

FRÜHLING

Der perfekte Start
in das Grilljahr mit dem
originalen Weber Kettle



SOMMER

Mit Hotdog-Partys,
smarter Grilltechnologie
und flambierten Cocktails
in Schwung kommen



HERBST

Zeit, etwas Neues
auszuprobieren: Pizza und
süße Leckereien direkt
vom Grill



WINTER

Entspannen und Aufwärmen mit
klassischen Grillgerichten für
die kalte Jahreszeit – z. B. Steaks
und ein wunderbarer Nussbraten



NR. 8

WEBER® Magazin

2022

Grillen!



70 1952-2022
YEARS



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

Frühling

Sommer

Herbst

Winter

HERAUSGEBER

Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH
Franklinstraße 28/29, D-10587 Berlin
Fax: +49 30 700 1496 99

www.weber.com

Managing Director: Hans-Jürgen Herr
Senior Vice President, Commercial EMEA:
Dr. Steffen Hahn
Teamleiter: Sophie Gudat, Ernest Ang

Kontaktiere uns auf [weber.com](http://www.weber.com)

KONZEPT, DESIGN & PRODUKTION

BBE Branded Entertainment GmbH
Alexanderstraße 7, D-10178 Berlin
bbe-group.de
CEO: Christian Bracht
Chefredakteur: Charlie Robin Jones
Art Director: Christian Kúpker, Lara Nelke
Projektleiter: Emma Hughes,
Saskia Schildwach
Redakteur: Josie Thaddeus-Johns
Bildredakteur: Sabine Sinner
Autoren: Giulia Pines, Gabrielle Cox,

Sami Emory, Cameron Cook,
Luisa Rollenhagen, Jameson Johnson

BILDER

Cover:
crumbs | food content – Raphael Bruggey
Im Heft:
S. 3: Shauna Summers;
S. 4, 5, 10–11, 12, 14–23, 26–29, 34–39, 42,
44–47: John Brömstrup (Fotografie),
Lukas Grossmann (Food Styling),
Anna Sourminkaja (Prop Styling);

S. 4, 6–9: Crumbs | food content –
Raphael Bruggey;
S. 4, 12–13, 24–25, 30–33,
alle Produktbilder: Weber;
S. 33: AS Foodstudio/Shutterstock;
S. 40, 42: Matthew Gilson;
S. 43: PG Studija/Shutterstock;
S. 49: Lucy Parissi/StockFood;
S. 50–51: Klas Fahlén (Illustration);
Alle Symbole: Shutterstock

Willkommen!

FEIERE MIT UNS EIN GANZ BESONDERES JAHR – AUF DIE WEBER ART

Liebe Grillfans,

ich bin ein großer Fan von Feiern. Wann immer es eine Gelegenheit gibt, zusammenzukommen und gemeinsam zu feiern (vor allem, wenn hinter mir etwas Leckeres auf dem Grill brutzelt), bin ich sofort dabei. Dieses Jahr sind wir bei Weber ganz besonders in Feierlaune, denn – Trommelwirbel bitte – der kultige Weber Kettle wird 70 Jahre alt! Das ist eine lange Zeit, und wir sind stolz darauf, wie sich die Grills von Weber in dieser Zeit entwickelt haben: vom smarten Grillen mit WEBER CONNECT über das neue WEBER CRAFTED Zubehör, das abenteuerliches Grillen zu Hause zum Kinderspiel macht, bis hin zu einem wahren Meisterwerk an benutzerfreundlichem Design bei unserem neuen Genesis-Modell.

Ganz gleich, ob du dir den neuen Weber Kettle anlässlich des 70. Jubiläums kaufst oder einfach nur deinen bewährten Kugelgrill anheizt – wir hoffen, dass du mit deiner Familie und deinen Freunden dieses besondere Jahr gebührend feiern kannst. Schließlich seid ihr es, die Weber Fans, die diese 70-jährige Reise zu einem derart großen Erfolg gemacht haben.

In diesem Grill On! Magazin findest du natürlich jede Menge kulinarische Ideen für jeden Anlass, ganz gleich, zu welcher Jahreszeit gefeiert wird. Wenn die Tage heller werden, orientierst du dich vielleicht an den Italienern, die sich im Frühling von der Jahreszeit inspirieren lassen und ein saftiges, in Sardellen, Rosmarin und Zitrone mariniertes Lammfleisch im Schmetterlingsschnitt auf den Grill legen.

Vielleicht stehst du aber auch eher auf eine lässige Sommerparty, bei der jeder seine Hotdogs selbst zusammenstellen kann. Von klassischen Hotdogs mit Senf und Ketchup bis hin zu unserer unwiderstehlichen Avocado-Version ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zu einer richtigen Party gehört auch ein Dessert. Ich überrasche meine Gäste gerne mit einer Spezialität vom Grill: Ein herbstliches Pflaumen-Trifle ist ein echter Hingucker. Wenn die Nächte im Winter kälter werden, ist

es die perfekte Zeit, um einen Braten zuzubereiten, von dem viele Gäste satt werden. Meiner Familie und meinen Freunden serviere ich immer gerne einen Hochrippenbraten.

Unabhängig davon, wo wir auf der Welt gerade sind: Wir alle haben in den letzten Jahren etwas darüber gelernt, was wirklich wichtig ist. Für uns bei Weber bedeutet dies, dass wir uns auf die Menschen um uns herum und auf unsere Umwelt konzentrieren. In diesem Sinne haben wir uns entschlossen, diese Grill On! Ausgabe nur noch digital zu veröffentlichen. Durch diesen Schritt sparen wir als Unternehmen tonnenweise Papier und leisten so unseren Beitrag zum Umweltschutz. Außerdem können wir auf diese Weise unsere Inhalte verbessern, um sie für dich, den Leser, noch interessanter zu machen.

Wir hoffen, dass dir diese Grill On! Ausgabe gefällt und dass sie dich auf deiner Grillreise begleitet.

Bis zum nächsten Mal!

HANS-JÜRGEN HERR
President (EMEA)



Inhalt

JUBILÄUM



Der Kugelgrill im Laufe der Jahrzehnte 06

Das steckt hinter dem kultigen Weber Grill. Seit 70 Jahren erfreut sich der Kugelgrill großer Beliebtheit, wobei jedes Jahrzehnt eine neue Welle von Grillinnovationen mit sich bringt. Um diese Tradition zu feiern, hat Weber eine Jubiläumsausgabe zum 70. Jahrestag des kultigen Designs herausgebracht, die viele der historischen Merkmale und Funktionen der vergangenen Jahrzehnte wieder aufgreift.



REZEPT: Schoko-Brownie-Kuchen 09

FRÜHLING



Brennende Fragen

Wir beantworten deine großen Grillfragen



Italiener können es besser

Grillen zu Ostern auf Dolce-Vita-Art

REZEPT: Gegrillte Artischocke

REZEPT:

Lammkeule im Schmetterlingsschnitt

12

14

16

17

SOMMER

Hotdog-Party

Warum du dem Hotdog einen eigenen Tag widmen solltest

REZEPT: Klassischer Hot Dog im amerikanischen Stil



REZEPT: Twisted Hotdog

Black Beauty

Die Designdetails des neuen SmokeFire

REZEPT:

Black Angus Rinderbrust

Grillheld vs. smarte Technologie

Das Kabel anschließen oder den Grill anheizen?

REZEPT: Geräucherte Chicken Wings

REZEPT: Lachs mit knuspriger Haut

20

22

23

24

25

26

26

27

GRILLKULTUR NACH SAISON: EIN GANZES JAHR VOLLER GESCHICHTEN, REZEPTE UND TIPPS IM GRILL ON! MAGAZIN VON WEBER



HERBST



WINTER



Rauchige Getränke

28

Mit diesen gegrillten Getränken erhältst du maximalen Geschmack

REZEPT: Gegrillter Ananas Sour Smoked Passionsfrucht-Mojito

29

Fingerfood-Fight

30

Veredle deine Vorspeisen mit diesen schnellen Leckerbissen

REZEPT: Zwiebelkuchen, kleine Happen, gefüllte Pilze

31



REZEPT: Semmelknödel-Muffins, twisted Currywurst

32

REZEPT: Albondigas, Pulled-Pork-Omelette

33

Das Gesamtpaket

36

Mit dem richtigen Zubehör kannst du alles grillen

REZEPT: Neapolitanische Pizza

37



Für Naschkatzen

38

Die frischesten Früchte des Herbstes, gegrillt zu den besten Desserts

REZEPT: Apfelstreuselkuchen, Pflaumen-Trifle

39

Interview: Alex Mecker

40

Alex Mecker sorgt dafür, dass Weber Produkte für Anfänger und Grillprofis gleichermaßen funktionieren.

REZEPT: Teriyaki-Schweinebauch

42

REZEPT: Geröstete Kürbissuppe

43

Steak-Saison

46

Warum kaltes Wetter perfekt für saftige Steaks ist

Genuss mit Nuss

48

Herzhaft und gesund – erfahre, wie du Nüsse in diesem Jahr am besten grillst

REZEPT: Kastanien, Pistazien und Rote-Bete-Braten

48

Lieber Weihnachtsmann ...

50

Was sich jeder Grillfan vom Weihnachtsmann wünschen sollte



JUBILÄUM



Der Kugelgrill im Laufe der Jahrzehnte...

EIN KULTIGES DESIGN
WIRD 70 JAHRE ALT.

Alles begann auf der Suche nach einem besseren Steak. Im Jahr 1952 nahm ein Mitarbeiter der Weber Brothers Metal Works namens George Stephen zwei Hälften einer Metallboje aus dem Lager des Unternehmens mit nach Hause. Er hatte genug von offenen Feuerstellen und ungleichmäßig gegartem Fleisch – er wollte eine neue Art von Grill entwickeln. Der experimentierfreudige Stephen baute eine Halbkugel mit Löchern im gewölbten Deckel, die für eine gleichmäßige Flamme sorgte. Und so entstand der erste Weber Kettle!

...das Motto lautet Grill On!

Seit 70 Jahren gibt der Weber Kugelgrill Menschen einen Grund zum Feiern, wobei jedes neue Jahrzehnt eine neue Welle von Grillinnovationen mit sich bringt. Schließlich gibt es keine bessere Art, ein großes Ereignis zu feiern, als mit einer Grillparty im Garten. Sobald der Grill in Betrieb ist, können die Gäste essen, was sie wollen und wann sie wollen. Denn worauf kommt es sonst beim Feiern an? Von Hochzeiten bis zu diamantenen Jubiläen, von Geburten bis zu 18. Geburtstagen – der Weber Kettle hat schon alles mitgemacht und war sogar in Fernsehsendungen wie „Die Simpsons“ und „Die Sopranos“ zu sehen.

Fakt ist: Der Kugelgrill ist zu einer kulinarischen und kulturellen Ikone geworden. Um diese Tradition zu feiern, hat Weber eine Jubiläumsedition zum 70. Jahrestag des kultigen Designs herausgebracht, die viele der historischen, innovativen Merkmale und Funktionen der vergangenen Jahrzehnte wieder aufgreift. Die Griffe in Holzoptik sind mit einzigartigen Details zum 70-jährigen Jubiläum versehen. Die Oberseite hat ein spezielles Zeichen, das von den Verzierungen auf der Motorhaube eines Oldtimers inspiriert ist. Es ist eine Familiengeschichte: Die 12 Sterne auf den Radkapen des Designs stehen für die 12 Kinder von George Stephen.

Zur Feier des Tages ist etwas Süßes angesagt: Was ist besser als ein Dessert vom Holzkohlegrill? Bleibe mit deinen Gästen im Freien, während die Feierlichkeiten weitergehen. Diese köstlichen Brownies sind frisch gebacken: ein atemberaubender Moment für die ganze Party. Wir hoffen, dass du mit uns das Glas erhebst, wenn wir die Torte anschneiden. Wir feiern 70 Jahre, in denen wir die Welt zum Lächeln gebracht haben.

70TH ANNIVERSARY EDITION KETTLE HOLZKOHLEGRILL Ø 57 CM



Noch besser Grillen mit diesem legendären Holzkohlegrill mit robustem GBS-Grillrost aus Chrom, der unendliche Möglichkeiten eröffnet.
Weitere Informationen findest du auf [weber.com](https://www.weber.com)





SCHOKO-BROWNIE-KUCHEN

PERSONEN: 8–10

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

GRILLDAUER: 35–45 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Backform

170 g halbsüße Schokotropfchen
115 g ungesalzene Butter, in 8 Stücke
geschnitten, sowie weiche Butter zum
Einfetten der Form
175 g Zucker
3 große Eier, Raumtemperatur
175 g Mehl
30 g natürliches Kakaopulver
½ TL gemahlener Zimt
½ TL Backpulver
¼ TL Salz
2 EL Puderzucker



hinzufügen und glatt rühren. Den Teig mit einem Gummispatel in die Kuchenform geben und gleichmäßig verteilen.

1. Den Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten (180 °C).

2. In einem mittelgroßen Topf auf dem Herd bei sehr niedriger Hitze die Butterstücke und die Schokoladenstücke unter häufigem Rühren schmelzen (darauf achten, dass die Schokolade nicht anbrennt). Den Topf vom Herd nehmen.

3. In einer großen Schüssel mit einem Handmixer bei mittlerer Geschwindigkeit die Eier und den Zucker etwa 4–5 Minuten schaumig schlagen, sodass eine glatte Masse entsteht.

4. In eine andere große Schüssel Mehl, Kakao-pulver, Zimt, Backpulver und Salz sieben.

5. Die Innenseite einer 23 cm großen runden Kuchenform mit weicher Butter einfetten.

6. Mit dem Handmixer auf niedriger Stufe die Mehlmischung unter die Zucker-Ei-Mischung rühren. Die Schokoladenmischung

7. Den Kuchen bei geschlossenem Deckel 35 bis 45 Minuten über indirekter mittlerer Hitze backen, dabei die Kuchenform nach etwa 20 Minuten um 90 Grad drehen. Der Kuchen ist fertig, wenn an einem in die Mitte gesteckten Holzstäbchen kein Teig mehr haften bleibt. Vom Grill nehmen und etwa 1 Stunde auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen. Den Kuchen umdrehen und auf eine Servierplatte stürzen. Den Kuchen vorsichtig umdrehen. Den Puderzucker durch ein feines Sieb über den Kuchen sieben. In Stücke schneiden. Bei Zimmertemperatur servieren.



FRÜHLING

Frühling

DAS GRILLJAHR BEGINNT

Nach dem Tauwetter und dem Regen geht es in dieser Jahreszeit darum, den Grill anzuwerfen und die besten Aromen auf den Tisch zu bringen





Brennende Fragen

IN DER WEBER GRILL ACADEMY LERNEN MENSCHEN AUF DER GANZEN WELT VON GRILLMEISTERN. HIER BEANTWORTEN SIE EINIGE DEINER FRAGEN.



Um das Grillen meisterhaft zu beherrschen, braucht man – wie bei allen kulinarischen Künsten – Zeit, Geduld und Leidenschaft. Aber das bedeutet nicht, dass du gleich zum Experten werden musst, um alles zu genießen, was dein Grill zu bieten hat! Ein Großteil des Spaßes am Grillen besteht darin, neue Rezepte zu lernen, mit interessanten Zutaten zu experimentieren und neue Techniken zu entdecken. Ganz gleich, ob du gerade erst mit dem Grillen beginnst oder es perfektionieren möchtest – es gibt immer etwas zu lernen.

Um dich auf deiner Weber Reise zu unterstützen, haben wir uns mit drei Grillmeistern zusammengesetzt und ihnen einige brennende Fragen zu ihren Erfahrungen gestellt. Vom köstlichen Pulled Pork bis zum frischen Hummer haben diese Grillmeister schon alles gegrillt – und sind gerne bereit, ihr Wissen zu teilen. Unabhängig davon, wie viel Erfahrung du hast, kannst du dich vom Wissen dieser Profis inspirieren lassen.

Damit du eine noch bessere Vorstellung davon bekommst, was man auf deinem Weber Grill alles zaubern kann, haben wir uns mit einigen Grillmeistern unserer Grill Academy aus ganz Europa getroffen, die uns zahlreiche Tipps und Tricks aus ihrem Alltag gegeben haben. Finde auf weber.com deine nächste Grill Academy.



**BASTIAAN BEEKHUIS UND
NIELS GEUCHIES, BBQPROOF
NIEDERLANDE**

GIBT ES EIN GERICHT, DAS SIE SCHON
IMMER EINMAL GRILLEN WOLLTEN,
ABER NOCH NICHT DIE GELEGENHEIT
DAZU HATTEN?

BB & NG: Das wäre ein Spießbraten von einem ganzen Schwein. Wir sehen das manchmal in den sozialen Medien und denken: „So etwas grillt man nicht jeden Tag!“

IHRE BURGER HABEN EINEN INTENSIVEN
GESCHMACK. WAS IST IHR GEHEIMNIS
EINES PERFEKT GEGRILLTEN BURGERS?

BB & NG: Man beginnt mit dem besten Rinderhackfleisch, das man finden kann (oder macht es selbst). Nach dem Grillen des Pattys möchtest du mehrere Schichten mit unterschiedlichen Geschmackserlebnissen erhalten. Beginne mit der Burgersoße, dann folgen Salat, Patty, Cheddar-Käse, Speck und schließlich Essiggurken. Wenn du dann einen Bissen nimmst, wirst du begeistert sein!

WAS IST EIN AUSSERGEWÖHNLICHES
GRILLGERICHT, DAS SIE
DEN BESUCHERN DER WEBER GRILL
ACADEMY EMPFEHLEN WÜRDEN?

AS: Ich habe schon öfters Beluga-Stör-Kaviar gegrillt, da der Geschmack und die Textur von gegrilltem Kaviar wirklich erstaunlich sind. Ich habe ihn bei mehreren Veranstaltungen gegrillt und einmal für eine Gruppe von Köchen, die von dem Ergebnis angenehm überrascht waren!



**TIMM VLADIMIR,
TIMM VLADIMIRS KÖKKEN
DÄNEMARK**

WAS SOLLTE IHRER MEINUNG
NACH JEDER HOBBYKOCH ÜBER
DAS GRILLEN WISSEN?

TV: Dass es nicht so wahnsinnig schwierig sein muss! Ich glaube, dass viele Hobbyköche ein wenig Angst vor dem Grill haben. Sie denken, dass es eine andere Art des Kochens ist, die sie nicht gewohnt sind, also versuchen sie, es zu vermeiden. Ich wünschte, sie wüssten, dass sie viel Spaß haben können, wenn sie ihre Kochkenntnisse auf den Grill übertragen. Wenn du dich erst einmal an die unterschiedliche Wärmeverteilung auf dem Grill gewöhnt hast, wird es gut funktionieren. Das ist nur eine weitere Ebene deiner Kochkünste und Geschmackserlebnisse.



WAS IST DAS AUSSERGEWÖHNLICHSTE
GERICHT, DAS SIE JEMALS
GEGRILLT HABEN?

TV: Känguruschwanz! Es war mitten im australischen Outback mit zwei Aborigine-Frauen. Wir haben einfach den ganzen Känguruschwanz genommen – mit Haut und Haaren – und ihn ins Feuer geworfen, bis die Haare verbrannt waren. Dann haben wir ihn in Alufolie eingewickelt und in der Glut fertig gegart. Leider war das überhaupt kein leckeres Erlebnis! Wir haben auch ein paar Witchetty-Maden gekocht. Abgesehen davon, dass sie groß und klebrig waren, schmeckten sie ziemlich gut, ein bisschen wie Maiskolben.

**JAN HENRIK SYVERSEN,
GLADKOKKEN
NORWEGEN**



GLADKOKKEN HEISST AUF NORWEGISCH
„DER GLÜCKLICHE KOCH“. WARUM
MACHT SIE KOCHEN SO GLÜCKLICH?

JHS: Ich teile gerne mein Wissen über das Kochen auf einfache und unprätentöse Weise mit allen Menschen, die mir folgen. Menschen in der Küche zum Erfolg zu verhelfen, macht mich glücklich!

WAS IST IHR LIEBLINGSGERICHT VOM
GRILL FÜR EINE GROSSE PARTY?

JHS: Pulled Pork. Es ist unglaublich saftig und schmackhaft. Wenn man für eine größere Gruppe grillen muss, kann man das Schweinefleisch problemlos in großen Mengen zubereiten und mit vielen verschiedenen Gewürzen kombinieren.

WAS IST DAS GEHEIMNIS EINES
PERFEKT GEGRILLTEN STEAKS?

YG: Man muss das Fleisch auf einem sehr heißen Grill auf jeder Seite sehr kurz anbraten, dann genauso lange ruhen lassen und schließlich wieder einige Sekunden lang erhitzen, damit das Fleisch richtig gegrillt ist. Davon abgesehen ist die Fleischqualität der wichtigste Faktor!

.....
Videos von den Grillmeistern der Grill Academy,
die deine brennenden Fragen
rund um das Grillen beantworten,
findest du auf weber.com



FRÜHLING

Italiener
können
es besser





Der perfekte Osterbraten: Lammfleisch, mariniert in Rosmarin

OSTERN STEHT GANZ IM ZEICHEN VON FRISCHEM GEMÜSE, FEINSTEM LAMMFLEISCH UND DER FAMILIE – UND NIRGENDWO IST ES EIN GRÖßERES FEST ALS IN ITALIEN

Ostern, oder Pasqua, ist in ganz Italien ein traditionsreiches Fest. Viele der Rituale für diese besondere Zeit sind tief verwurzelt, darunter die feierliche Messe, Prozessionen (von denen einige den ganzen Tag dauern), Zeit mit der Familie und natürlich ein opulentes Essen.

Wie viele italienische Feste sind auch die Osterfeierlichkeiten vollgepackt mit Essen und Trinken. Nach den ruhigeren und besinnlicheren Wochen der Fastenzeit ist dies eine Zeit, in der man mit lokalen, saisonalen Produkten feiert. Im ganzen Land hat jede Region ihre eigenen Vorstellungen davon, wie der Feiertag gestaltet wird. Sowohl einfache Gerichte als auch komplizierte Rezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben, jeweils mit eigenen kleinen Variationen. Auf Sardinien ist ein am Spieß gegrilltes Ferkel ein Klassiker, aber in der Nähe der Alpen wird zum Beispiel gekochte Kalbszunge mit Meerrettich serviert.

Die meisten Ostermahlzeiten beginnen jedoch ganz einfach. Antipasto zu Ostern kann so einfach sein wie Corallina – eine besondere Salami, die mit Käsebrot und hartgekochten Eiern serviert wird – oder so raffiniert wie Vignarola, die die Aromen von Frühlingsgemüse und Bohnen in einem frischen Eintopf vereint. Dann werden Osterbrot, rustikale Pasteten, Knödel, frisches Frühlingsrisotto und Lasagne angeboten.

Aber das, was ein Osteressen wirklich ausmacht, ist der Hauptgang: immer ein schön gegartes Stück Fleisch, und meistens ein Frühlingslamm. Das Osterlamm wird auf so viele Arten zubereitet, wie es Städte in Italien gibt, aber das Wichtigste ist, den Geschmack und die Textur dieses besonderen Fleisches zu würdigen, von Eintöpfen über Schmorgerichte bis hin zum Grillen. In Rom zum Beispiel wird das Osterlamm als Braten serviert. Das Fleisch wird mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl

mariniert und über den Flammen eines Grills gegart, bis es ein schönes Branding hat.

Das Gemüse der Saison, das zum Fleisch serviert wird, ist ebenso wichtig und ergänzt diese einzigartigen Aromen. Artischocken sind besonders beliebt – probiere sie knusprig gegrillt mit ein wenig Knoblauchmayonnaise. Und um ein echtes italienisches Osterfest zu erleben, solltest du nach all den herzhaften Köstlichkeiten ein leckeres Dessert genießen, wie z. B. Colomba di Pasqua, einen Eierkuchen mit kandierten Früchten und Mandeln, oder Pastiera, eine neapolitanische Spezialität mit Ricotta und Eiern, die mit Orangenblütenwasser versetzt wird.

Das Beste am italienischen Osteressen ist, dass es sich um Speisen und Rezepte handelt, die jeder ausprobieren kann. Ein kleines Stück italienische Lebensart kann in deiner Outdoor-Küche auf deinem Grill Einzug halten, egal zu welcher Jahreszeit.



GEGRILLTE ARTISCHOCKEN

MIT KNOBLAUCH-MAYONNAISE

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

GRILLDAUER: 5 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: WEBER CRAFTED
Gourmet BBQ System

230 g Mayonnaise
2 mittelgroße Knoblauchzehen, gehackt
60 ml frischer Orangensaft
½ TL Salz
4 Artischocken à ca. 280 g
1 EL natives Olivenöl extra
½ TL getrockneter Estragon

1. In einer kleinen Schüssel die Mayonnaise mit Knoblauch, Orangensaft und ¼ TL Salz vermengen und bis zum Gebrauch kühl stellen.

2. Den Stiel jeder Artischocke abschneiden, dabei 2–3 cm dran lassen. Die dunklen äußeren Blätter abbrechen. Wenn die restlichen Blätter dornig sind, die Enden mit einer Schere abschneiden.

3. Einen Dünsteinsatz in einen großen Topf stellen und Wasser bis zum Boden des Einsatzes auffüllen. Das Wasser zum Kochen bringen und die Artischocken mit dem Kopf nach unten hineinlegen. Die Artischocken im zugedeckten Topf 20 bis 25 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Gegebenenfalls mehr Wasser hinzufügen. Um zu prüfen, ob die Artischocken gar sind, ein Messer in den Artischockenstiel stecken; es sollte leicht und ohne Widerstand hinein- und herausgleiten.

4. Sobald die Artischocken fertig sind, in eine große Schüssel mit Eiswasser geben. Gut abtropfen lassen, mit den Stielen nach oben auf einen Teller legen und vollständig abkühlen lassen.

5. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten (180 bis 230 °C). Die Artischocken der Länge nach durch den Stiel halbieren. Mit einem Teelöffel die violetten Blätter und den Strunk von jeder Artischocke herauskratzen. Die Artischocken rundherum mit dem Öl

bestreichen und gleichmäßig mit Estragon und Salz würzen.

6. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Artischocken 4 bis 6 Minuten bei geschlossenem Deckel über direkter mittlerer Hitze grillen, bis sie warm sind und leichte Grillmarkierungen haben. Dabei ein- oder zweimal wenden. Vom Grill nehmen und warm, bei Zimmertemperatur oder gekühlt mit der Knoblauchmayonnaise servieren.

MASTER-TOUCH GBS E-5750



Kreiere deine kulinarischen Meisterwerke!
Der meistverkaufte Holzkohlegrill von Weber mit dem vielseitigen Gourmet BBQ System und praktischen Features wie dem One-Touch-Reinigungssystem
Weitere Informationen findest du auf weber.com



LAMMKEULE IM SCHMETTERLINGSSCHNITT

MIT SARDELLEN UND ZITRONE

PERSONEN: 6

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten
plus eine Stunde zum Marinieren

GRILLDAUER: 90 Minuten

Ganze Lammkeule
6 Sardellen
4 große Knoblauchzehen, geschält
4 EL Rosmarinblätter
2 Zitronen, mit Saft und Schale
Salz und Pfeffer
Olivenöl

1. Um die Lammkeule auszubeinen und mit einem Schmetterlingsschnitt zu versehen, musst du zunächst den Knochen finden und dann einen Einschnitt darüber machen, um ihn freizulegen. Bis zum Knochen herunterschneiden und am Ende das Gelenk ertasten. Schneide weiter um den Knochen herum und klappe dabei das Fleisch zurück.

2. Suche das Gelenk, das den Beinknochen mit der Keule verbindet. Beides vom Hauptstück entfernen. Nachdem du den Beinknochen und die Keule entfernt hast, suche das Verbindungsgelenk und schneide es durch. Den entfernten Beinknochen und eine Lammkeule beiseite legen.

3. Jetzt kannst du die Lammkeule im Schmetterlingsschnitt schneiden, um beim Garen eine ähnliche Dicke zu erreichen. Zuerst größere Fettstücke entfernen. Als Nächstes beginnst du damit, die dicksten Fleischstücke aufzuschneiden, indem du das Fleisch horizontal und vertikal schneidest, um Taschen und Einschnitte für eine gleichmäßige Dicke zu erhalten.

4. 6 Sardellen, 4 große Knoblauchzehen und 4 EL Rosmarinblätter fein hacken. In einer kleinen Schüssel vermischen, dann die Schale und den Saft von 2 Zitronen und einen guten Schuss Olivenöl hinzufügen. Würzen.

5. Die Marinade in das Lammfleisch einreiben und mindestens eine Stunde marinieren lassen. Während das Fleisch mariniert wird, den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180 °C) und die 50/50-Methode vorbereiten.

6. Das Lamm auf jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten, dann über die indirekte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel etwa anderthalb Stunden grillen oder bis die Kerntemperatur 65 °C erreicht. Vor dem Servieren ruhen lassen.

TIPP

Der Beinknochen kann als Grundlage beim Braten von Fleisch oder für Brühe verwendet werden. Die Knochen einfrieren, bis du genug hast, um eine Brühe herzustellen. Die Keule wird am besten langsam gegart. Friere diese ein und verwende sie, wenn du ein paar Keulen hast, in einem Rezept für Slow Cooking.



SOMMER





Sommer

HEISSE ZEITEN!

Wenn die Temperaturen steigen und jeden Tag T-Shirt-Wetter ist, solltest du den Grill anwerfen und etwas Abwechslung in die beste Grillzeit bringen





Hotdog-Party

ES GEHT UM DIE WURST! WARUM DER HOTDOG DIESEN SOMMER IM MITTELPUNKT STEHT

Deutschland hat vielleicht den Hotdog erfunden (und ihm Spitznamen wie „Wiener“ und „Frankfurter“ gegeben), aber heute ist er weltweit beliebt. In den Vereinigten Staaten ist dieses einfache Würstchen-Sandwich typisch für den Sommer und ein fester Bestandteil bei Grillfesten, da es einfach und vielseitig zuzubereiten ist. Hotdogs können mit jeder Art von Fleisch und jedem Topping zubereitet werden. Da sie klein und handlich sind, kann man sie in geselliger Runde essen, während man in der anderen Hand ein Getränk hält.

Warum also nicht eine eigene Hotdog-Party veranstalten? Achte zunächst darauf, dass deine Würstchen Zimmertemperatur haben (kaufe sie frisch ein und nimm sie rechtzeitig aus dem Kühlschrank). Dein Grill sollte heiß, aber nicht glühend heiß sein. So garen sie gleichmäßig, ohne anzubrennen. Du solltest sie quer zu den Grillroststäben auf den Grill legen, damit du ein schönes Grillmuster erhältst. Die Brötchen vor dem Servieren kurz auflegen, um sie leicht zu rösten.

Bei den Toppings kannst du deine Gäste auf eine Reise durch die Traditionen der USA

mitnehmen. Der klassische New Yorker Hotdog wird mit Ketchup oder Senf, Sauerkraut oder Relish gegessen, während man in Chicago gehackte Zwiebeln, frische Tomaten und eingelegte Paprika hinzufügt. In Tennessee wird der Hotdog mit Speck umwickelt und großzügig Barbecue-Sauce darauf verteilt. In Detroit gibt man eine Handvoll Cheddar-Käse dazu. In Cincinnati wird Chili darüber gekippt, und in Arizona werden Pinto-Bohnen, Avocado und Jalapeños hinzugefügt, um die Aromen des Nachbarlandes Mexiko zu übernehmen.

Auch wenn du nicht all diese Zutaten hast, solltest du genügend Fleisch- und Gemüse-Hotdogs für alle haben. Jedes Topping sollte mit mindestens zwei anderen kombiniert werden, um deine Gäste zum Experimentieren zu animieren. Wenn du es beim Grillen und Kombinieren von Saucen und Beilagen richtig anstellst, wirst du mit einem tollen Geschmack und knusprigen Ergebnis belohnt. Schließlich soll dich der perfekte Hotdog auf eine Reise in die Sommer deiner Kindheit mitnehmen: pure Nostalgie in einem Brötchen.



KLASSISCHER HOT DOG IM AMERIKANISCHEN STIL

PERSONEN: 8

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

GRILLDAUER: 5 Minuten

2 mittelgroße Tomaten, halbiert und quer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten
8 All-Beef-Würste, je ca. 115 g
8 Hotdog-Brötchen, am besten mit Mohn, aufgeschnitten
16 Peperoncini oder eingelegte Pfefferoni
2 Dillgurken, in Stifte geschnitten
1 kleine gelbe Zwiebel, fein gehackt
120 g süßes Gurkenrelish, vorzugsweise smaragdgrün
Chicago-Style Relish, nach Geschmack
Gelber Senf, nach Geschmack
Selleriesalz

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten (180 bis 230 °C).

2. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Hotdogs über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel grillen. Die Hotdogs 4 bis 5 Minuten grillen, bis sie schön gebräunt sind. Dabei einmal wenden. Während der letzten 30 Sekunden der Grillzeit die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten.

TIPP

Optimiere den Geschmack deiner Hotdogs, indem du mit den Brötchen experimentierst! Probiere ein weiches Brioche oder ein krosses Baguette aus. Beide können auf dem Grill für etwa eine Minute pro Seite geröstet werden.

3. In jedes Brötchen einen gegrillten Hotdog mit zwei Tomatenscheiben, zwei Paprikaschoten, einer Essiggurke, gehackten Zwiebeln, Gurkenrelish und Senf legen. Zum Schluss großzügig mit Selleriesalz würzen. Warm servieren.

WEBER Q 3200



Entdecke das Beste aus allen Welten. Ein moderner Gasgrill, der sich mit der Leistung von zwei Brennern gut auf deiner Terrasse macht. Klein genug, damit er auch in einen kleineren Garten passt, und perfekt für Sommergerichte. Weitere Informationen findest du auf weber.com





TWISTED HOTDOG MIT AVOCADO-MAYONNAISE

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

GRILLDAUER: 5 Minuten

1 reife Hass-Avocado, grob gehackt
230 g Mayonnaise
1 Jalapeño-Chili, entkernt und gehackt
1 EL Schalotten, gehackt
1 EL frischer Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
¼ TL Salz
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
8 Hotdogs aus reinem Rindfleisch bester Qualität
8 Hotdog-Brötchen, aufgeschnitten
450 g Sauerkraut, aus dem Beutel oder Glas, abgetropft und erhitzt
450 g reife Tomaten, entkernt und gehackt
¼ Bund frische Korianderblätter, grob gehackt
½ rote Zwiebel, fein gehackt

1. Die Mayonnaise mit der Avocado, der Jalapeño, der Schalotte, dem Zitronensaft, dem Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Küchenmaschine zu einer glatten Masse pürieren.

2. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten (180 bis 230 °C).

3. In jeden Hotdog ein paar flache Schnitte schneiden und 4 bis 5 Minuten bei geschlossenem Deckel über direkter mittlerer Hitze grillen, bis er auch in der Mitte heiß ist. Gelegentlich wenden.

4. Während der letzten 30 bis 60 Sekunden der Grillzeit die Brötchen mit der Schnittfläche nach unten über direkter Hitze rösten, bis sie knusprig sind.

5. Für jede Portion die Avocado-Mayo großzügig innen auf die Brötchen streichen (es wird nicht alles benötigt). Einen Hotdog, Sauerkraut, Tomaten, Koriander und Zwiebel hinzufügen. Warm servieren.

PRECISION GRILLZANGE



Der Trick für perfekt gebratene Würstchen ist die richtige Zange! Die Precision Grillzange hat einen rutschfesten Griff und ist lang genug, um die Hand von der Flamme fernzuhalten.

Weitere Informationen findest du auf weber.com



DER NEUE SMOKEFIRE STEALTH EDITION STECKT VOLLER EINZIGARTIGER DESIGNDETAILS

Heutzutage ist das Grillen mit Pellets in aller Munde: die schnelle, einfache Art, das Grillgefühl zu erzeugen. Der SmokeFire EPX6 ist mit einer Fülle von technischen Details ausgestattet und wurde speziell entwickelt, um Anfängern und Profis gleichermaßen beim stilvollen Grillen zu helfen. Rätselraten beim Grillen war gestern. Die beste Weber Technik macht mit innovativen Designdetails das perfekte Grillenerlebnis.

EDLE VERARBEITUNG

Der SmokeFire EPX6 verfügt über ein modernes, schwarzes Finish, das ihn zum Star der Show macht, in der selbst die kleinsten Details stilvoll präsentiert werden. In Kombination mit dem smarten Design des All-in-One-Pelletgrills musst du dich nicht zwischen Schönheit und Verstand entscheiden.

MIT WEBER CRAFTED ÜBER DEN TELLERRAND BLICKEN

Mit dem richtigen Zubehör ist es leicht, ein Grillheld zu sein. Dank des ausgeklügelten Designs, das eine nahtlose Kompatibilität mit dem WEBER CRAFTED Zubehör ermöglicht, ist jetzt alles auf einem Pelletgrill möglich. Von frisch gebackenen Pizzen mit dünner Kruste auf dem Pizzastein bis hin zu Speck und Pfannkuchen auf der Grillplatte – dein Pelletgrill kann mehr, als du dir je erträumt hast.

GET SMART MIT WEBER CONNECT

Smartes Grillen ist keine Zukunftsmusik mehr. Der SmokeFire EPX6 ist mit der neuesten WEBER CONNECT-Technologie ausgestattet. Damit kann dein Grill überwachen, was unter der Haube passiert, sodass du es nicht tun musst. Mit WEBER CONNECT kannst du die Hitze einstellen oder dich direkt über dein

Smartphone informieren lassen, wann es Zeit zum Wenden ist. Das ist smartes Grillen.

IMMER GUT BELEUCHTET

Die Party sollte nicht enden, wenn die Sonne untergeht. Der SmokeFire EPX6 verfügt über ein elegantes, integriertes Oberflächenlicht, das dafür sorgt, dass dein Grillgut auch nach Einbruch der Dunkelheit noch gut ausgeleuchtet ist. Das Licht ist unter dem Deckel angebracht, so dass das Licht in allen Ecken ankommt, ohne kostbaren Platz auf dem Grill zu beanspruchen.

BEWEGLICHKEIT IST TRUMPF

Der SmokeFire EPX6 ist von oben bis unten auf Nutzerfreundlichkeit und Langlebigkeit ausgelegt – bis ins kleinste Detail. Deshalb ist er mit hochwertigen, strapazierfähigen Rollen ausgestattet, so dass er leicht ins Zentrum der Party transportiert oder im Handumdrehen sicher verstaut werden kann.



BLACK ANGUS RINDERBRUST

MIT HICKORY- UND KIRSCHHOLZ-RAUCHAROMA

PERSONEN: 12

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten plus 3–4 Tage Pökeln

GRILLDAUER: 12 Stunden

BESONDERES ZUBEHÖR: 12 Stück Kirschholz, 12 Stück Hickoryholz

1 ganzes Bruststück, ca. 5–6 kg, pariert, aber mit etwas Fett am Fleisch.
16 EL Meersalz
3 EL schwarze Pfefferkörner
4 EL gemahlener Koriander
1 EL Muscovadozucker
2 zerriebene Lorbeerblätter
1 TL Nelken
1 EL Paprikapulver
1 EL Knoblauchpulver
1 EL Zwiebelpulver
1 TL getrockneter Dill
1 TL englisches Senfpulver
1 TL Sellarisalz
1 TL rosa Pfefferkörner

1. Für die Pökelfarade die schwarzen Pfefferkörner, die getrockneten Lorbeerblätter und die Nelken in einem Mörser zerstoßen. Das Salz hinzugeben und ein wenig mahlen, um die Kristalle zu zerkleinern. 3 EL gemahlene Koriander, 1 EL Muscovadozucker dazugeben und gründlich vermischen. Die Rinderbrust in einen großen Beutel geben und gleichmäßig mit der Marinade bedecken, auch die Seiten und Enden. 3–4 Tage in den Kühlschrank stellen und alle 12 Stunden wenden.

2. Nach dem Pökeln die Rinderbrust aus dem Beutel nehmen und unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen. Nachdem die überschüssige Marinade aus dem Spülbecken gespült ist, die Rinderbrust in die Spüle legen und Wasser einlaufen lassen, bis sie bedeckt ist. Während das kalte Wasser langsam läuft, das Wasser über den Überlauf abfließen lassen. Die Rinderbrust bleibt mit Wasser bedeckt. Ist dies nicht möglich, die Spüle einfach alle 30 Minuten ablaufen lassen und wieder auffüllen. Die Rinderbrust muss 1–2 Stunden einweichen. Aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen.

3. Für die Trockenmarinade die rosa Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, 1 EL Koriander,

Paprikapulver, Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Dill, Senfpulver und Sellarisalz dazugeben und gut vermischen. Die Rinderbrust rundherum einreiben, dabei die Seiten und Enden nicht vergessen. Dein Bruststück ist jetzt bereit für den SmokeFire.

4. Den SmokeFire auf schwache Hitze (110 bis 135 °C) vorheizen. Die Rinderbrust mit der Fettsseite nach oben mit geschlossenem Deckel über indirekte, schwache Hitze legen.

5. Nach sechs Stunden die Rinderbrust in Alufolie einwickeln, zurück in den SmokeFire legen und weitere sechs Stunden garen lassen. Einen sauberen Temperaturfühler in die Rinderbrust stecken und vom Grill nehmen, wenn die Kerntemperatur 82 °C erreicht hat.

6. Das Bruststück vor dem Schneiden 20–30 Minuten ruhen lassen.

SMOKEFIRE EPX6 STEALTH EDITION



Mit dem neuen SmokeFire Holzpelletgrill Stealth Edition ganz in schwarz kannst du Grillgut zubereiten, das du zuvor nie für möglich gehalten hättest. Langsames Garen bei niedrigen Temperaturen bei 95 °C oder scharfes Anbraten bei 315 °C, sowie Backen, Dämpfen und sogar Pfannengerichte sind möglich, wenn du den Grillrost durch die speziellen Grillaufsätze von WEBER CRAFTED ersetzt.

Weitere Informationen findest du auf weber.com



SOMMER

Grillheld vs. smarte Technologie

MIT CONNECTED BBQ KANNST DU JEDEN SCHRITT DES GRILLENS STEUERN. ABER WIE SCHLÄGT SICH DIE TECHNIK GEGEN DIE ROHE GEWALT AM GRILL?

Wie grillst du dein Steak am liebsten? Bist du eher ein Oldschool-Typ, der es gerne traditionell hat? Oder kannst du es kaum erwarten, die neuesten Gadgets auszuprobieren, alles mit deinem Smartphone zu verbinden und die Möglichkeiten des Internets zu nutzen?

Es gibt immer mehr Hobby- und Profigriller, welche die Nutzerfreundlichkeit, den Komfort und die neuen Möglichkeiten, die WLAN-fähige Geräte – das sogenannte Internet der Dinge – (wortwörtlich) auf den Tisch bringen können. Der WEBER CONNECT Smart Grilling Hub zum Beispiel integriert smarte Technologie nahtlos in jede Grillmethode, egal ob Gas oder Holzkohle, so dass ein medium-rare Gericht nicht mehr übergart werden kann. Anstatt sich nur an die Klassiker wie Rib-Eye-Steak und Rinderfilet zu halten, probiere doch mal Lachsfilets mit knuspriger Haut aus. Unser Tipp: Serviere dazu einen thailändisch inspirierten Gurkensalat, der durch Chili und Fischsauce einen besonderen Kick erhält – eine Neuinterpretation des Klassikers.

Wir wissen aber auch, dass es etwas Ursprüngliches hat, über einen traditionellen Holzkohlegrill zu wachen. Schließlich sind Klassiker aus gutem Grund Klassiker. Alles dreht sich um dich, das Fleisch, die Hitze und deine Fähigkeiten als Grillmeister. Diese Art des Grillens genießt man am besten im Freien mit Freunden, einer guten Flasche Wein oder ein paar kühlen Bieren, wenn man einen schönen langen Abend vor sich hat. Wenn du dein Handy auf lautlos geschaltet hast, stört nichts das Knistern der Holzkohle, während du dich auf das leckere Grillgut freust. Warum nicht einmal unwiderstehlich zarte, geräucherte Hähnchenflügel mit einer süchtig machenden Hoisin-Glasur zubereiten? Das ist sicherlich eine willkommene Ergänzung für jedes Grill-Event.

Welche Methode ist also besser? Die moderne, smarte Variante, die eine neue Generation des Grillens verkörpert, oder die traditionelle Grillmeister-Variante mit Holzkohle? Richte dich am besten nach dem Anlass: Manchmal wollen wir der Technik das Steuer überlassen, und ein anderes Mal wollen wir uns auf das Wesentliche konzentrieren.

GERÄUCHERTE CHICKEN WINGS

MIT HOISIN-GLASUR

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

GRILLDAUER: 90–120 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Räucherbox, Räucherchips Apfelholz

2 TL Knoblauchpulver
1 ½ TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Meersalz
½ TL geriebener schwarzer Pfeffer
12 Hähnchenflügel, insgesamt ca. 1,3 kg
Natives Olivenöl extra
1 EL geröstetes Sesamöl
1 TL Knoblauchpulver
1 EL geschälter, fein geriebener frischer Ingwer
4 EL Hoisin-Sauce
2 EL hellbrauner Zucker
2 EL Honig
1 EL Reisweinessig
2 Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile, in dünne Scheiben geschnitten

1. Den Grill oder Smoker für indirekte, niedrige Hitze vorbereiten (120 bis 150 °C). In einer kleinen Schüssel Knoblauchpulver, Fünf-Gewürze-Pulver, Koriander, Salz und Pfeffer vermengen. Die Hähnchenflügel leicht mit Olivenöl bestreichen. Gleichmäßig mit der Trockenmarinade würzen.

2. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Die Wood Chunks zu den Kohlen geben (oder die Räucherchips abgießen und in die Räucherbox füllen) und





den Deckel schließen. Wenn Rauch entsteht, die Hähnchenflügel mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost legen und 1 Stunde bei geschlossenem Deckel über indirekter schwacher Hitze grillen.

3. In der Zwischenzeit die Glasur herstellen: In einem kleinen Topf Sesamöl bei mittlerer Hitze auf dem Herd erhitzen. Knoblauch und Ingwer dazugeben und unter ständigem Rühren 30–60 Sekunden köcheln lassen. Die restlichen Zutaten für die Glasur hinzufügen, gut vermischen und weitere 1–2 Minuten köcheln lassen. Auf die Seite stellen.

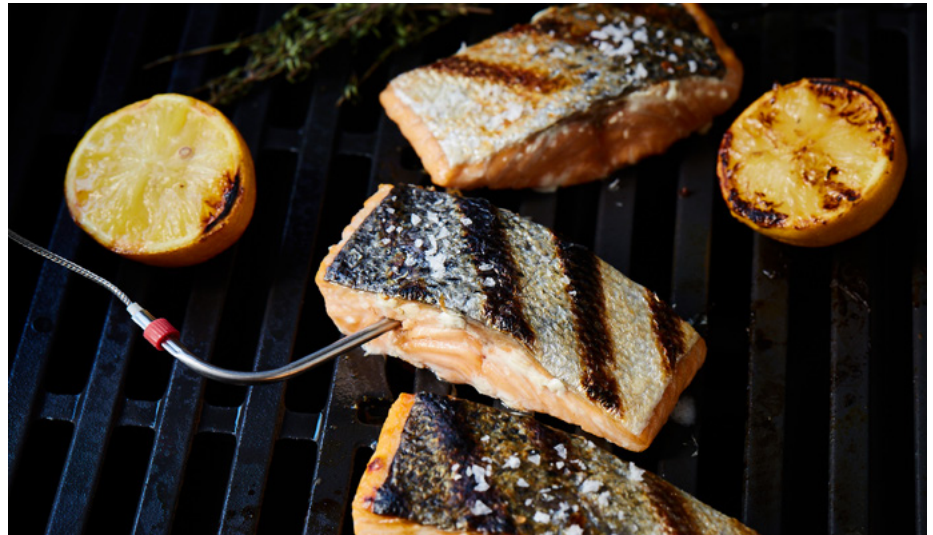
4. Nach der ersten Stunde, in der die Flügel gegart werden, am Gelenk einschneiden, um zu prüfen, ob sie gar sind. Wenn sie am Knochen noch rosa sind, weitere 30 Minuten braten. Anschließend die Flügel rundherum mit der Glasur bestreichen und etwa 30 Minuten grillen, bis die Glasur die Oberfläche der Flügel durchdrungen hat. Die Hähnchenflügel auf eine Platte legen und mit den Frühlingszwiebeln garnieren. Warm servieren.

SUMMIT KAMADO E6



Die Grillrevolution! Ein Steak scharf anbraten, ein ganzes Hähnchen grillen oder einen Braten langsam bei niedriger Temperatur räuchern – dieser Grill kann einfach alles.

Weitere Informationen findest du auf weber.com



LACHS MIT KNUSPRIGER HAUT

MIT THAI-GURKENSALAT

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 45 Minuten

GRILLDAUER: 6–7 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System Grillplatte

4 Lachsfilets (mit Haut), je 200–250 g und ca. 5 cm dick

Olivöl

Meersalz

2 Salatgurken

30 g Koriander, gehackt

6 große Schalotten, in dünne Scheiben geschnitten

1 mittelgroße rote Chili, entkernt und fein gewürfelt

1 EL brauner Zucker

1 EL frischer Limettensaft

1 EL Fischsauce

2 EL Reisweinessig

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Erdnussöl

3. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (210 bis 240 °C) mit einer Plancha oder einer Weber Crafted Gourmet BBQ System Grillplatte vorbereiten.

4. Die Lachsfilets rundherum leicht mit Olivenöl bestreichen. Mit Salz würzen. Den Lachs auf die vorgeheizte Plancha oder Grillplatte legen und 4 Minuten über direkter, mittlerer bis starker Hitze mit der Hautseite nach unten grillen. Die Filets wenden und weitere 2 bis 3 Minuten garen. Vom Grill nehmen.

5. In einer Schüssel den braunen Zucker in Limettensaft und Fischsauce auflösen und den Essig unterrühren. Mit Pfeffer würzen und Erdnussöl unterrühren. Gut mischen und dann über den Salat gießen. Zusammen mit dem Lachs servieren.



SPIRIT EPX-325S GBS



Der Spirit Smart-Grill ist der beste Freund des Multitaskers. Mit dem Schritt-für-Schritt-Grillassistenten erhältst du Benachrichtigungen, sobald die perfekten Temperaturen zum Wenden und Servieren erreicht sind.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

1. Die Gurken schälen. Mit einem Gemüseschäler die Gurke von einem Ende zum anderen in Streifen schneiden. Die Kerne in der Mitte wegwerfen. Die Gurke in ein Sieb geben und ca. 30 Minuten abtropfen lassen.

2. Die Gurke mit gehacktem Koriander, Schalotten und Chili vermengen und bis zum Servieren beiseite stellen.





Du möchtest den ultimativen Trick für deine Party? Hier kommt der gegrillte Fruchtcocktail. Dies ist eine hervorragende Möglichkeit, die Messlatte höher zu legen und die Möglichkeiten deines Grills zu erweitern. Wenn Früchte auf Flammen treffen, geschieht etwas Magisches: Mit wenig Aufwand kannst du das gesamte Geschmacksprofil eines Cocktails verändern. Gegrillte Früchte verleihen dem Cocktail einen Hauch Raffinesse, der deine Gäste begeistern wird.

Obst besteht zum größten Teil aus Wasser, das durch die hohe Hitze des Grills verdampft. Der gesamte natürliche Zucker konzentriert sich und karamellisiert, wodurch mehrdimensionale süße, bittere und nussige Aromen entstehen. Früchte geben beim Grillen auch mehr Saft ab. Wenn du also Zitrusfrüchte verwendest, lege sie mit der Schnittfläche nach unten auf den Grill, damit sie den Rauch aufnehmen können. Durch das Grillen wird die Säure der Früchte gemildert und die Süße verstärkt, so dass ein köstliches Getränk entsteht. Im Grunde genommen verwandelt sich das Obst in eine Geschmacksbombe voller Nuancen, die sich hervorragend mit Spirituosen kombinieren lässt.

Cocktails bei Grillpartys sind auch eine gute Gelegenheit, um das Grillgut, das du zubereitest, zu ergänzen. Besondere Kombinationen wie ein gegrillter Ananas-Whisky Sour mit Schweinefleisch oder eine gegrillte Spiked-Limonade mit Fisch sorgen für einen außergewöhnlichen Abend. Es gibt jede Menge Kombinationen zu entdecken. Darauf wollen wir anstoßen: zum Wohl!

GEGRILLTER ANANAS SOUR

PERSONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Minuten

GRILLDAUER: 10 Minuten

1 Ananas
1 Mango
2 EL Honig
60 ml Ananassaft
120 ml Bourbon
Etwas Vanilleextrakt
30 ml Zuckersirup
1 Eiweiß
Eiswürfel

1. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (200 °C) vorbereiten. Die Ananas in dicke Scheiben schneiden und die Mango-Hälften vom Kern wegschneiden.

2. Die Früchte mit etwas Honig bestreichen und auf jeder Seite 4–5 Minuten direkt auf den Rost legen. Sobald die Früchte ein schönes Grillmuster aufweisen und karamellisiert sind, in Scheiben oder Dreiecke schneiden.

3. Ananassaft, Bourbon, Sirup und Eiweiß in einen Boston-Shaker geben und etwa 30 Sekunden lang schütteln.

4. Eine gute Menge Eiswürfel in den Shaker geben und eine weitere Minute schütteln. Durch ein Barsieb in mit einigen Eiswürfeln gefüllte Gläser abseihen. Zum Schluss eine Scheibe gegrilltes Obst dazugeben und servieren.

SMOKED MANGO-PASSIONSFRUCHT- MOJITO

PERSONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

GRILLDAUER: 10 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR:

Räucherbox, Räucherchips Apfelholz

1 Mango
80 ml Tequila
2 Passionsfrüchte, Kerne und Fruchtfleisch entfernt
40 ml Limettensaft
2 EL brauner Zucker
1 Bund Minzblätter
Crushed Ice

1. Die Räucherchips in Wasser einweichen. Den Grill für indirekte, starke Hitze (250 °C) vorbereiten. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zu einem Drittel mit Weber Briketts gefüllten Anzündkamin. Den Grill 15 Minuten lang vorheizen.

2. Die Räucherchips abtropfen lassen, in die Räucherbox legen und warten, bis sich Rauch entwickelt. Die Mangohälften vom Kern wegschneiden und das Fruchtfleisch kreuzweise einritzen, ohne durch die Schale zu schneiden.

3. Die beiden Mangohälften mit der Hautseite nach unten auf den Grill legen, den Deckel schließen und etwa 10 Minuten räuchern. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und die Mango mit einem Stabmixer zu feinem Püree verarbeiten.

4. In jedes Longdrinkglas 40 ml Tequila, Kerne und Fruchtfleisch einer Passionsfrucht, 3 Minzblätter, 1 Esslöffel Zucker, 80 ml geräuchertes Mangopüree und 20 ml Limettensaft geben. Mit einem Holzstößel mischen und zerkleinern, das Glas mit Crushed Ice füllen und mit einem Barlöffel gut umrühren.

5. Mit Minze und gegrillten Früchten garnieren.



SOMMER

Fingerfood-Fight

VEREDLE DEINE VORSPEISEN MIT DIESEN UNGLAUBLICHEN FINGERFOODS AUS GANZ EUROPA

Man nennt es Fingerfood, Vorspeise, Amuse-Bouche oder Hors-d'œuvre: Wenn es um kleine Snacks geht, hat jeder einen Favoriten. Die meisten Länder haben auch ihre eigene Art von Canapés. Dabei ist die spanische „Tapa“-Tradition (was „Deckel“ oder „Abdeckung“ bedeutet) wahrscheinlich die bekannteste.

Um die Ursprünge der Tapas ranken sich viele Mythen. Eine Legende besagt, dass ein König, der sich von einer Krankheit erholte, nur in kleinen Bissen gefüttert werden wollte. Eine andere erzählt, dass er in einer windigen Nacht vor einer Taverne ein Getränk zu sich nahm und der Barkeeper sein Glas mit einer Scheibe Schinken bedeckte.

Die Tapas-Kultur hat inzwischen ihren Weg in die Haute Cuisine gefunden, wo Spitzenköche das, was früher ein gewöhnliches Häppchen in der Bar war, kunstvoll neu erfinden. Tapas haben sich auch zu einem wichtigen Motor für den Tourismus entwickelt. Es werden mehrtägige Ausflüge angeboten, bei denen man das Beste aus Barcelona oder dem Baskenland kosten kann.

Der Verzehr von Appetithäppchen auf die Hand, um die Wirkung eines alkoholischen Getränks zu dämpfen und sich auf die größere Mahlzeit vorzubereiten, gehört mittlerweile zu jeder Party.

Um deine nächste Grillparty aufzupeppen, solltest du nicht nur die typischen Pommes frites und Dips servieren, sondern deine Gäste ihre Favoriten wählen lassen und daraus einen europäischen Snack-Showdown machen. Lass den Fingerfood-Fight beginnen!

Wird es die traditionelle spanische Tapa Albondigas sein – saftige, mundgerechte Fleischbällchen in reichhaltiger Tomatensauce? Oder eine Variante des Würstchens im Schlafrock mit der beliebten Berliner Currywurst? Vielleicht hast du aber auch eine Vorliebe für bayerische Hausmannskost und entscheidest dich für Semmelknödel-Muffins: eine unkomplizierte Variante des Knödels auf die Hand. Vegetarier könnten sich für die mit Crème fraîche und geriebenem Käse gefüllten leckeren Portobello-Pilze entscheiden. Für Kuchenliebhaber bietet sich der traditionelle Zwiebelkuchen aus dem Elsass an, der sich leicht aufschneiden und teilen lässt. Das Motto lautet: Klein aber fein. Doch welches Fingerfood wird gewinnen?





KLEINE HAPPEN

PERSONEN: 8–10

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

GRILLDAUER: 25 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Muffinblech

2–3 EL Pflanzenöl
 85 ml Milch
 1 Ei
 50 g Mehl, gesiebt
 12 Mini-Cocktailwürste
 Salz

1. Die Milch in einen Krug gießen, das Ei, das Mehl und die Prise Salz dazugeben und alles mit einem Schneebesen verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Grill auf mittlere/hohe indirekte Hitze vorheizen (200 °C).

3. Das Pflanzenöl auf die 12 Vertiefungen im Muffinblech verteilen. Die Form über die direkte Hitze stellen, um das Öl zu erhitzen. Das Öl sollte sehr heiß sein, bevor die Teigmischung hinzugefügt wird.

4. Die Teigmischung auf die 12 Vertiefungen verteilen. Diese sollten zu etwa zwei Dritteln gefüllt sein. In jede Vertiefung ein Würstchen legen und indirekt 15–20 Minuten backen, bis sie goldbraun, schön aufgegangen und knusprig sind.



ZWIEBELKUCHEN

PERSONEN: 8–10

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten

GRILLDAUER: 35 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR:

Gourmet BBQ System Grillplatte

Für den Teig:

150 g Magerquark
 6 EL Öl
 1 Ei
 300 g Mehl
 1 Päckchen Backpulver
 1 Prise Salz
 Antihaf-Spray

Für die Füllung:

1 kg Zwiebeln, in Streifen geschnitten
 150 g Speck, in Würfel geschnitten
 200 g Schmand
 3 Eier
 2 EL Rapsöl
 Salz, Pfeffer, Muskat und Kreuzkümmel, gemahlen

1. Für die Füllung den Grill mit der Grillplatte für direkte Hitze (180 °) vorheizen oder einen Topf (4 l) auf den Herd stellen. Rapsöl dazugeben und die Speckwürfel anbraten. Die Zwiebelscheiben hinzufügen und anbraten, bis alles goldbraun ist. Die Zwiebel-Speck-Mischung in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit für den Teig das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen. Magerquark, Öl und Ei mischen und beide Mischungen gut verkneten. Die GBS Grillplatte mit Antihaf-Spray einsprühen. Den Teig ausrollen und in die Pfanne legen, die überstehenden Ränder abschneiden.

3. Schmand und Eier in einer großen Schüssel verquirlen und mit der Zwiebel-Speck-Mischung vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kreuzkümmel abschmecken. Die Masse in die Grillplatte gießen.

4. Den Grill auf indirektes Grillen umstellen (für Holzkohle einfach die Char-Baskets Holzkohlekorbe auseinanderziehen) und den Zwiebelkuchen in den indirekten Bereich auf dem Grill stellen. Etwa 35 Minuten backen, bis der Kuchen fertig ist. Die Mischung sollte in der Mitte nicht mehr flüssig sein.

GEFÜLLTE PILZE

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

GRILLDAUER: 20 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Deluxe Grillkorb

4 Portobello-Pilze
 100 g Pilze, gehackt
 2 Scheiben Serranoschinken, fein gehackt
 120 g Bergkäse, gerieben
 2 EL Crème fraîche
 2 Schalotten, fein gehackt
 2 EL glatte Petersilie, fein gehackt
 Salz und Pfeffer

1. Die Stiele der Portobello-Pilze abschneiden und zusammen mit allen anderen Zutaten (außer 2 EL Käse) sehr fein hacken. Die Mischung sowie die Innenseite der Portobellos mit Salz und Pfeffer würzen. Die Portobello-Pilze mit der Mischung füllen und den restlichen Käse darüber streuen.

2. Den Grill für schwache bis mittlere indirekte Hitze (175 °C) vorbereiten. Die gefüllten Pilze in den Grillkorb legen und etwa 20 Minuten für indirektes Grillen auf den Grill legen, bis sie schön gebräunt sind.

SEMMELKNÖDEL-MUFFINS

PERSONEN: 12

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

GRILLDAUER: 20–25 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Muffinblech

1 Zwiebel, fein gehackt
100 g Speckwürfel
2 EL Petersilie, fein gehackt
250 ml Milch
2 Weizenbrötchen vom Vortag
1 Brezel
3 Eier, getrennt
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
1 EL Rapsöl

1. Die Brötchen und die Brezel in Würfel schneiden und einen Topf auf dem Seitenkocher oder Herd erhitzen. Das Rapsöl dazugeben und den Speck anbraten. Dann die Zwiebel hinzufügen und braten, bis sie glasig ist. Mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen.

2. Die heiße Milchlösung über die Brotwürfel gießen und 5 Minuten stehen lassen. Dann nach und nach die Eigelbe unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse etwas abkühlen lassen und das zuvor steif geschlagene Eiweiß unterheben.

3. Den Grill für indirekte Hitze (175 °C) vorbereiten und vorheizen. Die Mischung in die Muffin-Papierförmchen füllen und diese in das Muffinblech setzen. Das Muffinblech indirekt auf den Grill stellen und etwa 20 bis 25 Minuten backen, bis die Muffins goldbraun sind.



TWISTED CURRYWURST

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 90 Minuten

GRILLDAUER: 30 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Pizzastein

4 vorgegarte Bratwürste
2 Blätterteigplatten
1 Eigelb
250 ml Orangensaft
250 ml Cola
1 EL Ketchup
1 EL Currypulver
1 TL rote Currypaste
1 EL Tomatenmark
1 Schuss Balsamicoessig
Salz und Pfeffer

1. Orangensaft und Cola zum Kochen bringen und um die Hälfte reduzieren. Currypulver, Ketchup, Currypaste und Tomatenmark zugeben und mit Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig abschmecken, dann abkühlen lassen.

2. Den Grill für direkte, mittlere Hitze (160 bis 180 °C) vorbereiten. Die Bratwurst grillen, vom Grill nehmen und abkühlen lassen. Die Bratwurst der Länge nach aufschneiden und das Innere mit einem Pariser Löffel etwas aushöhlen und mit der Currysauce auffüllen. Dann die beiden Hälften wieder aufeinanderlegen.

3. Die Blätterteigplatten auslegen, die Ränder mit Eigelb bestreichen und die Currybratwurst mit dem Teig umwickeln.

4. Den Grill mit dem Pizzastein für indirekte, mittlere Hitze vorbereiten (160–180 °C). Backpapier auf den Pizzastein legen und die Päckchen ca. 15–20 Minuten knusprig backen.

ALBONDIGAS

PERSONEN: 8–10

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

GRILLDAUER: 40–50 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Gourmet BBQ System Grillplatte

400 g Kalbs-/Schweinefleischhackfleisch
Salz
Pfeffer
Oregano
Eine Scheibe helles Brot ohne Kruste,
eingeweicht in Milch
1 Ei
Für die Sauce:
2 Knoblauchzehen
500 g Zwiebeln
750 g Pflaumtomaten
Olivenöl
Zucker, Salz und Pfeffer

1. Fleischbällchen: Das Fleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

2. Eine Scheibe Brot in kleine Stücke teilen und 15 Minuten in Milch einweichen. Die Milch anschließend wegschütten. Fleisch und Brot mit einem Ei vermengen und alle Zutaten vermischen. Zum Schluss das Hackfleisch im Kühlschrank kühlstellen.

3. Sauce: Zwiebel und Knoblauch hacken und in eine Schüssel geben. Anschließend die Tomaten abspülen, in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.

4. Den Grill für direkte Hitze vorbereiten – ca. 260 °C. Wenn du einen Holzkohlegrill verwendest, wird ein halbvoller Anzündkamin mit Briketts benötigt.

5. Die Grillplatte in den Gourmet BBQ System Grillrost einsetzen und leicht vorheizen lassen. Einen Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben, dann Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten hinzufügen, wenn die Zwiebeln weich und glasig sind. Nach einigen Minuten einen Esslöffel Zucker hinzufügen.

6. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Die Sauce 20 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen.

7. Das Hackfleisch zu Frikadellen formen. In die Sauce geben und 10 Minuten mit geschlossenem Deckel grillen. Dann die Grillplatte gut umrühren und weitere 10–15 Minuten warten, damit die Fleischbällchen fertig garen können. Das Gericht ist nun servierfertig.



PULLED PORK-OMELETTE

PERSONEN: 4–6

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

GRILLDAUER: 15–20 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Gourmet BBQ System Grillplatte

8 Eier
100 ml Milch
1 Bund Frühlingszwiebeln
10 kleine Tomaten
1 große rote Paprikaschote
Salz, Pfeffer
Pulled Pork (evtl. Reste vom Vortag)
Frischer Thymian
Optional: gegrillter Speck und BBQ-Sauce

1. Das Gemüse in kleine Würfel oder Streifen schneiden. Eier und Milch verquirlen, dann Salz und Pfeffer hinzufügen. Das gehackte Gemüse und die Hälfte des Thymians dazugeben – zum Schluss das Pulled Pork untermischen. Verrühren.

2. Den Grill für indirekte Hitze bei 230 °C vorbereiten. Die Pfanne einige Sekunden lang vorsichtig erhitzen, dann Öl in die heiße Pfanne geben und die Eimischung hineingießen. Den Deckel schließen und das Omelett ca. 15–20 Minuten grillen, dabei ab und zu kontrollieren und nach ca. 8 Minuten umklappen.

3. Mit frischem Thymian garnieren und mit gegrilltem Speck und BBQ-Sauce servieren.



HERBST

Herbst

GRILLREZEPTE ZUM VERLIEBEN

Die Luft wird zwar langsam frisch, aber die herbstlichen Aromen und Früchte laden zum Grillen ein.



HERBST

Das Gesamtpaket

JEDES REZEPT IST EIN ERFOLG, WENN MAN DAS RICHTIGE ZUBEHÖR HAT





Mit den vielfältigen Möglichkeiten, die uns zur Verfügung stehen, gibt es immer wieder neue Gerichte zu entdecken. Vom Grillhähnchen über Lammspieße mit zartem, gebratenem Gemüse bis hin zu Pfannkuchen, Brot backen und vielem mehr – Experimentieren ist einfacher denn je. Keines dieser klassischen Gerichte muss herausfordernd sein, auch wenn du Grillanfänger bist. Du brauchst nur das richtige Zubehör, um beste Ergebnisse zu erzielen. Mit dem neuen WEBER CRAFTED Zubehör hast du die passenden

Helfer zur Hand. So findest du immer wieder anspruchsvolle Rezepte, die durchaus gut zu bewältigen sind.

Da alles auf die jeweilige Aufgabe abgestimmt ist und geprüft wurde, kannst du sicher sein, dass auch spezielle, einmalige Gerichte gut gelingen. Du musst dir keine Gedanken darüber machen, ob dein Fisch perfekt gegart ist, nur weil du ihn noch nie zubereitet hast.

Nehmen wir das berühmte Lieblingsessen der Familie: Pizza. Warum ins Restaurant

gehen, wenn du alles, was du brauchst, um den authentischen neapolitanischen Geschmack zu erhalten, direkt im Garten findest? Der WEBER CRAFTED Glasierte Grillstein absorbiert Feuchtigkeit und speichert gleichmäßig die Hitze für eine perfekt dünne Kruste. Und mit der erweiterten Grillfläche ist genug Platz, damit die ganze Familie satt wird. Mehr brauchst du nicht, um dich direkt an die Amalfiküste zu versetzen, sei es für ein Abendessen unter der Woche oder ein Treffen am Sonntagnachmittag.

NEAPOLITANISCHE PIZZA

PERSONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 6–8 Std.

GRILLDAUER: 20 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Pizaheber,
WEBER CRAFTED Glasierter Grillstein

360 ml Wasser
18–20 g Salz
2 g Hefe
620–650 g Mehl
250–320 g Tomatensauce
4 EL natives Olivenöl extra
320–400 g Mozzarella oder Fior di Latte
1 EL Oregano
20 Blätter frischer Basilikum
Salz nach Geschmack

1. Wasser in eine Küchenmaschine schütten, Salz darin auflösen und ein Zehntel des Mehls hineingeben. Anschließend die Hefe hinzufügen.

2. Die Küchenmaschine einschalten und nach und nach das restliche Mehl dazugeben, bis es gut vermischt ist.

3. Den Teig bei niedriger Geschwindigkeit ca. 20 Minuten kneten, bis eine einzige Teigkugel



entsteht. Damit der Teig die perfekte Konsistenz aufweist, die Wassermenge im Blick behalten. Die Mischung sollte klebrig, weich und elastisch sein.

4. Den Teig aus der Küchenmaschine nehmen und 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in kleine Kugeln, sogenannte „Panetti“, schneiden, die je zwischen 170 und 230 g wiegen.

5. Die Panetti in eine Form oder auf ein Tablett legen und noch einmal 4–6 Stunden gehen lassen.

6. In der Zwischenzeit die Tomatensauce mit Oregano und Salz würzen. Den Mozzarella schneiden.

7. Den Grill für indirekte starke Hitze (280–290 °C) vorbereiten und den WEBER CRAFTED Glasierten Grillstein auf den Grillrost legen, um ihn 15–20 Minuten vorzuheizen.

8. Wenn der Grill die gewünschte Hitze erreicht hat, die Panetti zu flachen Teigscheiben ausrollen. In der Mitte sollten sie nicht dicker als 4 mm sein. Mit einem Löffel je ein

Viertel der Tomatensauce in die Mitte der Pizzaböden geben und mit einer spiralförmigen Bewegung den Boden mit der Sauce bedecken; am Rand ca. 1 cm freilassen. Den Mozzarella gleichmäßig auf den Pizzen verteilen. Anschließend mit einigen Basilikumblättern garnieren und mit ein wenig nativem Olivenöl extra beträufeln.

9. Den Pizaheber mit etwas Mehl bestäuben, damit die Pizza auf dem Heber besser gleitet. Die Pizza mit dem Pizaheber auf den Pizzastein schieben und den Deckel des Grills schließen. Die Pizza über indirekter Hitze grillen, bis der Boden knusprig ist.

WEBER EMPFIEHLT:



Mit dem robusten Pizaheber aus Edelstahl kannst du den Teig ganz einfach auf den Pizzastein oder den Grillrost schieben und wieder herausnehmen, sobald der Boden goldbraun und knusprig ist.

Weitere Informationen findest du auf weber.com



Mit dem WEBER CRAFTED Glasierten Grillstein kannst du jeden Abend das Leben wie in Bella Italia genießen.

Weitere Informationen findest du auf weber.com



HERBST



DESSERTS AUF DEM GRILL SORGEN FÜR HERBSTLICHE GAUMENFREUDEN

Nur weil sich die Blätter zu färben beginnen und die Luft frisch geworden ist, heißt das noch lange nicht, dass man sich von der Grillsaison verabschieden muss. Nichts ist so typisch für den Herbst wie der Duft von warmem Zimt und einer süßen Leckerei. Mit deinem Weber Grill kannst du deine Grillkünste sogar noch verfeinern: Es ist ein Kinderspiel.

Um ein Dessert auf die Speisekarte zu setzen, muss man nicht stundenlang vorbereiten

oder teure Spezialzutaten verwenden. Ganz gleich, ob du für Freunde grillst, eine Mahlzeit unter der Woche zubereitest oder mit deinem tragbaren Weber Grill campst: Mit diesen herbstlichen Kreationen kannst du die Genüsse kühlerer Tage auf den Tisch bringen.

Und das Beste daran? Diese Rezepte bestehen aus nur drei Zutaten und können direkt neben dem Abendessen zubereitet werden, ohne dass der Ofen eingeschaltet werden muss.

Wenn der Grill angeheizt wird, schau dich kurz in der Speisekammer nach deinen Lieblingsherbstfrüchten um. Äpfel der Saison, direkt vom Baum, saftige Pflaumen oder knackige Birnen sind eine gute Wahl. Ganz gleich, ob du die Früchte langsam bei niedrigen Temperaturen grillst oder scharf anbrätst – nach dem Karamellisieren werden dich die vielfältigen Aromen überraschen. Mit etwas Zucker und einer knusprigen Haube versehen ist das Fünf-Sterne-Dessert im Handumdrehen fertig.



APFELSTREU-SELKUCHEN

MIT KARDAMOM-GEWÜRZTER BUTTER UND EISCREME

PERSONEN: 6

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

GRILLDAUER: 25–30 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Auflaufform

4 Äpfel
 4 Birnen
 200 g Mehl
 150 g weiche Butter
 100 g brauner Zucker
 1 TL gemahlener Kardamon
 1 TL gemahlener Zimt
 80 g Walnüsse
 Vanilleeis (zum Servieren)

1. Den Grill für direkte, mittlere Hitze (200 °C) vorbereiten. Für die Streusel Mehl, 100 g Butter, Zucker und Gewürze in einer Schüssel vermischen und mit den Fingern einen krümeligen Teig formen.

2. Äpfel und Birnen halbieren und entkernen. Äpfel und Birnen 3–4 Minuten über direkter Hitze grillen, bis sie schöne Grillmuster erhalten.

3. Den Grill nun für indirekte, mittlere Hitze (180 °C) vorbereiten. Früchte in eine Auflaufform (25 x 30 cm) geben und mit Streuseln, Walnüssen und der restlichen Butter bestreuen. Den Kuchen etwa 25–30 Minuten oder bis die Streusel gebräunt und die Früchte weich sind, backen.

4. Vom Grill nehmen und mit Eiscreme servieren.

2-IN-1 DUTCH OVEN



Mit diesem 2-in-1 Dutch Oven aus Gusseisen kannst du leckere Gerichte wie Eintöpfe, Chili con Carne und sogar Suppen zubereiten.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

PFLAUMEN-TRIFLE

MIT NÜSSEN UND GERÄUCHERTER MASCARPONECREME

PERSONEN: 6

ZUBEREITUNGSZEIT:

3 Stunden 20 Minuten

GRILLDAUER: 30 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: 2-in-1 Dutch Oven, Räucherchips Apfelholz

500 g Mascarpone
 100 g Zucker
 2 TL Vanilleextrakt
 500 g Pflaumen
 2 EL brauner Zucker
 1 EL Butter
 50 g Pekannüsse
 15 g Sonnenblumenkerne
 1 Bund Zitronenmelisseblätter und essbare Blüten

1. Die Räucherchips in Wasser einweichen. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (180 °C) vorbereiten. Dazu nur einen der Char-Baskets Holzkohlekorbe verwenden, um die Temperatur niedrig zu halten. Den Grill 15 Minuten lang vorheizen.

2. Zwei Handvoll Räucherchips auf die Kohle geben, den Deckel schließen und warten, bis sich Rauch entwickelt.

3. Mascarpone auf dem Deckel des 2-in-1 Dutch Oven verteilen und auf den Rost auf der gegenüberliegenden Seite des Char-Basket Holzkohlekorbs stellen. Den Deckel

des Grills wieder schließen und die Mascarpone ca. 15 Minuten räuchern.

4. Nun die Mascarpone mit dem Zucker und dem Vanilleextrakt vermischen, wieder in den Kühlschrank stellen und mindestens 2 ½ Stunden vollständig abkühlen lassen.

5. Sobald du bereit zum Servieren bist, den Grill für direkte, starke Hitze (250 °C) vorbereiten und den 2-in-1 Dutch Oven oder die Grillplatte auf den Rost stellen.

6. Pflaumen halbieren und Kerne entfernen. Pekannüsse grob hacken oder auseinanderbrechen.

7. Nun die Nüsse und Sonnenblumenkerne auf die Grillplatte geben und etwa 5 Minuten rösten lassen. Dann auf einen Teller legen.

8. Braunen Zucker in den 2-in-1 Dutch Oven oder die Grillplatte geben. Butter hinzufügen und warten, bis sie vollständig geschmolzen ist. Die Pflaumen mit der Schnittseite nach unten auf die Zucker-Butter-Mischung legen und etwa 5 Minuten lang garen und karamellisieren lassen, bis sie weich und gebräunt sind.

9. Zum Schluss die Früchte mit den gerösteten Nüssen, einigen Melissenblättern und essbaren Blüten, einem Klecks geräucherter Mascarpone und einigen Tropfen der Schmorflüssigkeit servieren.





Design fürs Leben

ALEX MECKER SORGT DAFÜR, DASS WEBER PRODUKTE FÜR ANFÄNGER UND GRILLPROFIS GLEICHERMASSEN FUNKTIONIEREN. WIR HABEN IHN NACH DER DESIGNPHILOSOPHIE HINTER DEN NEUESTEN GRILLINNOVATIONEN GEFRAGT.

Als Leiter des Industrial Designs bei Weber kennt Alex Mecker seine Grills. In der Tat verbringt er seine Tage damit, jedes Element des Weber-Erlebnisses zu perfektionieren: von der Neugestaltung des klassischen Genesis Gasgrills bis zur Fertigstellung einer neuen Linie von Weber Zubehör, damit das Grillen zum Vergnügen wird, ganz gleich, welcher Grilltyp man ist. Er erzählt uns vom neuesten Genesis Gasgrill, dem perfekten Begleiter für sommerliche Grillpartys, für den Brunch mit der ganzen Familie und das Abendessen an Wochentagen.

Welchen Designansatz verfolgt Weber?

Alex Mecker: Wir beschäftigen uns nicht nur mit dem Aussehen des Grills, sondern auch damit, wie er funktioniert und wie jeder unserer Kunden mit ihm umgeht. Von dem Moment an, in dem die Nutzer den Deckel anheben und den Grill anheizen, sollte ihnen bewusst sein, dass die Erfahrung des Grillens auf einem Weber mit nichts anderem vergleichbar ist. Wir sorgen dafür, dass der Kunde das Gefühl hat, die volle Kontrolle über den Grill zu haben, und

fügen Funktionen wie einen Standard-Sear-Brenner hinzu, der jetzt einen noch größeren Temperaturbereich bietet.

Wie ist der neue Genesis EX-335 entstanden?

AM: Alles begann damit, dass wir den Genesis Gasgrill optimieren und modernisieren wollten. Als wir mit dem Projekt begannen, gab es eine Menge Testgriller. Ehrlich gesagt, fühlte ich mich etwas eingeschüchtert, als ich vor unseren hauseigenen Grillmeistern grillen sollte! Letztendlich hat es mir aber geholfen, beim Design die unterschiedlichsten Nutzer zu berücksichtigen. Wir alle sind Grillfans, aber wir sind nicht alle gleich weit auf unserer Grillreise. Wir wollten sicherstellen, dass das Erlebnis intuitiv ist und gleichzeitig eine hohe Leistung bietet.

Was sind die wichtigsten Designänderungen beim Genesis EX-335?

AM: Wir haben uns wirklich auf die Momente dazwischen konzentriert – bevor und nachdem das Grillgut auf dem Rost ist. Für

uns ist Komfort der Inbegriff des Weber Gasgrillens, und das wird wirklich deutlich. Wir haben dafür gesorgt, dass ein großer Temperaturbereich vorhanden ist und dass du komfortabel das Grillgut zubereiten kannst. Du kannst nicht nur Würstchen und Gemüse grillen, was man schon gewohnt ist, sondern auch außergewöhnliches Grillgut. Du kannst dich z. B. spontan für Pfannkuchen zum Frühstück entscheiden und sie wenig später auf dem Grill zubereiten.

Welche Aspekte der Weber Tradition inspirieren dich?

AM: Indem wir auf die Geschichte des Unternehmens zurückblicken, haben wir eine neue Vision für die Produktpalette entwickelt. Wir haben das Beste von Weber genommen und in ein neues Konzept gebracht. Alles begann mit der Mission unseres Gründers George Stephen, der einen Grill mit einer besseren Temperaturkontrolle entwickeln wollte. Wir haben uns intensiv mit dieser Mission auseinandergesetzt und neues Zubehör, neue

Technologien und Designs entwickelt, die zuverlässig, intuitiv und vielseitig sind – damit der Weber Grill der Tradition fortführen kann, seinen Liebsten das beste Essen zu servieren.

Worauf freust du dich am meisten beim Grillen mit den neuesten Modellen?

AM: Wir schaffen damit vor allem die Möglichkeit, selbstbewusst zu experimentieren. Für mich steht also die Pizza ganz oben auf der Liste! Bei uns zu Hause machen wir gerne grüne Pizza (mit Pesto auf dem Boden und Ziegenkäse, roter Paprika und Grünkohl als Belag). Meine kleine Tochter kann bereits eine halbe Pizza alleine essen. Also freuen wir uns über den neuen großen Grillstein und den großzügigen, nutzerfreundlichen Zubereitungsbereich des Genesis!



DER PERFEKTE PARTNER

Dank der Arbeit von Alex Mecker und unserem Designteam wurde der Genesis EX-335 für ultimative Vielseitigkeit entwickelt. Ganz gleich, ob du eine elegante Sommersoiree oder eine Poolparty für alle Kinder in der Nachbarschaft planst – das meisterhafte Design von Weber wird dich unterstützen. Mit den zusätzlichen Arbeitsflächen zum Anrichten der Speisen und der Sear Zone, die 30 % mehr Hitze liefert, bekommst du alles, was du brauchst. Alles in Kombination mit der makellosen Präzision von Weber bei Details wie Bedienknöpfen und Rollen. So triffst du jeden Geschmack. Warum nicht mit dem Genesis EX-335 ein Mezze-Festmahl mit Hähnchen-Schawarma (und Leckereien für Vegetarier) zaubern, das alle begeistert? Die Frage ist, ob du deine Küche überhaupt noch einmal brauchen wirst?

TERIYAKI-SCHWEINEBAUCH

PERSONEN: 4–6

ZUBEREITUNGSZEIT: 6–7 Stunden

GRILLDAUER: 90 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: 2-in-1 Dutch Oven, Räucherchips Apfelholz oder Kirschholz

1,2 kg Schweinebauch mit Schwarte, in einem Stück
3 Frühlingszwiebeln (weiße und grüne Teile), grob gehackt
1 l Wasser
125 ml Sojasauce
5 EL Bourbon
75 g hellbrauner Zucker
50 g frischer Ingwer, geschält und in 1 cm dicke Scheiben geschnitten
3 EL Hoisin-Sauce
2 ganze Sternanis
2 Knoblauchzehen

1. Im 2-in-1 Dutch Oven oder in einer grillfesten, gusseisernen 5-Liter-Form bei starker Hitze alle Zutaten bis auf den Schweinebauch vermengen und unter ständigem Rühren zum Köcheln bringen, bis sich der Zucker auflöst.

2. Den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in die Schmorflüssigkeit legen und bei Bedarf so viel Wasser hinzufügen, dass er gerade bedeckt ist. Die Hitze auf hohe Stufe stellen und die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe stellen, abdecken und etwa 3 Stunden köcheln lassen, bis das Schweinefleisch sehr zart ist. Dabei gelegentlich wenden und bei Bedarf mehr Wasser hinzufügen, damit das Schweinefleisch bedeckt bleibt. Das Schweinefleisch auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Die

Flüssigkeit für die Zubereitung einer Sauce aufbewahren. Das abgekühlte Schweinefleisch mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Ein Sieb über eine große Schüssel legen und die Schmorflüssigkeit durch das Sieb gießen. Die Reste im Sieb entsorgen. Die Flüssigkeit 10 Minuten stehen lassen, dann das Fett mit einem großen Löffel abschöpfen.

4. Den Dutch Oven ausspülen, die Flüssigkeit wieder einfüllen und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 60–75 Minuten köcheln lassen, bis die Menge auf 250 ml reduziert ist. Vom Grill nehmen, abkühlen lassen, abdecken und bis zur Verwendung kühl stellen.

5. Die Räucherchips in Wasser einweichen. Bereite einen Smoker oder deinen Grill für indirektes Grillen bei sehr schwacher Hitze (93–130 °C) vor. Wenn die Temperatur 110 °C erreicht, 3 Handvoll Räucherchips Apfelholz oder Kirschholz hinzufügen.

6. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach oben bei indirekter, sehr niedriger Hitze 1 Stunde lang bei geschlossenem Deckel räuchern. Eine weitere große Handvoll Wood Chunks hinzufügen und das Schweinefleisch etwa 30 Minuten weiter räuchern, bis die Kerntemperatur 60 °C erreicht. Auf ein Schneidebrett legen und etwa 10 Minuten ruhen lassen (die Kerntemperatur steigt in dieser Zeit um 5–10 Grad). Zum Servieren das Schweinefleisch quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden.





GEGRILLTE KÜRBISUPPE

PERSONEN: 6

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

GRILLDAUER: 2 Stunden

BESONDERES ZUBEHÖR:

2-in-1 Dutch Oven

1 ganzer Hokkaido-Kürbis à 4,5–5,5 kg
1 gelbe Zwiebel, grob geschnitten
4 Knoblauchzehen, geschält
1 EL Olivenöl, plus zusätzlich Öl
zum Beträufeln
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL gemahlener Koriander
½ TL Paprikapulver
4 Scheiben knuspriges Brot, grob gewürfelt
8 Speckstreifen
475 ml erhitzter Geflügelfond
Meersalz
Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 EL eingedickte Sahne zum Servieren
Petersilienblätter, fein gehackt

1. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze vorbereiten (180 bis 230 °C). Vorsichtig einen Kreis mit einem Durchmesser von 8 cm um den Stiel herum und bis zur Mitte des Kürbisses ausschneiden. Entfernen und wegwerfen. Die Samen herauskratzen und wegwerfen. Den Kürbis in eine grillfeste Schale geben. In die Mitte des Kürbisses die Zwiebel, den Knoblauch, 1 EL Olivenöl, Kreuzkümmel, Koriander und Paprikapulver geben. Mit einem Löffel vermengen.

GENESIS EX-335



Der neue Genesis Gasgrill mit WEBER CONNECT sorgt für ein rundum smartes Grillerlebnis. Mit dem Schritt-für-Schritt-Assistenten wird das Grillen immer perfekt.

Weitere Informationen findest du auf weber.com



2. Den Kürbis bei indirekter, mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel 2 Stunden lang rösten, oder bis der Kürbis weich ist, wenn man ihn mit einem Messer ansticht.

3. In den letzten 10 Minuten der Grillzeit das Brot mit einem Spritzer Olivenöl vermengen. Das Brot auf den Grill legen und 10 Minuten über indirekter, mittlerer Hitze rösten. Den Speck dazugeben und 3 Minuten pro Seite über direkter, mittlerer Hitze grillen.

4. Mit hitzefesten Handschuhen den Kürbis zusammen mit dem Speck und den Croutons vorsichtig vom Grill nehmen. Die Zwiebelmischung und das Kürbisfleisch in eine Küchenmaschine oder einen großen Topf geben. Mit dem Geflügelfond ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck grob hacken. Das Brot in Croutons schneiden.

5. Die Kürbissuppe mit Speckstücken, Croutons und Sahne servieren und mit Petersilie garnieren.





Winter

Nur die härtesten Griller halten die Wintermonate durch, aber die, die es tun, werden mit den besten Gerichten des Jahres belohnt, von frisch gegrillten Steaks bis zu herzhaften Nussbraten.





WARUM DER WINTER DIE PERFEKTE ZEIT IST, UM EINEN HOCHRIPPENBRATEN ZU GRILLEN

Gibt es etwas Besseres als ein perfekt gegrilltes Steak? Ob du ein zartes, mageres Filet Mignon oder den saftigen, kräftigen Geschmack eines Ribeye-Steaks bevorzugst: Das Essen ist immer ein besonderer Anlass, wenn Steak auf dem Speiseplan steht. Obwohl es sich im Grunde um ein einfaches Gericht handelt, schrecken viele Köche davor zurück. Wir kennen den Grund: Um die richtige Temperatur zu finden und zu wissen, wann das Steak tatsächlich gar ist, muss man schon einige Versuche gestartet haben. Doch mit der richtigen Ausrüstung und ein wenig Übung können auch Grillanfänger diese

saftigen Gaumenfreuden zubereiten, wann immer ihnen danach ist.

Steaks werden meist mit lauen Sommerabenden, wenn Freunde zu Besuch sind, assoziiert. Aber es gibt auch einfache Möglichkeiten, Steaks wintertauglich zu machen! Auch wenn der Gedanke, bei Minusgraden im Freien zu kochen, nicht sehr verlockend ist, so sind Steaks doch sehr einfach zu grillen, wenn der Grill die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Probiere doch einmal, die nächste Dinnerparty oder vielleicht sogar ein Festtagsessen mit einem

winterlichen Hochrippenbraten zu bereichern. Es ist die perfekte Lösung, um eine große Gruppe von Menschen sehr glücklich zu machen. Da du das Fleisch im Ganzen grillst, musst du dir keine Gedanken darüber machen, dass du jedes Steak einzeln braten musst und dadurch ein ungleichmäßiges Ergebnis erzielst. Einfach eine frische Kräutermischung mit Aromen wie Rosmarin und Thymian vorbereiten, den Holzkohlegrill anzünden und die Rippe langsam auf einem Rost über indirekter Hitze braten. Da das Fleisch am Knochen gart, ist ein schmackhaftes Ergebnis garantiert, das direkt am Tisch aufgeschnitten und serviert werden kann.

HOCHRIPPEN BRATEN

PERSONEN: 8

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

GRILLDAUER: 90–120 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR:

WEBER CONNECT Smart Grilling Hub

5 Zweige frischer Thymian
5 Zweige frischer Rosmarin
2 Knoblauchzehen
2 Schalotten
80 ml Olivenöl
3 kg Rippenbraten, mit Knochen

1. Thymian- und Rosmarinblätter abzupfen und in einen Mörser geben. Knoblauch und Schalotten schälen, grob hacken und ebenso in den Mörser geben.

2. Alles mit einem Stößel zu einer Paste zermahlen, dann das Olivenöl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

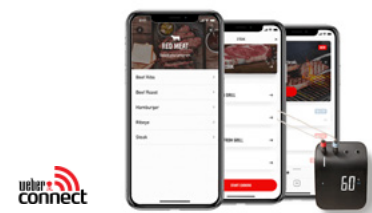


3. Die Rippenknochen vom Fleisch abscheiden, das Fleisch mit der Kräutermischung einreiben und die Knochen mit Küchengarn wieder befestigen.

4. Den Grill für indirekte, mittlere Hitze (ca. 180 °C) vorbereiten. Für einen Holzkohlegrill wird ein zur Hälfte befüllter Anzündkamin mit glühenden Weber Briketts benötigt.

5. Den Braten über die indirekte Hitze auf den Grillrost legen. Einen Weber Connect Fühler in das Fleisch stecken, den Deckel schließen und grillen, bis die Kerntemperatur 56 °C erreicht. Den Braten vom Grill nehmen, ca. 10 Minuten auf einer warmen Platte ruhen lassen und anschließend in 8 Steaks schneiden.

WEBER CONNECT SMART GRILLING HUB



Die WEBER CONNECT App ist die geheime Zutat für perfekt gegrillte Speisen. Zusammen mit deinem WEBER CONNECT Smart Grilling Hub ist sie dein Schritt-für-Schritt-Grillassistent. Weitere Informationen findest du auf weber.com

Genuss mit Nuss

WINTERGRILLEN MACHT ERST MIT UNSEREN NUSSREZEPTEN RICHTIG SPASS

Die Saison für Nüsse beginnt zwar im Herbst, aber auf dem Grill werden sie vor allem mit dem Winter in Verbindung gebracht. Für viele sind die kälteren Monate immer mit Nat King Coles berühmtem Liedtext über „Chestnuts roasting on an open fire“ und den zauberhaften Düften verbunden, an die wir erinnert werden.

Aber nicht nur Kastanien, sondern alle Nuss-Sorten sind ein wahrer Genuss in der Winterküche. Mit ihren wertvollen Nährstoffen, Ballaststoffen, Proteinen und gesunden Fetten sind Nüsse besonders gesund. Studien

haben gezeigt, dass sie den Cholesterinspiegel senken und das Risiko von Herzkrankheiten verringern können. An den Feiertagen fühlt man sich oft träge, da sind diese herzhaften Knabbereien wie eine Geheimwaffe. Lecker geröstet und gewürzt sind Nüsse ein perfektes Geschenk, ein Mitbringsel oder auch ein Party-Snack.

Der Nussbraten ist etwas ganz Besonderes. Obwohl er in den 1980er Jahren einen schlechten Ruf hatte, ist er bis heute ein klassisches fleischloses Hauptgericht für festliche Anlässe.

Er ist sogar reichhaltig genug, um als Hauptspeise serviert zu werden. Zum Glück wurde das Rezept im Laufe der Zeit verbessert. Die vegetarische Lebensweise hat in den letzten Jahrzehnten an Beliebtheit zugenommen und die Rezepte sind vielfältig geworden. Es gibt eine Fülle von Ideen mit verschiedenen Kombinationen von Nüssen, Hülsenfrüchten, Gemüse, Kräutern und Käse, die den Geschmack deutlich verbessern. In diesem Fall haben wir den Braten mit Salbei, Roter Bete, Kastanien, Pistazien und Parmesan verfeinert. Er ist köstlich, saftig und knusprig zugleich.

KASTANIEN-, PISTAZIEN- UND ROTE BETE-BRATEN

PERSONEN: 6

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 Minuten

GRILLDAUER: 35 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Kastenform

15 g frischer Salbei, fein gehackt
1 große Zwiebel, fein gehackt
200 g gekochte Kastanien
100 g Pistazienkerne (ohne Schale)
60 g Semmelbrösel
50 g Parmesan, fein gerieben
½ TL Muskatnuss
1 Ei, geschlagen
300 g Cranberries
180 g Puderzucker
400 g Rote Bete
1 EL Honig
2 EL Olivenöl
Butter
Salz und Pfeffer

1. Den Grill für indirekte, schwache bis mittlere Hitze (180 °C) vorbereiten. Die Rote Bete in einen Kochtopf mit Wasser geben und 30 Minuten lang kochen, bis sie beim Einstechen mit einem Messer weich ist. Gut abtropfen und abkühlen lassen.

2. Ein Stückchen Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebeln und gehackten Salbei dazugeben und schonend kochen, bis sie weich sind. Anschließend in eine große Rührschüssel geben. Die Kastanien in kleine Stücke schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in die Schüssel geben, ebenso die Pistazien.

3. Semmelbrösel, Muskatnuss, verquirltes Ei, Parmesan, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermischen.

4. Cranberries und Zucker in eine Pfanne geben und bei starker Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Der Zucker schmilzt und die Cranberries fließen in die Masse ein und bilden eine klebrige Marmelade. Etwas abkühlen lassen, bevor man sie unter die Nussmischung hebt.

5. Eine Kastenform einfetten. Mit einem langen Streifen Backpapier auslegen, der den Boden und die beiden Enden der Form bedeckt.

6. Die Haut entfernen und die Rote Bete in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. (Unser Tipp: Beim Schälen der Roten Bete Gummihandschuhe

tragen. So wird verhindert, dass die Hände von der Roten Bete gefärbt werden!) Den Boden der Form mit der Roten Bete auslegen.

7. Die Kastanienmischung in die Kastenform gießen. Die Kastanienmischung in die Kastenform füllen. Im Grill 35 Minuten lang rösten oder bis die Mischung fest geworden ist und sich eine schöne dunkle Kruste gebildet hat.

8. In dicke Scheiben schneiden und mit allen Beilagen servieren.

PULSE 2000



Der Pulse 2000 ist ein Elektrogrill mit einem Zwei-Zonen-Grillbereich, der eine unabhängige Hitzesteuerung für präzises direktes und indirektes Grillen ermöglicht.

Weitere Informationen findest du auf weber.com



Lieber Weihnachtsmann ...

WAS STEHT AUF UNSERER WUNSCHLISTE? ALLE UTENSILIEN, DIE DAS GRILLEN ZUM KINDERSPIEL MACHEN

Die Feiertage sind für uns alle eine hektische Zeit. Die perfekten Geschenke für die Liebsten zu finden, kann schwierig und zeitaufwändig sein, vor allem, wenn man für den Grill-Liebhaber einkauft, der schon alles zu haben scheint. Ganz gleich, ob du auf der Suche nach einer kleinen Aufmerksamkeit oder nach einem großen, unvergesslichen Geschenk bist: Die große Auswahl an Grillzubehör von Weber wird jeden Grillfan begeistern und dir Zeit für das Wichtigste in der Weihnachtszeit schenken: die Familie.

Brauchst du ein paar Ideen? Mit den Premium-Grillhandschuhen sind die Hände des Grillhelden immer warm und geschützt. Der WEBER CONNECT Smart Grilling Hub sorgt dafür, dass das Fleisch immer perfekt gegart wird. Was gibt es Schöneres, als ein Geschenk, das für jeden Grillanlass verwendet werden kann – damit die Weihnachtsstimmung das ganze Jahr über anhält?

Auch wenn es draußen kühl ist: Mit diesem unverzichtbaren Grillzubehör kann der Grillfan schon den Weber Grill anwerfen, bevor der Rest der Familie seine Geschenke fertig ausgepackt hat.





WEBER CONNECT



Der WEBER CONNECT SMART GRILLING HUB ist die geheime Zutat für perfekt gegrilltes Essen. Er ist ein Schritt-für-Schritt-Grillassistent, der Benachrichtigungen direkt auf dein Smartphone sendet.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

LEISTUNGSSTARKES GRILLBESTECK



Auf Leistung ausgelegt: Das Precision Grillbesteck mit Grillzange und Wender kombiniert Komfort und Kontrolle.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

SEAR GRATE & GRILLPLATTE



Du musst dich nicht zwischen Grillen und Anbraten entscheiden. Mit langlebigem Grillzubehör ist beides möglich. Diese gusseiserne Kombination spart Zeit beim Grillen, da mehr Grillgut gleichzeitig zubereitet werden kann.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

GRILLMATTE



Die Grillmatte von Weber schützt die Fläche unter deinem Grill vor Fett, Lebensmittelresten und Witterungseinflüssen. Das strapazierfähige Material hält hohen Temperaturen stand und besteht aus witterungsbeständigem und antibakteriellem Material.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

PREMIUM GRILLHANDSCHUHE



Die Premium Grillhandschuhe von Weber sind so konzipiert, dass sie deine Hände nicht nur vor Hitze schützen, sondern auch vor Kälte.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

MASTER-TOUCH GBS E-5755



Noch besser Grillen dank diesem legendären Holzkohlegrill mit robustem GBS-Grillrost aus Edelstahl, der unendliche Möglichkeiten eröffnet.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

DREHSPIESS



Verwandle deinen Grill in eine Rotisserie im Garten. Brate dein Fleisch langsam für köstliche Ergebnisse bei minimalem Aufwand.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

PORZELLANTELLER

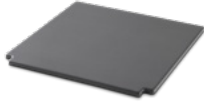


Serviere wie ein Profi – mit Stil und viel Geschmack. Der Teller von Weber bietet eine optimale Wärmespeicherung und Kratzfestigkeit.

Weitere Informationen findest du auf weber.com

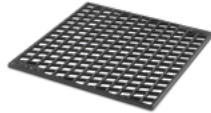
WEBER CRAFTED

DAS WEBER CRAFTED GOURMET BBQ SYSTEM IST IN DEN NEUEN GENESIS MODELLEN INTEGRIERT



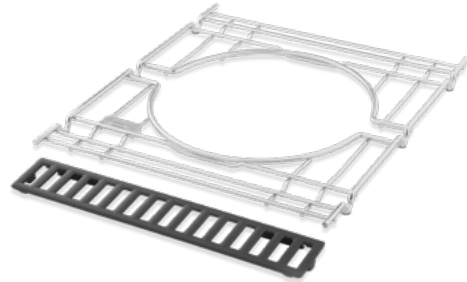
GLASIERTER GRILLSTEIN

- Der extragroße Stein funktioniert wie ein Steinofen für eine perfekt knusprige Pizzakruste



ZWEISEITIGER SEAR-GRATE-EINSATZ

- Erzeugt Grillmuster in Restaurantqualität.



GRILLKORB

- Grille kleines, zartes Grillgut, ohne dass es durch den Rost fällt.



GRILLPLATTE

- Grille alles von Pfannkuchen bis zu Fajitas.

Grillfans sind begeistert! Das WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System ist ein System mit Grillzubehör, das den Grill in eine Outdoor-Küche verwandelt – mit mehr Möglichkeiten zum Braten, Backen, Garen, Dämpfen, Anbraten oder Grillen von knusprigem Grillgut. Es wurde speziell für Weber Grills entwickelt und hält das Versprechen von Weber in Bezug auf hervorragende Qualität und Langlebigkeit.

Roter Drehknopf zur Steuerung der Sear-Zone

NEU: GENESIS EX-335

- Extragroße Sear-Zone
- WEBER CONNECT Smart-Technologie integriert
- Kompatibel mit dem WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
- Extragroßer Zubereitungs- und Serviertisch



NEU: GENESIS E-325S

- Extragroße Sear-Zone
- Kompatibel mit dem WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System
- Erweiterbarer oberer Grillrost
- Extragroßer Zubereitungs- und Serviertisch



CRAFTED

Weitere Produktinformationen erhältst du im Store oder auf weber.com

WEBER CONNECT-TECHNOLOGIE

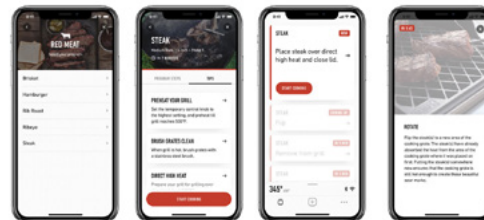


DIE WEBER CONNECT TECHNOLOGIE IST IN DAS WEBER EX GRILL-SORTIMENT INTEGRIERT

WEBER CONNECT bietet dir Zugang zu einer Welt an Inspirationen – von Rezeptideen bis hin zur Verbindung mit dem Grill über dein Smartphone. WEBER CONNECT serviert dir das legendäre Grill-Know-how von Weber per App und stellt gleichzeitig eine Verbindung zu deinem Grill her, damit du deine Gerichte jedes Mal perfekt zubereiten kannst.

Die Weber EX-Modelle sind mit der WEBER CONNECT Technologie ausgestattet, die sich mit der WEBER CONNECT App verbindet und es den Nutzern ermöglicht, smartes Grillen auf ihrem Weber Grill zu erleben.

WEBER CONNECT dient dem Grillen, Räuchern, Experimentieren und der Kreativität. Damit hebst du deine Liebe zum Grillen auf das nächste Level und wirst zusätzlich motiviert, etwas Neues auszuprobieren.



Die intelligente Grilltechnologie von Weber ist in den Grill integriert



Roter Drehknopf zur Steuerung der Sear-Zone

Seitenkocher



NEU: SPIRIT EPX-335

- Schlankes Design mit Griff und Bedienknöpfen aus poliertem Metall
- Große Sear Zone
- Gourmet BBQ System Grillrost aus porzellanemailliertem Gusseisen
- Flavorizer Bars aus Edelstahl
- WEBER CONNECT Smart-Technologie integriert
- Seitenkocher



Du hetzt von der Arbeit nach Hause. Deine Kinder haben Hunger und du hast wenig Zeit, aber du möchtest ihnen nicht einfach irgendetwas zum Essen vorsetzen. Mit einem Knopfdruck wird der Gasgrill angezündet, und schon bald ist ein leckeres Essen zubereitet – mit der tollen Atmosphäre und dem leckeren Geschmack, die zum Grillen gehören. So einfach ist das mit den Gasgrills von Weber.

WEBER TRAVELER

- Tragbarer Gasgrill mit vollständig zusammenklappbarem Rollwagen
- Kompakt für minimalen Stauraum
- Große Grillfläche
- Speziell entwickelt, um den Gasverbrauch zu optimieren
- Grillt im niedrigen bis hohen Temperaturbereich alles von Pfannkuchen bis hin zu Steaks
- Großer Seitentisch mit Besteckhalter
- Automatischer Deckelverschluss



WEBER TRAVELER
SCHNEIDEBRETT ZUM
VORBEREITEN UND SERVIEREN



WEBER TRAVELER
TRANSPORTSCHUTZ

Griff und Bedienknöpfe
aus poliertem Metall

Geschlossener Stahlschrank
mit lackierten Stahltüren

2 Besteckhalter
aus Chrom



SPIRIT E-325S

- Gourmet BBQ System Grillrost aus porzellanemailliertem Gusseisen
- Flavorizer Bars aus Edelstahl
- Elektronisches Crossover-Zündsystem
- Schwarz lackierter Rahmen
- 4 drehbare Rollen



SPIRIT E-325

PELLETGRILLS

Bewusst dafür gestaltet, den besten Geschmack durch Holz zu erreichen – egal, was man probiert. Der SmokeFire ist der Spezialist für alles, von perfekt gebratenen Steaks bis zu langsam gegarten Rippchen bei niedriger Hitze. Räuchern, scharf anbraten und alles dazwischen – mit einem Grill, der alles kann. Der SmokeFire ist ein mit Holzpellets befeuerter All-in-One-Grill, der Steaks bratet, Briskets räuchert und Kuchen backt. Der breite Temperaturbereich und die präzise Steuerung setzen keine Grenzen bei Geschmack und Grlldauer – und beim Testen der Grenzen deiner Grillkunst.

NEU: GRILLPELLETS AUS HARTHOLZ



GRILL ACADEMY-
MISCHUNG
100 % natürliche
FSC-Holzpellets, 8 kg



APFEL
100 % natürliche
FSC-Holzpellets, 8 kg



NEU: KIRSCH
100 % natürliche
FSC-Holzpellets, 8 kg



NEU: EICHE
100 % natürliche
FSC-Holzpellets, 8 kg



NEU: ERLE
100 % natürliche
FSC-Holzpellets, 8 kg



NEU: BUCHE
100 % natürliche
FSC-Holzpellets, 8 kg



NEU: SMOKEFIRE EPX4, STEALTH EDITION

Der SmokeFire EPX4 bietet viele Möglichkeiten vom Räuchern bis zum Grillen, und WEBER CONNECT unterstützt ihn dabei. Der SmokeFire heizt sich innerhalb von 15 Minuten auf, wodurch er sich auch sehr gut für das Grillen an Wochentagen und dank seines breiten Temperaturbereichs von 95 bis 315 °C wie ein Gasgrill für das Anbraten von Steaks oder auch das langsame Garen bei niedrigen Temperaturen eignet.



NEU: SMOKEFIRE EPX6, STEALTH EDITION

Die Kapazität dieses Grills kann die Grillräume Aller erfüllen! Dank integrierter WEBER CONNECT Technologie kann jeder immer hervorragende Ergebnisse erzielen, da man weiß, welche Temperatur das Grillgut hat, wann gewendet werden muss und wann das Essen fertig ist. Der Grill bietet alles, was der SmokeFire EPX4 kann, aber mit noch größerer Grillfläche – groß genug für eine große Gruppe mit Familie und Freunden!



WEBER BRENNSTOFF-AUFBEWAHRUNGSBEUTEL



WEBER SCHNEIDEBRETT



WEBER SILIKON-GRILLHANDSCHUHE



SEITENTISCHE AUS EDELSTAHL



KLAPPBARER FRONTTISCH AUS EDELSTAHL



WEBER PINSEL DELUXE



HOLZKOHLEGRILLS

Das Grillen mit Holzkohle ist die authentischste Art des Grillens, die man mit allen Sinnen erlebt. Man geht zurück zu den eigenen Wurzeln: Feuer machen, den Rauch riechen, das Knistern der Briketts hören, eins sein mit der Natur. In einer Welt, die von Tag zu Tag schneller und technologiegesteuerter wird, suchen viele Menschen nach realen und authentischen Erfahrungen. Genieße das ursprüngliche Grillgefühl.

BRENNSTOFF



WEBER PREMIUM-HOLZKOHLE
5 kg



WEBER-BRIKETTS
8 kg

Deckelgriff mit Hitzeschutz

ANNIVERSARY KETTLE

- Porzellanemailierter Deckel und Kessel
- Klappbarer Grillrost des Gourmet BBQ Systems
- Deckelhalter Tuck-Away
- One-Touch-Reinigungssystem aus Edelstahl
- Herausnehmbare Ascheauffangschale aus Aluminium mit hohem Fassungsvermögen



SUMMIT KAMADO

- Porzellanemailierter Deckel und Kessel
- Leicht zu öffnender Klappdeckel mit Dichtung
- Klappbarer Gourmet BBQ System Grillrost aus Edelstahl
- One-Touch-Reinigungssystem aus Edelstahl
- Doppelwandiger, luftgedämmter Deckel und Kessel
- Bodengitter für zusätzlichen Platz



HOLZKOHLE

Weitere Produktinformationen erhältst du im Store oder auf weber.com

ELEKTROGRILLS

Weber E-Power steht für all unsere elektrisch betriebenen Grills und alles, was sie mit sich bringen: müheloses Grillen ohne Kompromisse beim Geschmack. Diese Grills erreichen eine starke, gleichmäßige Hitze, die sie von einem typischen Elektrogrill unterscheidet. Dank der iGrill-Technologie, die entweder in die Pulse-Serie integriert oder als Ergänzung für die Weber Q-Serie erhältlich ist, garantieren unsere Elektrogrills jederzeit perfekt gegrillte Speisen.

PULSE 2000 ELEKTROGRILL MIT ROLLWAGEN

- Grillroste aus porzellanemailiertem Gusseisen sind so konstruiert, dass sie das Anhaften des Grillguts verhindern und die Wärme perfekt speichern
- Zwei-Zonen-Grillsystem
- Digitale Temperaturanzeige
- Praktischer Rollwagen, der eine gute Arbeitshöhe und Mobilität gewährleistet
- Fettauffangsystem

Das integrierte, mit der App verbundene iGrill-Thermometer hilft dir, die Temperatur des Grillguts zu überwachen

Mit dem praktischen Besteckhalter hast du deine Utensilien immer zur Hand

Zusätzliche Arbeitsfläche mit dem abnehmbaren Seitentisch



WEBER Q 2400

Kompakt und schnell – Mit diesem Elektrogrill musst du dir keine Sorgen darum machen, dass dir der Brennstoff ausgehen könnte. Du kannst sogar an Orten grillen, an denen offene Flammen verboten sind.



WEBER Q 1400 MIT STAND

Die flexible Kompaktlösung mit Stand, die für eine angenehme Arbeitshöhe sorgt.



WEBER.COM



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST