Grills schütten zu können. Stellen Sie den Anzündkamin zum Vorglühen nicht auf Ihre Terrassenfliesen, da diese verschmutzen oder beschädigt werden könnten.

TEILEN SIE IHREN GENUSS!



Wintergrillen



UND JETZT
ALLE:

Fondue!



FONDUE AUF
DEM GRILL
GELINGT IN WOK
UND DUTCH OVEN

WER FÜR SEIN NÄCHSTES SILVESTERMENÜ noch nach einer besonderen Überraschung sucht, sollte seine Gäste mit Schals und Mützen ausgestattet auf die verschneite Terrasse bitten. Denn nichts ist so gesellig wie ein winterliches Fondue am Grill.

Unser **GRILLMEISTER BART MUS** erklärt, worauf es bei einem gelungenen Fondue am Grill ankommt.

BEVOR WIR LOSLEGEN: WOHER KOMMT DENN EIGENTLICH DAS FONDUE?

Prinzipiell gibt es mehrere Spielarten des Fondues, die alle aus unterschiedlichen Regionen stammen. Das Käsefondue ist beispielsweise die ursprünglichste Variante und stammt, wie könnte es anders sein, aus der Schweiz. Oder das Fondue chinoise, das hat seine Wurzeln in Asien und wird mit Brühe zubereitet.

GIBT ES FONDUE-ARTEN, DIE FÜR DEN GRILL BESONDERS GUT GEEIGNET SIND?

Für den Grill würde ich Brüh- und Käsefondue empfehlen. Fettfondues sind natürlich auch möglich, aber wegen der unangenehmen Fettspritzer doch mit Vorsicht zu genießen. Noch dazu ist Fondue aus Brühe wesentlich bekömmlicher. Bei der Frage nach der geeignetsten Brühe scheiden sich die Geister. Ich kann aber allen nur raten, verschiedene Varianten selbst auszuprobieren. Wer asiatische Aromen schätzt, würzt seine Gemüsebrühe mit Ingwer, Knoblauch, Chili und Sojasauce. Puten- und Schweinefleisch schmecken in einem Gemüsefond, der mit Sherry und Weißwein eingekocht wurde, hervorragend. Auch Rinder- und Hühnerfonds haben ihren Reiz. Die Möglichkeiten sind grenzenlos, der Spaß endet aber beim Brühwürfel.

WAS MUSS MAN BEIM FONDUE MIT FLEISCH BEACHTEN?

Entscheidend für den Geschmack ist natürlich die Qualität des Fleisches. Wer will, kann es auch 2–3 Stunden vor der Zubereitung mit Öl marinieren. Hier bieten sich beispielsweise

Trüffel-, Knoblauch- oder Kräuteröle an. In jedem Fall sollte das Fleisch vor dem Garen aber Zimmertemperatur haben und für das Fondue chinoise in schmale Streifen, ca. 5 mm dick und 5 cm lang, geschnitten werden. Die größere Oberfläche sorgt für ein schnelleres Garen.

UND WELCHE FLEISCHSORTEN SIND FÜR FONDUE GEEIGNET?

Fleisch mit hohem Muskelanteil ist wegen der kurzen Garzeiten am besten. Bei Rind und Schwein bieten sich hier Stücke aus der Hüfte, dem Rücken oder das Filet an. Bei Geflügel sollte ausschließlich die Brust verwendet werden und bei Wild, Fleisch vom Rücken oder der Keule. Aber auch Fischarten wie Wels, Lachs, Saibling oder Seelachs eignen sich hervorragend. Für das Eintauchen sollte hier auf kleine Metallsiebe zurückgegriffen werden, sodass später keine Fischbröckchen in der Brühe schwimmen.

UND WIE STEHT'S MIT GEMÜSE?

Prinzipiell eignen sich alle Gemüsesorten für Fondue, sie sollten nur nicht in zu große Stücke geschnitten werden. Besonders gerne verwende ich Paprika, Pilze oder Zwiebelstücke.

WELCHE BEILAGEN UND SAUCEN EMPFEHLEN SIE?

Klassiker wie Knoblauch- oder Kräutersauce passen immer. Wer Gewagteres probieren will, kann auch selbstgemachtes Erdbeer-Tomaten oder Apfel-Pflaumen-Chutney reichen. Beilagen wie kleine vorgegarte Kartoffeln oder ein Wintersalat machen nicht nur satt, sondern helfen auch das Eiweiß und Fett des Fleisches besser zu verdauen. Und gutes Brot ist obligater Bestandteil jeden Fondues.

BRÜHEFONDUE

DIREKTE HITZE,
140 °C

Puten- und Schweinefleisch schmecken lecker in einem Gemüsefond, der mit Sherry und Weißwein eingekocht wurde.

KÄSEFONDUE

INDIREKTE HITZE,
170 °C

Verwenden Sie zum Eintauchen festes Brot, das nicht so leicht zerkrümelt oder auseinanderfällt. Brot vom Vortag ist dafür ideal – schneiden Sie es einige Stunden vorher auf, damit es leicht antrocknet. **Kräftige Schweizer Käsesorten** wie Gruyère, Appenzeller, Vacharin oder Emmentaler eignen sich perfekt für Käsefondue. Kombinieren Sie die Sorten ruhig – je mehr Sie mischen, desto interessanter wird der Geschmack. **Wenn der flüssige Käse** nach einer Weile zu zäh wird, rühren Sie etwas Weißwein darunter.

SCHOKOFONDUE

INDIREKTE HITZE,
170 °C

Verwenden Sie nur hochwertige Schokolade – je besser die Zutaten, umso leckerer wird's. Schmelzen Sie diese bei geringer Hitze, damit sie nicht anbrennt. Einmal geschmolzen, halten Sie die Schokolade bei ca. 170 °C flüssig.

REZEPTE finden Sie auf Weber.com



UNSER EXPERTE
BART MUS
GRILLMEISTER





Freude
SCHENKEN

*
* *So wird*
Weihnachten
zum
* *Grillfest* *

Mit dem Porzellan-Geschirr
oder den hochwertigen
Steakmessern von WEBER
wird die Grill-Leidenschaft
auch auf einer festlichen
Tafel perfekt serviert.



deterding

Deterding GmbH

31621 **Pennigsehl** Hauptstr. 28

Telefon 05028 9009-0

31582 **Nienburg** Kräher Weg 2

Telefon 05021 9639-0

www.deterding.de