

## FRÜHLING



Vorbereitung auf die ersten Grillsessions der Saison mit Frühlingslamm, Saisongemüse und der Grill Academy

## SOMMER



Als Aufwärmübung bieten wir Spanferkel, tropische Früchte, japanisches BBQ und die besten Grillmeisterschaften der Welt

## HERBST



Alles, was du für das Herbstwetter benötigst, vom perfekten Frühstück vom Grill bis hin zu Hummer Thermidor

## WINTER



Mach es dir gemütlich und trotze der Kälte mit heißen Cocktails, Reinigungstipps und Tricks zum Anrichten für die Feiertage

# NR.6

WEBER® Magazin

2020

# Grill On!



ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST

# Frühling Sommer Herbst Winter

**HERAUSGEBER**  
Weber-Stephen Products (EMEA) GmbH  
Franklinstraße 28/29, 10587 Berlin,  
Deutschland | weber.com  
**Präsident:** Hans-Jürgen Herr  
**Aufsicht:** Henrik John  
**Teamleiter:** Ivan Doubell  
**Team:** Sophie Gudat, Kathrin Metzler

**KONZEPT, DESIGN & PRODUKTION**  
BBE Branded Entertainment GmbH  
Alexanderstraße 7, 10178 Berlin,  
Deutschland | bbe-group.de  
**CEO:** Christian Bracht  
**Chefredakteur:** Charlie Robin Jones  
**Projektleiter:** Emma Hughes  
**Art Director:** Christian Küpker  
**Herausgeber:** Josie Thaddeus-Johns  
**Bildbearbeitung:** Sabine Sinner  
**Druckvorstufe:** Reinhard Hasewend  
**Autoren:** Meredith Johnson,  
Camille Darroux, Sami Emory,  
Suze Olbrich, Giulia Pines,  
Alexandra Pereira,  
Luisa Rollenhagen, Nathan Ma,  
Samantha Coggin,  
Gabrielle Cox

**DRUCK**  
Ernst Kaufmann GmbH & Co. KG  
Raiffeisenstraße 29, 77933 Lahr,  
Deutschland

**VERTRIEB**  
Veröffentlicht im Jahr 2020 mit  
einer Auflage von 72.000 Exemplaren  
(Österreich)

**BILDER**  
**Cover:** Jamieson Mulholland  
**Inhalt:** S.3: Jamieson Mulholland, Simon  
Jacobs; S.4, 8-9, 12-13: George Coppock;  
S.4,18-19, 24-25, 50-51: Jean Graisse  
(Fotografie), Adam Koor (Food Styling),

Anna Sourminkaja (Requisitenstyling);  
S.5, 29: Jérôme Dos Reis (2); S.5, 38-40:  
Andrea Artz; S.5, 6-7,14-15, 34-35,  
44-45, 46-47: Jean Graisse (Fotografie),  
Lukas Grossmann (Food Styling), Anna  
Sourminkaja (Requisitenstyling); S.10-11:  
Silke Wernet; S.16-17: Klas Fahlén  
(Illustration); S.20-21: Weber; S.22-23:  
David Maupilé, Jamieson Mulholland (2),  
Weber (2); S.25: Kzenon/Shutterstock(1);  
S.26-28: Lars Just (5), David Pan/Good Life  
Crew (2); S.30-31: Frank Boyer; S.32-33:  
Denise Dommers (2), Becky Lawton/  
PhotoCuisine/Stockfood; S.36-37, 41:  
Weber; S.42-43: Dani Vincek/Shutterstock,  
Mike Lang, Weber (2); S.48-49: Fabian  
Weiss; S.52: Jamieson Mulholland;  
**Alle Symbole:** Shutterstock

Alle Anfragen zum Magazin sind schriftlich an die  
Weber-Stephen Österreich GmbH, Kienzlstraße 17,  
4600 Wels, Service-AT@weber.com zu richten.  
Weber lehnt jede Verantwortung für Fehler zu den  
angezeigten Preisen oder Produktspezifikationen,  
Druckfehler oder fehlerhafte redaktionelle  
Informationen ab. Weder Artikel oder Fotos im Grill On  
dürfen ohne vorherige schriftliche Zustimmung  
der Redaktion der Weber-Stephen Products (EMEA)  
GmbH verwendet werden.



## ZUR NEUEN AUSGABE VON GRILL ON – MIT ALLEM, WAS GRILLEN NOCH SCHÖNER UND DEN GENUSS NOCH PERFEKTER MACHT.

Es gibt wenig, das so individuell ist wie das Grillen. Und damit meinen wir nicht nur das Grillgut und die Zeitdauer, die es über der Glut bleibt. Jeder hat seine individuellen Grillvorlieben und für jede Vorliebe haben wir den passenden Grill. Was dabei entscheidend ist und alle miteinander verbindet: Der Geschmack. Denn für guten Geschmack machen wir alles – auch einen komplett neuen Grill.

Sein verheißungsvoller Name: SmokeFire. Gegrillt wird mit Holz, genauer gesagt mit Holzpellets. Er vereint das authentische Feeling eines Holzkohlegrills mit den Vorteilen eines Gasgrills. Denn der Pelletgrill deckt die volle Bandbreite der Zubereitung ab, von low & slow bis zum perfekt gegrillten Steak. Die Temperatur des Alleskönners ist dabei optimal kontrollierbar und dank WLAN-Einbindung und digitalem Grillassistent kann der Grill auch bequem von drinnen überwacht werden. Wenn du den neuen SmokeFire jetzt kennenlernen willst, dann findest du auf weber.com einen Fachhändler in deiner Nähe, bei dem du dich live von der Faszination um den Grill überzeugen kannst.

Ein Dauerbrenner beim Grillen ist und bleibt der richtige Umgang mit Hitze. Wir verraten die wichtigsten Tipps und Tricks und zeigen dir, wie du deine Gäste mit deinen Grillkünsten begeisterst. Auf den folgenden Seiten erfährst du, was einen echten Grillprofi ausmacht und wie du die Hitze des Grills zur Veredlung eines jeden Steaks richtig einsetzt. Beim Thema Hitzekontrolle sind auch unsere digitalen Grillassistenten unverzichtbar. Sie verraten dir durch volle Temperaturkontrolle zuverlässig, wann dein Grillgut perfekt auf den Punkt gegart und bereit zum Servieren ist. Für Meisterleistungen am Grill – schließlich ist der Grillgrad auch ein ganz individueller Ausdruck von persönlichem Geschmack.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Lesen und ein schönes Grilljahr mit deiner Familie, deinen Freunden und deinem Weber Grill.

Grill On!



**CHRISTIAN HUBINGER**  
Geschäftsführer Weber-Stephen Österreich

# Inhalt

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

FRÜHLING 

SOMMER 

HERBST 

WINTER 

- Saisonale Gerichte** 08  
Vegetarische Grillideen im Frühling
- Von den Besten lernen** 10  
Grilltipps von der Weber Grill Academy
- Leckerer Lamm** 12  
Duftend und frisch: Warum Frühlingslamm das perfekte Ostergericht ist
- REZEPT: Langsam geschmorte Lammschulter** 13
- REZEPT: Gegrillte Lammkoteletts** 13



- Wie man ein großartiger Gast ist ... bei seinem eigenen Grillfest** 16  
Stressfreies Grillen mit Gästen, mit etwas Hilfe von Weber



- Jackfrucht vs. Pulled Pork** 18  
Kann dieses vegane Superfood den Grillklassiker ersetzen?
- REZEPT: Klassisches Pulled Pork** 19
- REZEPT: Pulled Jackfruit** 19

- Sommer-Blockbuster** 20  
Mach dich mit dem revolutionären Pelletgrill von Weber vertraut

- REZEPT: Klassische Babybackribs** 23

- Hol dir die Goldmedaille!** 24  
Mach dich bereit für einen olympischen Sommer mit dieser japanischen Grilltechnik

- REZEPT: Yakiniku-Sauce** 25



- Grillen wie ein Champion** 26  
In der Welt der Grillmeisterschaften

- Schwein gehabt** 32  
Anleitung zum Grillen eines Spanferkels

- REZEPT: Spanferkel** 33

- Frühstück auf dem Grill** 36  
Guten Morgen, Camper! Mit Weber in der freien Natur kochen

- Fisch im Mittelpunkt** 38  
Hinter den Kulissen auf dem gigantischen Fischmarkt in London

- REZEPT: Forelle auf dem Räucherbrett** 41

- Verwöhne dich!** 42  
Warum Hummer das perfekte herbstliche Grillgericht ist

- REZEPT: Hummer Thermidor** 43



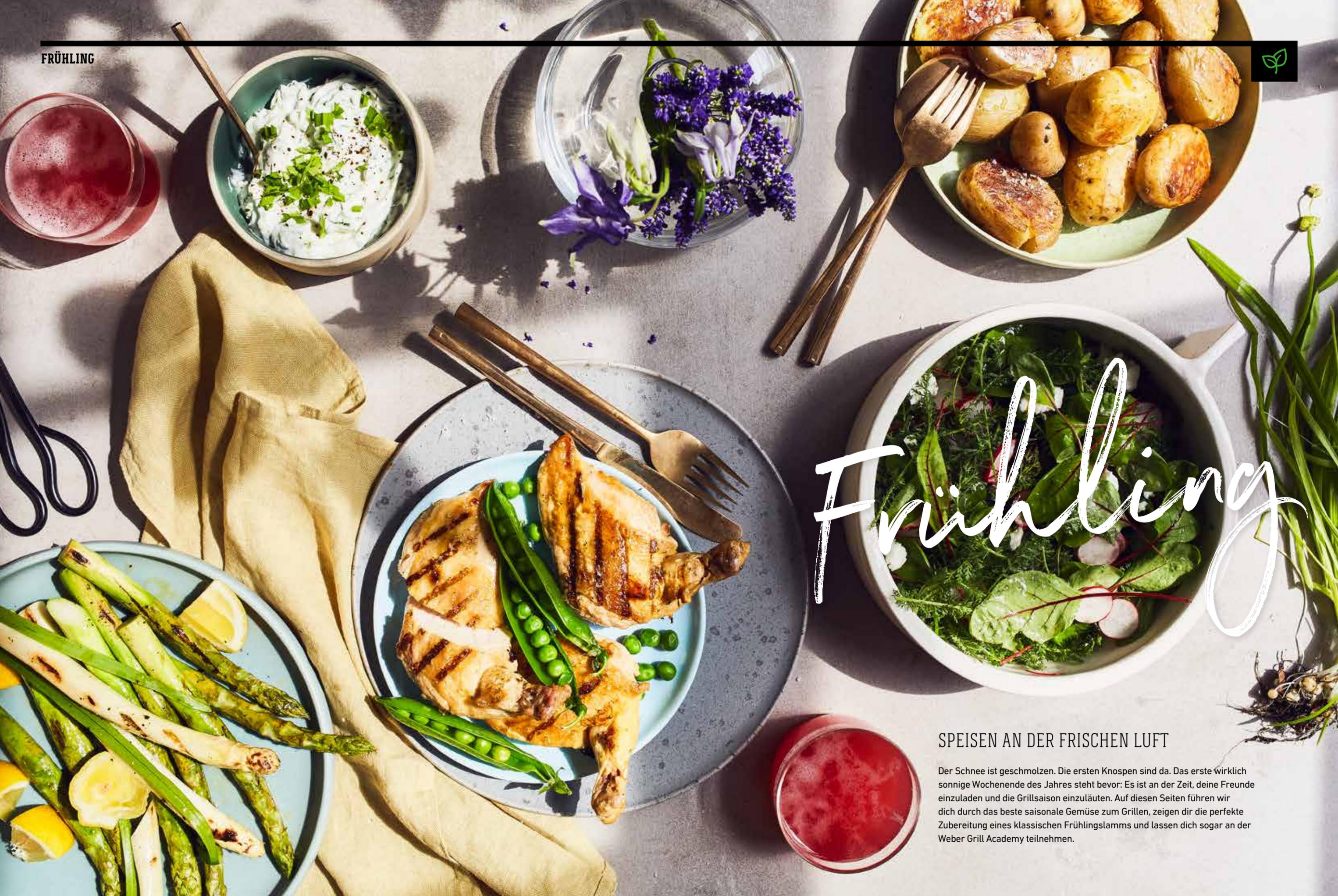
- Wärmende Wintergerichte** 46  
Wie du am Grill gute Laune behältst

- REZEPT: Kürbiskuchen mit winterlichen Gewürzen und heißer White Russian** 46

- Reinigung und Pflege** 48  
Warum der Winter der beste Zeitpunkt für einen Frühjahrsputz ist

- Servieren wie ein Profi** 50  
Alles dreht sich um die Präsentation: Tischdeko für das Jahresende

FRÜHLING



# Frühling

## SPEISEN AN DER FRISCHEN LUFT

Der Schnee ist geschmolzen. Die ersten Knospen sind da. Das erste wirklich sonnige Wochenende des Jahres steht bevor: Es ist an der Zeit, deine Freunde einzuladen und die Grillsaison einzuläuten. Auf diesen Seiten führen wir dich durch das beste saisonale Gemüse zum Grillen, zeigen dir die perfekte Zubereitung eines klassischen Frühlingsslammes und lassen dich sogar an der Weber Grill Academy teilnehmen.



## DER FRÜHLING BIETET EINE TOLLE VIELFALT AN GEMÜSE – HIER ERFÄHRST DU, WIE DU AUF DEINEM GRILL DAS BESTE DARAUS MACHEN KANNST

Auf dem Grill wird frisches Gemüse zu einer leichten Hauptspeise oder einer schönen Beilage – es steckt voller Frische und kann einen Regenbogen an Nährstoffen liefern. Aber nicht alle Gemüsesorten sind gleich. Die Auswahl deiner Produkte nach Saison ist eine Möglichkeit, dich mit den lokalen Gemüsebauern zu vernetzen und gleichzeitig die Texturen, Aromen und Vitamine auf deinem Teller zu verbessern.

„Wenn etwas Saison hat, kommen alle Faktoren des Anbaus zusammen, um die besten Produkte zu produzieren: die Region, das Klima, die Sorte, das Anbaugebiet“, erklärt Adam Johnson, Head Development Chef von Raymond Blanc in Belmond Le Manoir aux Quat’Saisons in Oxfordshire. In der Raymond Blanc Kochschule

lernen die Teilnehmer, die französische Küche zu meistern. Viele Kurse konzentrieren sich auf Rezepte, die für Raymond wichtig sind, und auf Vorzeigegerichte, die ihn inspirierten, der Michelin-Sterne-Koch zu werden, der er heute ist, in der idyllischen Umgebung von Belmond Le Manoir. Auf dem weitläufigen Gelände und in den Gärten wird das Gemüse das ganze Jahr über direkt vom Feld auf den Tisch gebracht.

Du benötigst jedoch keine Küche mit zwei Michelin-Sternen oder einen Kleingarten, um gutes Essen zu bekommen. Überall dort, wo lokale Erzeuger an lokale Kunden verkaufen, wählen sie ihr Gemüse auf dem Höhepunkt der Reife der Pflanzen, betont er. „Beim Kochen mit lokalem, saisonalem Gemüse profitierst du natürlich von einem reduzierten

CO<sub>2</sub>-Ausstoß und weniger Verpackung, was bedeutet, dass die Produkte frischer sind. Sie können mehr Vitamine und Nährstoffe bewahren, da sie nicht über einen längeren Zeitraum gelagert wurden oder lange Strecken zurücklegen mussten.“ Unser Top-Tipp, um das perfekte Gemüse auf den Grill zu bringen? Investiere in einen Weber Grillkorb, der dafür sorgt, dass keine dieser wertvollen Nährstoffe durch den Rost fallen. Folgende Gemüsesorten sind im Frühling empfehlenswert:

### LAUCH

... ist ein äußerst vielseitiges Gemüse, vom Suppentopf bis zum Grill. Es hat während der kältesten Monate des Jahres bis zum Frühjahrsbeginn Saison und ist daher perfekt für das erste große Grillfest des Jahres. Außerdem



bietet Lauch ein Feuerwerk an Nährstoffen – ideal, um Erkältungen im beginnenden Frühling abzuwehren. „Lege große Lauchstangen direkt auf die Kohle, bis die Haut ganz verkohlt ist“, rät Johnson. „Nimm die Lauchstangen heraus, lege sie auf ein Tablett und nutze die restliche Hitze, um das Innere des Lauchs zu dämpfen. Schäle alle äußeren verkohlten Schichten weg und du erhältst einen schön gedämpften Lauch, der weich und kräftig in der Farbe ist. Köstlich schmeckt er in einem Dijon-Senfdressing geschwenkt.“ Der Weber Master-Touch Premium oder der Summit Charcoal sind beides perfekte Grills, um mit viel Platz auf der Holzkohle das Gemüse rundum knusprig zu grillen.

### KAROTTEN

... sind sowohl roh als auch gekocht lecker, aber wenn sie auf den Grill gelegt werden,

steigert dies ihren Geschmack. „Das Grillen von Gemüse fügt verschiedene Geschmacksrichtungen und Strukturen hinzu, die man in der Küche im Innenbereich nicht reproduzieren kann“, erklärt Johnson, der in seinen Kursen Weber Grills verwendet. „Auch die hohe, trockene Hitze des Grills bedeutet, dass man Gemüse in der Regel viel schneller garen kann, was den Geschmack besser bewahrt.“ Karotten erreichen ihren Höhepunkt im Frühjahr und sind ebenfalls große Energiebooster. Ihre Antioxidantien sollen die kognitiven Fähigkeiten unterstützen. Wende deine Karotten in einem Dressing aus Olivenöl, Kreuzkümmel, Paprika und Salz, bevor du sie auf den Grill oder in einen Weber Grillkorb legst. Vollende sie dann mit einem Schuss Limette und einer Portion Schmand, um den natürlichen Zucker des Gemüses abzurunden.

### SPARGEL

... diese Stangen, in Reihen von Grün oder Weiß in den Marktständen der Bauern gestapelt, sind wie die Visitenkarte der späten Frühlingsmonate. Mit der richtigen Zubereitung wird dieses dichte, faserige Gemüse knusprig, geschmeidig und begeistert mit seinem besonderen Geschmack. Spargel ist eine schöne Beilage, zum Beispiel zu gegrilltem Lachs oder Kräuterrühchen. Am besten schmeckt es, wenn man unter freiem Himmel die Gerichte genießen kann. Wie Johnson erklärt: „Es ist die Balance der feinen Gewürze, die ein Gericht vom einfachen gegrillten Gemüse zu etwas Köstlichem und Unvergesslichem hervorheben können.“

Auf jedem Markt und in jedem Garten gibt es das ganze Jahr über Gemüse – um jeden Monat eine neue saisonale Pflanze für den Grill zu finden, besuche [weber.com/grillen](http://weber.com/grillen)



### WEBER EMPFIEHLT:



Im Gemüsekorb erhält das Gemüse während dem Grillen das unverwechselbare Raucharoma



Auch der Deluxe Gemüsekorb eignet sich hervorragend zum Grillen von kleingeschnittenem Gemüse



## DIE WEBER GRILL ACADEMY IST EIN NETZWERK VON GRILLSCHULEN, DIE SICH DER GRILLKUNST WIDMEN. SICHERE DIR JETZT DEINEN KURS FÜRS FRÜHJAHR

Sicher, du hast schon einmal gegrillt, aber wie viel weißt du wirklich über die vielfältigen Möglichkeiten des Grillens? Ob du mehr über den brandneuen Grill erfahren möchtest, den du geschenkt bekommen hast oder ob du dabei bist, ein echter Experte auf diesem Gebiet zu werden – die Weber Grill Academy steht dir zur Seite.

Mit Standorten in ganz Europa ist die Weber Grill Academy ein Ort, an dem man sich über die Grillkultur informieren kann, Tipps von Köchen erhalten kann, die auch echte Grillspezialisten sind, und mehr darüber erfahren kann, wie man das Beste aus seinen Weber Produkten herausholt. Die Academies bieten Kurse für alle Niveaus und mit einem breiten Spektrum an Themen an, die Folgendes umfassen (aber bei weitem nicht darauf beschränkt sind): Wie man das perfekte Steak zubereitet, wie man die Kunst des amerikanischen BBQ meistert und wie man Gemüse auf dem Grill zubereitet.



Neben dem Erlernen neuer Grillkünste geht es auch darum, Spaß zu haben und sich inspirieren zu lassen, und das ist sicherlich einer der Gründe für den Erfolg der Academy. Seit ihrer Gründung hat die Grill Academy über 500.000 Grillfans unterrichtet und ist mit über 100 Standorten bereits die größte Kochschule der Welt.

Um mehr über dieses spannende Konzept zu erfahren, haben wir drei unserer Trainer der Weber Grill Academy in ganz Europa nach ihren besten Tipps zum Grillen gefragt und danach, was die Academy den Teilnehmern bietet.

### GUILLAUME FOURCADE LE PUY-EN-VELAY, FRANKREICH

**Warum glaubst du, dass die Weber Grill Academy so beliebt ist?**

**GF:** „Geselligkeit, etwas miteinander teilen, Spaß haben, Neuheiten entdecken“: Das sind einige der Gründe, die wir von unseren Teilnehmern hören. Die Menschen sind auf der Suche nach neuen Erfahrungen, um vom Alltag und von der Arbeit abschalten zu können. Das Zusammensein bei einem Grillkurs ist dafür perfekt. Jeder möchte lernen, wie man ein Held am Grill wird und möchte stolz darauf sein, beim Grillen zu Hause mit Freunden und Familie zu glänzen. In unserem Grillkurs erhältst du dafür die perfekte Anleitung!

**Was ist eine der wichtigsten Lektionen, die du deinen Teilnehmern beibringst?**

**GF:** Die wertvollste Erfahrung, die Kunden aus dem Kurs der Grill Academy mitnehmen, ist das Konzept der direkten und indirekten Garmethoden. So können die Grillfans Erfahrungen und Inspiration für die unterschiedlichsten Rezepte sammeln. Viele Leute denken oft, dass sie nur Würstchen und Grundnahrungsmittel auf dem Grill zubereiten können. Wir zeigen ihnen, dass sie Haute Cuisine auf französische Art zubereiten können.

### PER EHRLUND KATRINEHOLM, SCHWEDEN

**Thema Fleisch: Was ist ein Kinderspiel? Was eine Herausforderung?**

**PE:** Für mich ist das Einfachste ein Flankensteak, und das Schwierigste ein Brisket. Ich habe in meinem Leben ca. 50 Briskets zubereitet und ich würde sagen, dass nur etwa 10 von ihnen wirklich gelungen sind. Beim Grillen eines Briskets muss man sehr vorsichtig mit der Temperatur umgehen. Das Fleisch muss genau richtig sein, damit das Ergebnis perfekt wird.

**Was ist dein wichtigster Grilltipp?**

**PE:** Das Wichtigste beim Grillen ist, immer ein Thermometer zu verwenden. Dann kann

nichts schiefgehen. Man sollte auch daran denken, nicht zu viel Holzkohle oder Briketts zu verwenden, da dies zu viel Wärme auf den Grill bringt. Dadurch gart das Essen zu schnell und könnte sogar verbrennen, weil man den Grill nicht so gut kontrollieren kann.



### STEFANO ESPOSITO MÜLLHEIM, DEUTSCHLAND

**Welches Feedback bekommst du normalerweise von Leuten, die die Grill Academy besucht haben?**

**SE:** Ich bekomme für unsere Kurse immer sehr positives Feedback von den Teilnehmern. Die Kurse erleichtern das Erlernen neuer Fähigkeiten. Selbst den Leuten, die dort hinkommen und denken, dass sie bereits genug wissen, können wir zeigen, wie man den gesamten Grillprozess verbessern kann. Ziel ist es, ihnen einfache Tipps zu geben, die das Grillen zu Hause erleichtern.

**Was ist das Ungewöhnlichste, das du je auf einen Grill gelegt hast?**

**SE:** Ich habe im Grunde alles mindestens einmal gegrillt – Rind, Schwein, Lamm, Geflügel ... Schließlich kann alles gegrillt werden!



Videos von Köchen der Grill Academy, die deine brennenden Fragen rund um das Thema Grillen beantworten, findest du unter [weber.com/grillon](http://weber.com/grillon)



Von den Besten lernen

Stefano Esposito bei der Vorbereitung in der Weber Grill Academy

# Leckeres Lamm



## ZWEI SCHWESTERN AUS SUFFOLK ZEIGEN DIR, WIE MAN FRÜHLINGSLAMM GRILLT – DAS PERFEKTE FLEISCH FÜR DIESE SAISON

Vom flauschigen Babyschaf, das über saftig grüne Felder springt, bis hin zu seiner Hauptrolle beim Osterfest: Das Lamm ist gleichbedeutend mit dem Frühling. Aber eigentlich ist das vielseitige Fleisch das ganze Jahr über eine gute Wahl, besonders wenn es auf deinem Weber Grill perfekt zubereitet wird.

Nur wenige Menschen wissen das besser als die Anhänger des „echten Essens“, Emily und Lucy McVeigh vom Kenton Hall Estate in Suffolk. Hier betreiben sie eine Kochschule und Metzgerei namens „The Food Hub“ und eine nachhaltige, tierfreundliche Farm für Rinder, Schweine und eine saisonale Herde von Lämmern. „Wir kümmern uns sehr um unsere Tiere und behandeln sie während des Schlachtprozesses mit größtem Respekt“, sagt Emily über ihr glückliches, antibiotikafreies Vieh, das bei geeigneten Wetterverhältnissen immer frei grasen kann. „Grasfütterung ist immer das Beste. Es geht uns um Slow-Living und darum, den Tieren Zeit zum Wachsen zu



geben, was auch den Fleischgeschmack verbessert – das Fleisch ist viel saftiger.“

Während Emily und Lucy ihre Lämmer speziell für Ostern züchten, wird nach der Schlachtung vor Ort ein Großteil des restlichen Fleisches eingefroren. Es wird im Food Hub verwendet, auch von den Teilnehmern ihrer Weber Grill Academy. „Es ist ein schöner, geschlossener Kreislauf und die Schüler lernen alles über das Fleisch, das sie zubereiten“, erklärt Emily. Ihre Lieblingsrezepte, die du rechts nachlesen kannst, machen das Beste aus zwei verschiedenen Lammfleischteilen auf dem Grill: die Schulter zum langsamen, indirekten Garen und Koteletts für schnelles, direktes Grillen. „Du solltest die Schulter bei niedriger Temperatur ganz langsam garen, so dass sie eine wirklich weiche Textur hat, ähnlich wie Brisket, während Koteletts saftiger und steakähnlicher werden.“

Um das Beste aus dem von dir gewählten Fleisch herauszuholen, empfiehlt Emily die Verwendung eines Thermometers: „Es ist ein großartiges, aber zu selten genutztes Werkzeug. Ich empfehle jedem, es zu benutzen. Außerdem solltest du eine angemessene Ruhezeit einplanen, da das Fleisch dann fertig gart.“ Ein weiteres Zubehör, das bei Lammfleisch nützlich sein kann, ist der Weber Dutch

Oven, der auch perfekt für Eintöpfe vom Grill geeignet ist.



Was diese köstlichen Rezepte betrifft, so sind geschmorte Lammkoteletts ein klassisches Frühlingssgericht im Kenton Hall Estate, das oft mit Salsa Verde als Abendessen unter der Woche genossen wird, während die Schulter ideal für Partys und gemütliche Zusammenkünfte ist, bei denen alles gemeinsam genossen wird. „Wir grillen Pitas und machen marokkanischen Couscous, einen Salat aus Karotten und Kreuzkümmel und einen Salat aus Butterbohnen und Harissa, um die orientalischen Geschmacksrichtungen des Lammes hervorzuheben.“

Denke bei jedem Anlass daran, deinen Metzger nach grasgefüttertem Lamm aus lokaler Herkunft zu fragen. Denn es ist viel schöner zu wissen, von welchem Betrieb das Tier stammt und wie es aufgewachsen ist.

## LANGSAM GESCHMORTE LAMMSCHULTER

MIT JOGHURT, KORIANDER UND GRANATAPFELKERNEN

PORTIONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 3 Stunden

GRILLDAUER: 2 ½ Stunden

BESONDERES ZUBEHÖR: Dutch Oven

1 Lammschulter  
500ml griechischer Joghurt  
Schale und Saft von 2 Orangen  
10g gemahlener Koriander  
10g Salz  
10g Ras el Hanout  
2 Knoblauchzehen  
20g frische Korianderblätter (mit getrennten Stängeln)  
1 Granatapfel

1. In einem Mixer Orangensaft und -schale, Korianderstängel, Knoblauch und Trockenzutaten miteinander vermischen, bis der Knoblauch vollständig zerkleinert ist.

2. Joghurt hinzufügen und alle Zutaten gut miteinander vermengen.

3. Die Lammschulter in einen großen Kochbeutel legen und zwei Drittel der Marinade über das Lamm gießen. Darauf achten, dass sich keine Luft im Beutel befindet. Im Kühlschrank aufbewahren und mindestens 2–3 Stunden oder nach Möglichkeit über Nacht marinieren.

4. Den Grill auf ca. 150°C für indirekte Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zur Hälfte mit Briketts gefüllten Weber Anzündkamin.

5. Das Lamm zusammen mit der Marinade im Dutch Oven garen.

6. Bei geschlossenem Grilldeckel 2 ½ Stunden lang garen, dann den Deckel des Dutch Oven entfernen und eine weitere Stunde garen.

7. Das Lamm vor dem Servieren 15 Minuten lang ruhen lassen. Das Fleisch ablösen und mit den restlichen Marinadensäften beträufeln. Die Korianderblätter und Granatapfelkerne darüber verteilen.

**Serviervorschlag:** Hummus, Baba Ganoush, Couscous und Pita-Brot



## GEGRILLTE LAMMKOTELETTS

MIT SALSA VERDE

PORTIONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

GRILLDAUER: 8 Minuten

4 große Lammkoteletts

**Für die Salsa**

2 große Handvoll frische glatte Petersilie  
1 Bund frisches Basilikum  
1 Handvoll frische Minze  
1 Handvoll frischer Dill  
2 Knoblauchzehen, geschält  
4 EL Kapern, abgetropft  
6 Cornichons  
4 Sardellenfilets  
1 EL Dijonsenf  
3–4 EL Rotweinessig  
Schale von 1 Zitrone  
8 EL natives Olivenöl extra  
Prise Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Kräuter auf einem großen Schneidebrett fein hacken. Knoblauch, Kapern, Cornichons, Sardellenfilets und Zitronenschale hinzufügen. Weiter zerkleinern und alles zusammenmischen, bis es fein ist.

2. In eine große Schüssel geben und Senf und Essig hinzufügen,

dann langsam das Olivenöl hinzugeben.

3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und würzen, bis ein runder Geschmack entsteht. Bei Bedarf mehr Öl, Essig und Gewürze hinzufügen.

4. Den Grill für direkte Hitze bei ca. 180–200°C vorbereiten.

5. Die Lammkoteletts auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und vor dem Grillen 15 Minuten lang auf Raumtemperatur bringen.

6. Die Lammkoteletts bei direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel grillen. Für Garstufe medium rare ca. 8 Minuten grillen, dabei nach 4 Minuten einmal wenden. Vom Grill nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann mit Salsa Verde übergießen.

Viele weitere leckere Rezepte und Tipps findest du auch bei der **Weber Grill Academy** in deiner Nähe



SOMMER



# Sommer

## ANHEIZEN

Die Temperaturen steigen. Die Tage werden länger und milder und laden zum Entspannen ein. Die Hochsaison des Grillens hat begonnen. Jedes Wochenende steht Grillen mit jeder Menge leckerem Essen und mit Freunden, mit denen man das alles teilen möchte, auf dem Plan. Auf den nächsten Seiten erfährst du, was du für eine entspannte Grillsession brauchst, wie es ist, mit BBQ-Champions zu grillen und wie man ein Spanferkel zubereitet. Oder auch Pulled Pork – mit oder ohne Fleisch.



# Wie man ein großartiger Gastgeber ist ... bei seinem eigenen Grillfest

## DAS REZEPT FÜR EINEN STRESSFREIEN SOMMER: ENTSPANNTES GRILLEN MIT GÄSTEN, MIT ETWAS HILFE VON WEBER

Die Wettervorhersage ist sonnig, der Grill ist ausgepackt und du hast dreißig deiner engsten Freunde gesagt, dass sie vorbeikommen sollen. Bald werden sie mit Salaten, Beilagen und Desserts auftauchen, gut gelaunt an ihrem freien Tag. Aber was ist mit dir? Als Gastgeber ist man schnell gestresst. Aber vergiss nicht: Ein großartiger Gastgeber zu sein bedeutet auch, ein großartiger Gast zu sein. Diese einfache Anleitung wird dir helfen, alles so reibungslos laufen zu lassen, dass du das Grillen genießen kannst. Tatsächlich kannst du so viel Spaß haben, dass du vergessen wirst, dass du der Gastgeber bist.

### 1. BEREITE ALLES GUT VOR

Verschwende keine wertvolle Zeit, indem du erst nach der Ankunft deiner Gäste alles vorbereitest. Bringe das Fleisch auf Raumtemperatur und füge Gewürze oder Marinade hinzu, bevor die Party beginnt. Vernachlässige auch den Star der Show nicht: Dein Grill und die Umgebung sollten sauber sein, Gas oder Holzkohle sollten aufgefüllt sein und deine Werkzeuge geordnet und einsatzbereit.

### 2. ÜBERLASSE DIE BEILAGEN NICHT DEM ZUFALL

Das Letzte, was du willst, ist, dass alle mit dem gleichen Salat auftauchen. Frage vorab bei deinen Gästen nach und koordiniere, wer welche Beilage oder welches Dessert mitbringt. So kannst du eine tolle Auswahl sicherstellen.

### 3. GESTALTE DIE GETRÄNKEPLANUNG EINFACHER

Sicher, du würdest gerne deine Cocktail-Shaking-Fähigkeiten zeigen, aber bei einem lässigen Grillfest sollte der Fokus auf dem Fleisch liegen. Das bedeutet, dass es mit Getränken kombiniert wird, die leicht zu kühlen und zu servieren sind – wie die hochwertigen, regionalen, selbstkühlenden Weinboxen von VinQube.

### 4. LASS DAS FLEISCH OHNE DICH PERFEKT GAREN

Wenn du die Gesellschaft deiner Freunde genießen möchtest, anstatt den ganzen Nachmittag lang am Grill zu stehen, lass einen Helfer wie den Smart Grilling Hub von Weber die Fleischtemperatur überwachen, ohne ständig selbst darauf achten zu müssen. Oder noch besser: Lass dich von dem digitalen Grillassistenten Schritt für Schritt zum perfekten Grillergebnis führen.

### 5. ERSTELLE EINE PLAYLIST, DIE ALLEN GEFÄLLT

Das Letzte, was du bei einer entspannten Grillparty willst, sind Gäste, die sich über die Musikauswahl streiten. Halte es einfach, mit beliebten, sommerlichen, eingängigen Melodien, zu denen jeder mitsingen kann. Jetzt ist nicht der Zeitpunkt, um dein Lieblings-Trio für experimentellen Jazz vorzustellen.

### 6. BENENNE EINEN STELLVERTRETENDEN GRILLMEISTER

Sicher, die Party kann nicht ohne dich beginnen, aber sie kann ohne dich weitergehen. Deshalb solltest du einen Gast bitten, dein Stellvertreter zu sein, wenn etwas auf den Grill kommt. So hast du einen vertrauenswürdigen Vertreter am Grill, wenn du Bier holen gehen musst.

#### WEBER CONNECT:



... ist unsere Cloud-basierte Plattform für alle unsere Rezepte, Tipps und Tricks. All dieses Know-how wird über Weber Connect an verschiedene Geräte weitergegeben, wie z. B. an den Weber Smart Grilling Hub oder den SmokeFire mit integrierter Smart Grilling-Funktionalität. Weitere Informationen findest du unter [weber.com](http://weber.com)

Die Weber Grill Academy kann zwar nicht die perfekte Playlist für dich erstellen, aber sie kann dir beibringen, ein besserer Gastgeber zu werden.





# Jackfrucht vs. Pulled Pork

MIT EINER FLEISCHÄHNLICHEN  
TEXTUR IST DIE JACKFRUCHT  
DIE NEUESTE ERGÄNZUNG IN  
DEINEM GRILLREPERTOIRE

Es ist nicht leicht, der einzige Vegetarier beim Grillen zu sein. Sicher, es gibt verschiedene Optionen, aber diese sind ein wenig vorhersehbar geworden: Gemüse und Halloumi-Käse werden lieblos auf den Grill geworfen. Wie wäre es stattdessen mit einer Zutat, die der Textur von Fleisch nahekommt? Erweitere in diesem Sommer deine Grillkünste, erobere dabei die Herzen und gewinne den Respekt deiner vegetarischen Freunde, indem du Pulled Jackfruit die Hauptrolle spielen lässt.

Obwohl sie für das westliche Publikum vergleichsweise neu ist, ist Jackfrucht seit Generationen eine wichtige Kochzutat in tropischen Klimazonen. Die Jackfrucht hat die Größe einer kleinen Melone oder einer großen Mango und eine grüne, noppige Schale, die dich vielleicht an eine Ananas erinnert. Ihre gummiartige, faserige Textur eignet sich hervorragend

zum Aufnehmen von Saucen und ist eine perfekte Komponente für Currys, Eintöpfe, Salate und Salsas. Natürlich weiß man das in Südostasien und Südindien seit Jahren.

„Bei meinem Sommerurlaub im Dorf meiner Großeltern in Tamil Nadu dürfen reife Jackfrucht und Pfannengerichte aus unreifer Baby-Jackfrucht nicht fehlen“, sagte Vij Senthilnathan, ein südindischer, in Kalifornien lebender Koch und Gründer des Blogs „Spices and Aroma“. „Ich bin mit dieser Frucht aufgewachsen.“

Die Fans streiten sich über den Geschmack, wobei einige ihn im reifen Zustand als süß bezeichnen, während andere die unreife Frucht mit einem anderen Grillfavoriten vergleichen: Pulled Pork. Diese Grilldelikatesse gehört seit Generationen im Süden der Vereinigten Staaten zu den klassischen Sommergerichten. Man stellt sie

her, indem man den zartesten und fettigsten Teil des Tieres (meist Schweineschulter) langsam bei schwacher Hitze gart und dann das Fleisch mit einer Gabel in Fasern zieht. Bei richtiger Zubereitung ergibt sich eine zartschmelzende Textur mit einem konzentrierten Geschmack, der mit Barbecue-Sauce perfekt kombinierbar ist. Und es lässt sich mit dem Weber GBS Wok auch ganz einfach auf dem Grill zubereiten.

Glücklicherweise ist der Geschmack beim Grillen auch der größte Vorteil der Jackfrucht. „Ich liebe Pulled Pork und die Textur ist sehr ähnlich, was es zu einem großartigen vegetarischen oder veganen Ersatz macht“, sagt Senthilnathan. „Nimm eine unreife Baby-Jackfrucht und ziehe sie einfach mit einer Gabel auseinander, damit sie aussieht wie Pulled Pork. Es werden ständig neue Rezepte entwickelt, also werde auch du kreativ!“

## PULLED PORK GANZ KLASSISCH

**PERSONEN:** 8

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 60 Minuten

**GRILLDAUER:** 8–10 Stunden

**BESONDERES ZUBEHÖR:** Thermometer

4 Wood Chunks aus Apfelholz

4 Wood Chunks aus Hickoryholz

2 kg Schweinenacken oder  
Schweineschulter

1 EL Salz  
1 EL brauner Zucker  
1 TL Paprikapulver  
½ TL schwarzer Pfeffer  
½ TL Knoblauchpulver  
½ TL Zwiebelpulver  
½ TL Cayennepfeffer  
½ TL Kreuzkümmel

1. Alle Zutaten für die Trockenmarinade in eine Schüssel geben und vermischen, bis keine Klumpen mehr vorhanden sind.

2. Das Fleisch gründlich mit der Marinade einreiben.

3. Den Summit Charcoal Grill für das Räuchern vorbereiten. Um eine Temperatur von etwa 135°C zu erreichen, werden etwa 30 Weber Briketts benötigt. Die Wood Chunks zu den Briketts geben und nicht vergessen, die

Tropfschale auf die Diffusor-Platte zu setzen, um das herabtropfende Fett aufzufangen.

4. Das Fleisch auf den Grillrost legen und den Deckel schließen. 8–10 Stunden lang räuchern, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 90°C auf dem Grill erreicht hat.

5. Sobald das Fleisch die empfohlene Kerntemperatur erreicht hat, das Fleisch vom Grill nehmen und mit zwei Gabeln zerkleinern.



### WÄHLE JETZT!

Probieren Sie diese beiden super sommerlichen Gerichte und lassen Sie uns wissen, was Ihrer Meinung nach am besten funktioniert – der Fleischklassiker oder die neue, vegetarische Variante, und zwar unter [weber.com/grillon](https://www.weber.com/grillon)



## PULLED JACKFRUIT

**PERSONEN:** 2

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 5 Minuten

**GRILLDAUER:** 20 Minuten

**BESONDERES ZUBEHÖR:** GBS Wok

200 g junge Jackfrucht  
2 EL Chiliöl  
1 Knoblauchzehe  
½ TL Chiliflocken  
Salz, Pfeffer  
Etwas Öl für den Wok  
Grillsauce

1. Die geschälte Jackfrucht (abgetropft, bei konservierter Jackfrucht) mit Chiliöl, Knoblauch, Chiliflocken sowie Salz und Pfeffer marinieren. Die Mischung ca. 1 Stunde einwirken lassen.

2. Den Grill für direkte Hitze bei ca. 200°C vorbereiten. Den GBS Wok auf dem Grillrost platzieren und 10 Minuten vorheizen lassen. Etwas Öl in den Wok geben.

3. Die marinierte Jackfrucht in den heißen Wok geben. Ca. 20 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Den Deckel zwischen den Rührvorgängen geschlossen halten.

4. Nach dem Garen eine Gabel verwenden, um die gesamte Jackfrucht gut zu zerkleinern. Nach Wunsch eine BBQ-Sauce hinzugeben, um die Konsistenz etwas klebriger zu machen.



# Sommer-Blockbuster

## TEMPERATURBEREICH VON 90 °C BIS 315 °C

Butterweiche Rippchen, geröstetes Gemüse oder scharf angebratene Steaks bei brutzelnd hoher Hitze grillen, genau wie auf dem Holzkohlegrill. Sobald die Temperatur eingestellt ist, hält der SmokeFire die Wärme automatisch aufrecht.

## HOLZ 2.0: WIR WERFEN EINEN BLICK UNTER DIE HAUBE DES REVOLUTIONÄREN PELLETEGRILLS VON WEBER

Für mehr Geschmack haben wir Menschen schon so einiges getan. Für Pfeffer segelten wir nach Indien, für Salz bohrten wir uns tief in die Erde. Für Geschmack geben wir auch bei Weber alles. Wir haben eine neue Art von Grill entwickelt. Und wir haben ihn mit den besten Technologien gefüllt. Für einen Geschmack, der euch mit Stolz erfüllt. Und auch wir sind stolz darauf – und nennen ihn den innovativsten Grill in der Geschichte von Weber. Der neue Weber SmokeFire.

Ein Grill, der das Beste aus all unseren Grills vereint: Das natürliche Barbecue-Aroma von Holz, die einfache Bedienung von Gasgrills, kombiniert mit der hohen Präzision von Elektrogrills. Mit ihm ist alles möglich: Smoken, Braten, Rösten – sogar Backen. Zusammen mit den einzigartigen Weber Holzpellets erhält jedes Gericht eine ganz besondere Geschmacksnote.

Beim SmokeFire werden kleine Pellets aus komprimiertem natürlichem Sägemehl verwendet, die präzise in den Grill gegeben und gezündet werden. Das bedeutet, dass man bei niedriger Hitze Spareribs Low & Slow garen, Brisket räuchern oder bei glühender Hitze Steaks scharf anbraten kann, je nachdem wieviel Pellets man der Flamme zuführt. Die Temperaturbandbreite und die

präzise Temperaturregelung setzen neue Maßstäbe bei Geschmack und Zeit!

Der SmokeFire räumt, durch die vielen eingebauten Innovationen, mit den Vorurteilen gegenüber Pelletgrills auf. Der leistungsstarke Motor sorgt für ein schnelles Aufheizen und hohe Hitze. Eine präzise Temperaturregelung wird durch automatisches Hochheizen garantiert, auch wenn Hitze durch das Anheben des Deckels verloren geht. Ein Warnsystem zeigt an, wenn der Brennstoff zur Neige geht und die Förderschnecke reinigt sich automatisch, falls sie verstopft sein sollte. Das einzigartige System sorgt für eine saubere Verbrennung der Holzpellets und verhindert, dass die Asche in die Grillkammer und somit auf das Grillgut gelangt. Asche und Fett werden für eine schnelle und einfache Reinigung in eine externe Auffangschale geleitet. Und wir haben unsere bewährten Flavorizer Bars eingebaut. Sie verteilen die Hitze über den gesamten Rost, wodurch das komplette Grillgut perfekt gegart wird. Beim Grillen mit hoher Hitze werden die herabtropfenden Bratensäfte aufgefangen und verdampfen – so verleihen sie dem Grillgut zusätzlich den unwiderstehlichen Grillgeschmack. Entdecke den neuen SmokeFire. Entdecke, was möglich ist!

## GROSSE GRILLFLÄCHE

Auf zwei großen Grillebenen finden zwei ganze Briskets und vier Schweineschultern gleichzeitig Platz, oder ein Burger für jeden Partygast.



## WEBER CONNECT

Weber Connect ist die geheime Zutat für perfekt gegrilltes Essen. Dahinter verbirgt sich ein Step-by-Step Grillassistent, der Benachrichtigungen zu Grilltemperatur, -zeit und -verlauf direkt an dein Smartphone sendet.

## DIE ENTFERNUNG VON ASCHE UND FETT WAR NOCH NIE SO EINFACH

Asche und Fett werden für eine schnelle und einfache Reinigung in eine externe Auffangschale geleitet. Das einzigartige System verhindert auch, dass Asche in den Garraum gelangt.

„Ein Pelletgrill bietet ein authentisches Grillerlebnis“

## JAN SPIELHAGEN, CHEFREDAKTEUR DES MAGAZINS BEEF! ÜBER DIE TÜCKEN UND MÖGLICHKEITEN VON PELLETGRILLS



Weber sprach mit dem Grillspezialisten über das Grillen mit Pellets und über den neuen SmokeFire von Weber.

### Was spricht für einen Pelletgrill?

**Jan Spielhagen:** Ein Pelletgrill kombiniert einige der Vorteile von Gas- und Holzkohlegrills. Mit Gas ist es möglich, die Temperatur schnell und präzise anzupassen und eine hohe Hitze zu erzeugen. Mit einem Holzkohlegrill kann man ganz leicht sein Grillgut räuchern. Dazu legt man einfach Räucherchips in die Glut. Der entstehende Rauch verleiht

dem Grillgut das beliebte Raucharoma. Ein Pelletgrill kann beides.

### Was sind Pellets?

**JS:** Pellets werden aus reinem Holz-Sägemehl (zum Beispiel von Hickory oder Apfelbäumen) unter extrem hohem Druck in Form gepresst. Durch den Brennstoff Holz entsteht automatisch ein authentisches Grillerlebnis und man hat das Gefühl, ein echtes Feuer zu machen, da es nach brennendem Holz riecht.

### Welche Herausforderungen ergeben sich?

**JS:** Beim Grillen mit Pellets gab es bisher immer ein Problem: die Pelletzuführung. Die Pellets werden vom Pelletbehälter über eine Zuführung in die Brennkammer geleitet. Dabei muss aber der Abstand zwischen Flamme und Pelletzuleitung weit genug entfernt sein, denn sonst besteht die Gefahr, dass die Flamme in den Pelletbehälter hochschlägt. Das ist natürlich weder gut für das Grillgut, noch für den Grill, wenn es in ihm zu brennen beginnt. Zudem war es immer recht aufwendig, nach dem Grillen die Pellets aus dem kompletten Zulauf wieder zu entfernen. Denn wenn der Grill nicht in Gebrauch ist, können die Pellets in der Zuführung feucht oder sehr hart werden und verursachen dann bei der nächsten Verwendung Fehler. Dies sind bekannte

Schwachstellen von Pelletgrills, aber wenn man den neuen SmokeFire von Weber betrachtet, dann erkennt man, dass Weber diese mit großer Motivation und Expertenwissen gelöst hat.



### Ist ein Pelletgrill gut zum Grillen von Schweinefleisch geeignet?

**JS:** Spareribs gelingen am besten, wenn sie gleichmäßiger Hitze und Rauch ausgesetzt sind. Und das ist auf einem Pelletgrill natürlich viel einfacher als mit einem Gasgrill. Somit ist ein Pelletgrill sehr gut geeignet für Spareribs, auch wenn er für den Betrieb des Motors Strom benötigt. Man kann aber genauso gut Fisch und Gemüse zubereiten, da sich die Temperatur sehr schnell ändern lässt und der Grill verschiedene Wärmezonen hat.

Um den SmokeFire in Aktion zu erleben, sieh dir das Grillvideo von Jan an – jetzt live auf [weber.com/grillon](http://weber.com/grillon)



### WEBER EMPFIEHLT:



Die Weber SmokeFire Holzpellets Grill Academy Blend verleihen deinem Grillgut wunderbaren Rauchgeschmack

Um das Pelletgrillen in der Praxis zu erleben, besuche die **Weber Grill Academy** in deiner Nähe.



**PORTIONEN:** 4–6

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten

**GRILLDAUER:** 3–4 Stunden

**PELLETAROMA:** Grill Academy Blend, Hickory oder Apfelholz

**BESONDERES ZUBEHÖR:**

Marinierpinsel mit Silikonborsten

4 Reihen Babybackribs, je ca. 900 g

#### Für die Trockenmarinade

2 EL Salz  
2 EL Paprikapulver  
4 TL Knoblauchgranulat  
4 TL reine gemahlene Ancho-Chilis  
2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel

#### Für die Barbecue-Sauce

180ml ungesüßter Apfelsaft  
120ml Ketchup  
3 EL Apfelessig  
2 TL Sojasauce  
1 TL Worcestersauce  
1 TL Melasse (nicht Blackstrap-Melasse)  
½ TL Knoblauchgranulat  
½ TL reine gemahlene Ancho-Chilis  
¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Mop

240ml ungesüßter Apfelsaft  
3 EL Apfelessig  
2 EL ungesalzene Butter  
2 EL Barbecue-Sauce (wie oben)

## KLASSISCHE BABYBACKRIBS

- In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Trockenmarinade miteinander vermengen. reduzieren und zum Mischen der Aromen ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
- Die Spitze eines stumpfen Küchenmessers unter die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchenreihen schieben. Die Silberhaut anheben und lockern, bis sie reißt. Mit einem Stück Küchenpapier eine Ecke der Silberhaut umwürzen; dabei auf der Fleischseite mehr Gewürzmischung verwenden als auf der Knochenseite. Die Reihen für 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.
- Den Grill für niedrige Hitze vorbereiten (120°C).
- Die Rippen mit dem Knochen nach unten bei niedriger Hitze auf den Grillrost legen, den Deckel schließen und 1 Stunde garen. In der Zwischenzeit die Sauce und den Mop zubereiten.
- In einem kleinen Topf die Zutaten für die Barbecue-Sauce vermengen. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und zum Mischen der Aromen ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
- In einem weiteren kleinen Topf die Zutaten für den Mop mischen. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze auf ein Minimum reduzieren und zum Mischen der Aromen ca. 3 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen.
- Nach der ersten Stunde die Rippen leicht mit etwas Mop bestreichen. Den Deckel schließen und eine weitere Stunde garen.
- Nach der zweiten Stunde die Rippen großzügig mit etwas Mop bestreichen. Den Deckel schließen und eine weitere Stunde garen.
- Nach 3 Stunden Garen prüfen, ob eine Reihe bereits fertig ist und vom Grill genommen werden kann. Die Rippchen sind fertig, wenn das Fleisch von den meisten Knochen um etwa 1,3cm zurückgegangen ist. Wenn du eine Rippchenreihe an einem Ende mit der Zange hochhebst, wobei die Knochenseite nach oben zeigt, sollte sich die Reihe in der Mitte verbiegen und das Fleisch leicht reißen. Wenn das Fleisch nicht leicht reißt, lass die Rippchen weiter garen. Die gesamte Garzeit kann zwischen 3 und 4 Stunden betragen. Nicht alle Rippchenreihen benötigen gleich viel Zeit.
- Die garen Rippchen mit etwas Sauce leicht bestreichen. Auf ein Backblech geben und mit Backpapier und Alufolie abdecken.
- Die Rippchen vor dem Servieren 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
- Die Rippchenreihen zwischen den Knochen in einzelne Rippchen schneiden und mit der restlichen Sauce warm servieren.

Hol dir die Goldmedaille!



## LERNE BEI DEN OLYMPISCHEN SPIELEN 2020, DIE DIESEN SOMMER IN TOKIO STATTFINDEN, JAPANS LEICHTE, SCHNELLE UND MIT MEDAILLEN AUSGEZEICHNETE GRILLTECHNIK KENNEN

Japan ist vielleicht am bekanntesten für seine kalten Gerichte – mageres Thunfisch-Sashimi, knackiges Gurkensushi und süße Algen-salate –, aber auch die warmen Gerichte des Landes sind so vielfältig wie lecker. Denke an leckere Schüsseln mit Udon, in Tempura fritiertes Gemüse und die einfache Miso-suppe, die alle ein gemeinsames kulturelles Erbe haben. Mit Blick auf das Land der aufgehenden Sonne vor den Olympischen Spielen 2020 in Tokio ist jetzt der perfekte Zeitpunkt, um eine oft übersehene kulinarische Tradition wieder aufleben zu lassen: Yakiniku, bzw. die japanische Form des Grillens.

Der Begriff „Yakiniku“ wurde Ende des 19. Jahrhunderts vom Autor Kanagaki Robun populär gemacht, der damit Lebensmittel beschrieb, die in einem Grill zubereitet wurden. Heute beschreibt der Begriff eher eine spezielle Grilltechnik, bei der mundgerechte Rind-, Schweine- und andere Fleischstücke auf Gitterrosten über einer Holzkohleflamme gegart und dann in Tare getaucht werden, eine vielseitige Sauce aus Sake, Mirin, Sojasauce und verschiedenen Gewürzen. Es ist eine kulinarische Tradition, bei der es auch ums Mitmachen geht: Restaurants in ganz Japan bringen die Zutaten zu einem Tischgrill, so

dass die Gäste das Fleisch selbst grillen können. Jetzt wird Yakiniku auch bei Heimgrillern immer beliebter, dank Weber Zubehör wie der Grillplatte.

Das Geheimnis der reichhaltigen, saftigen Aromen, die für ein schmackhaftes Yakiniku entscheidend sind, sind die hauchdünnen Fleischstücke. Sie werden selten mariniert und in der Regel einfach mit Salz und Pfeffer gewürzt, aber jede Portion wird fein in durchsichtige Scheiben geschnitten. Einmal auf den Grill gelegt, garen sie schnell – oft in etwa einer Minute –, so dass die saftige Feuchtigkeit bei jedem Bissen zu schmecken ist und nicht auf dem Grill zurückbleibt.

Auch die Sauce spielt eine wichtige Rolle. Die japanische Küche ist bekannt für ihre schmackhafte „Umami“-Gewürzpalette – bei Yakiniku ist das nicht anders. Experimentiere mit Tropfen von Misopaste, geröstetem Sesam oder getrockneten Bonitoflocken für eine kräftige, herzhaft abschließende Glasur. Erhitze deine Grillplatte stark (Elektrogrills funktionieren besonders gut, da sie die Temperatur gleichmäßig verteilen), um einen marmorierten Teil des Kobe-Rindfleischs schnell zuzubereiten: zum Grillen auf Olympia-Niveau.

### SCHON GEWUSST?

Während der Begriff Yakiniku eine direkte japanische Übersetzung von „gegrilltem Fleisch“ ist, teilt das Gericht seine Kulturgeschichte mit dem koreanischen Bulgogi, einer traditionellen Art des Grillens, bei der auch dünne Fleischstücke über einer Kohleflamme gegart werden. Yakiniku wurde von koreanischen Köchen in Osaka und Tokio populär gemacht, und viele japanische Grillrestaurants servieren Kimchi als würzige Beilage.



Tauche auf [weber.com/grillon](http://weber.com/grillon) weiter in die Welt der japanischen Grillkunst ein.



## YAKINIKU-SAUCE

120 ml Sojasauce  
2 EL Mirin  
1 Knoblauchzehe  
Chilipfefferflocken (nach Belieben, je nach Verfügbarkeit vor Ort – meist getrocknete Vogelaugenchilis, auch bekannt als rote Paprikaflocken)  
2 ½ EL weißer Kristallzucker  
½ Wurzel zerstoßener Ingwer oder 236 ml Ingwersaft  
2 TL Sesamöl  
½ TL geröstete weiße Sesamsamen (nach Belieben)

1. Knoblauchzehe schälen und zerkleinern.
2. In einem kleinen Topf Sojasauce, Mirin, Zucker, Chili, Ingwer und Sesamöl vermengen. Bei mittlerer Hitze erhitzen, bis sich der Zucker auflöst – ca. 3 Minuten. Dabei umrühren, damit die Sauce nicht verbrennt.
3. 5–10 Minuten abkühlen lassen. Die Sauce in eine Schüssel gießen und mit einem Sieb den Knoblauch (und den Ingwer) trennen. Auf Wunsch Sesamsamen hinzufügen.
4. Die Sauce ist nun fertig und kann zum Eintunken von gegrilltem Fleisch und Gemüse oder zum Übergießen von gegrilltem Fleisch verwendet werden. Wir empfehlen, die Sauce einen Tag im Voraus zuzubereiten und sie über Nacht im Kühlschrank zu kühlen. Dies gibt den Zutaten Zeit, sich zu verbinden.

# Grillen wie ein Champion

WELTWEIT MESSEN SICH GRILLMEISTER BEI GRILLMEISTERSCHAFTEN. WIR NEHMEN DICH MIT HINTER DIE KULISSEN

## DÄNISCHE BBQ-MEISTERSCHAFTEN, DÄNEMARK



Eingebettet in die Ecke einer Landwirtschafts- und Tiermesse vor den Toren der dänischen Innenstadt von Roskilde begann die 11. jährliche dänische Grillmeisterschaft (auch bekannt als Grill DM) bei hohen Temperaturen an einem sonnigen Wochenende im Juni. 19 Teilnehmer-teams aus Ländern wie Schweden, Norwegen und natürlich Dänemark versammelten sich.

Nach fünf Punktkategorien holt sich der Grillmeister beim Großereignis dieses Sommers 10.000 Dänische Kronen sowie einen gravierenden Silberpokal. Aber es geht um mehr als

eine glänzende Trophäe: Die Kameradschaft zwischen den Teams sticht dabei heraus. Die meisten haben schon einmal teilgenommen und freuen sich auf das jährliche Treffen, bei dem die Teams gelegentlich die Mitglieder austauschen. Henrik vom Team Chill Grill zum Beispiel war früher Mitglied des langjährigen Teams Fat Boys, hat aber letztes Jahr sein eigenes Team gegründet.

„Das Beisammensein ist einfach fantastisch und das Lebensgefühl ‚Hygge‘ trägt erheblich dazu bei. Sie treten gegen Freunde an“, sagt

Kim Schulz, der Aalborger Gründer des Wettbewerbs. Kim nahm 2008 am Wettbewerb teil, weil er gerne mit verschiedenen Grillmethoden experimentierte und als Grillberater mit Weber zusammenarbeitete. Kim war Teil eines Siegerteams bei der Weltmeisterschaft in Grill und BBQ und wurde etwa zur gleichen Zeit zum Hauptrichter und Direktor für alle Angelegenheiten im Zusammenhang mit der Wertung der World Barbecue Association (WBQA) ernannt. „Ich habe es immer genossen, Menschen auf diese Weise zusammenzubringen.“

Im Laufe der Jahre ist auch die Liebe zwischen den Teilnehmern entfacht, die er bei der offiziellen DM beaufsichtigt hat, betont er. „Das Team Mom's BBQ hat sich vor einigen Jahren durch den Wettbewerb kennengelernt. Sie sind jetzt verheiratet und haben vor ein paar Tagen ihren Jahrestag gefeiert!“

Um hohe Punktzahlen zu erzielen, ist eine Mischung aus herausragenden Fähigkeiten



Das Schwert des Ruhms: Sieger der dänischen Grillmeisterschaft nach Jahren





**TIPPS VON KIM SCHULZ**

1. Verwende den Hähnchenhalter nicht nur für Hähnchen. Eine schöne würzige Salsa in die „Tasse“ in der Mitte geben und Nachos darum herum in den unteren „Teller“ legen. Mit Käse bestreuen und auf den Grill legen, bis der Käse geschmolzen ist. Direkt im Hähnchenhalter servieren. Eine weitere Alternative ist Schokolade in der mittleren Tasse zu schmelzen und dazu z.B. einige gegrillte Scheiben Ananas, Erdbeeren und Apfel direkt im „Teller“ um die „Tasse“ mit Schokolade zu servieren.

2. Kenne die Kerntemperaturen für perfekt gegartes Fleisch. Wenn du weißt, dass z.B. dein Rindfleisch medium (54 °C) sein sollte, verwende einfach ein Grillthermometer, um sicherzustellen, wann das Fleisch fertig und perfekt ist. Das Gleiche gilt für das Backen auf dem Grill. Dein Brot/Kuchen sollte eine Kerntemperatur im Bereich von 93–100 °C haben, wenn es fertig ist. Bei einer höheren Temperatur wird es austrocknen, bei einer niedrigeren nicht gar.

3. Verwende Rauch als Aromastoff. Der Gasgrill ist bei Grillfans sehr beliebt geworden, aber seine Einfachheit fordert Opfer. Es gibt keinen echten Holzrauch mehr vom Grill und damit verliert man eine wichtige Dimension des Grills und des Grillgeschmacks – den Rauch! Stattdessen solltest du die Tricks zur Verwendung von Räucherchips auf deinem Grill lernen und herausfinden, welche Holzraucharomen dir am besten zu den verschiedenen Fleischsorten schmecken. Der Rauch des Obstbaums ist normalerweise süßer und ausgeglichener, während die Laubbölder wie Mesquit, Eiche und Hickory sehr intensiv sind. Kirschbaumholz verleiht dem Fleisch eine gute Rauchfarbe und Birke gibt ihm einen sehr holzartigen Geschmack. Auch wenn du einen Brikkett-/Holzkohlegrill verwendest, verbessern Räucherchips oder -chunks den Geschmack.

4. Versuche, ein ganzes Menü auf dem Grill zuzubereiten. Viel zu oft sehe ich den Mann das Fleisch grillen, während die Frau im Haus den Rest der Arbeit in der Küche erledigt. Ich empfehle dir einmal zu versuchen, ein Menü zusammenzustellen, das vollständig auf deinem Grill zubereitet werden kann. Das kann zwar etwas dauern, aber bei dem Ergebnis wird sich deine Mühe lohnen. Gemüse und Brot lassen sich beispielsweise leicht auf dem Grill zubereiten und selbst Desserts wie Kuchen gelingen auf dem Grill. Merke dir folgendes: Wenn du die Temperatur deines Grills wie ein Profi kontrollieren kannst, dann kannst du deinen Grill als eine Mischung aus einer Bratpfanne und einem Ofen betrachten.

erforderlich: Einige der coolsten und beeindruckendsten Kreationen, erklärt Kim, schneiden schlecht ab, weil nicht klar ist, dass sie auf einem Grill zubereitet werden können, was eine der strengen Regeln des Wettbewerbs ist.

Eine der spannendsten Kategorien ist „Date Night“, wo die Teilnehmer darum kämpfen, den ultimativen Showstopper zu schaffen, um einen geliebten Menschen zu umwerben. Das dänische Siegerteam Smoke It All begeisterte die Jury mit ihrer kleinen, essbaren, transparenten Box für einen Ehering, bei dem das „Kissen“ eine glatte Mousse mit Passionsfrucht war, der Ring selbst bestand aus Zuckerglas. Wie haben sie das auf einem Grill gemacht? Das Team behält das Geheimnis für sich.

Sieh dir in einem exklusiven Video an, was am Tag der dänischen Grillmeisterschaften geschah – jetzt live auf [weber.com/grillon](http://weber.com/grillon)



**VIENNA BBQ DAYS, ÖSTERREICH**

Am letzten Wochenende im Mai 2019 luden die Vienna BBQ Days Grillfreunde, Gastronomen und Fleischinteressierte ein, mehr über die wachsende BBQ-Szene Österreichs zu erfahren. Unter all den köstlichen Leckereien, dem Grillzubehör und den Kochvorführungen hatten Amateure und Profis die Möglichkeit, ihre Talente beim Grillwettbewerb zu zeigen, bei dem Tom's BBQ Joint schließlich den Titel „Steak Champion Austria 2019“ holte.

Und natürlich: Wo gegrillt wird, ist Weber vertreten. Für Matthias Fuchs, Inhaber des Weber Original Stores Wien Süd, war es eines der Highlights des Festivals, den österreichischen BBQ-Fans zeigen zu können, dass sie keine Angst haben müssen, neue Dinge auszuprobieren. „Die Österreicher verwenden in erster Linie Holzkohle, daher war es uns wichtig zu zeigen, dass man mit einem Elektrogrill wie dem Pulse genauso gut grillen kann. Man kann neben Schweinebraten, Pizza und Gemüse auch Steaks auf den Punkt grillen.“

**WEBER EMPFIEHLT:**



Keine Zeit für Verlierer. Mit dem MASTER-TOUCH GBS PREMIUM ist man in der Championklasse. Der zeitlose Weber Kettle punktet mit ein paar innovativen Upgrades

**TIPPS VON MATTHIAS FUCHS**

1. Stelle sicher, dass das Fleisch Raumtemperatur hat, bevor du es auf den Grill legst. „Nimm dein Fleisch aus dem Kühlschrank und salze es mindestens 15 Minuten vor dem Grillen. Auf diese Weise ist das Fleisch zarter und behält mehr Saft“

2. Wenn du Zweifel hast, dann probiere es im großen Stil. „Versuche, größere Fleischstücke zu grillen und verwende ein Grillthermometer.“

3. Wenn es jedoch um das Räuchern geht, ist weniger manchmal mehr. „Rauch kann wie ein Gewürz wirken. Verwende das Räucherholz so, dass das rauchige Aroma den Geschmack des Fleisches nicht überdeckt. Beim Räuchern ist die erste Stunde immer die entscheidende.“



**CHAMPIONNAT DE FRANCE DE BARBECUE, FRANKREICH**

Bereits 2013 erkannte der passionierte Grillmeister Jean-François Dupont, dass ein Grillwettbewerb Spaß bringen würde. Und ohne weiter darüber nachzudenken, beschloss er einfach, seinen eigenen Wettbewerb zu starten. „Offensichtlich war Weber der erste Sponsor, der dabei in den Sinn kam“, erklärt er. Etwa 20 Teams nahmen an der ersten Ausgabe der französischen BBQ-Meisterschaft teil. Und nun, sechs Jahre später, sind es über 104 Teams aus ganz Frankreich, die teilnehmen.

Dupont glaubt, dass man den Erfolg seiner Veranstaltung, die sowohl Profiköche als auch Anfänger anspricht, darauf zurückführen kann, dass alle Teilnehmer mit dem gleichen Fleisch und dem gleichen Weber Grill antreten. „Es geht um Talent, technische Fähigkeiten und Originalität“, sagte Dupont. Aber das,

was diese Meisterschaft wirklich einzigartig für ihn macht, ist, dass sie in der Region Camargue stattfindet: „Dort ist das Wetter gut, der Strand ist nah und die Leute essen und feiern gerne.“ Was könnte schöner sein?





**MEMPHIS, TENNESSEE**

Jedes Jahr bringt der in Oklahoma geborene Craig Whitson, Teamleiter des von Weber gesponserten Norwegian National Barbecue Teams, ein Team von norwegischen Köchen, Grillern und Metzgern nach Tennessee, um am Memphis in May Barbecue Cooking Contest teilzunehmen. Das Team ist eines der wenigen internationalen Teams und der Wettbewerb – im Herkunftsland des Grillens – ist hart. „Die meisten dieser Teams treten zwischen Februar und November jedes zweite Wochenende an und das jedes Jahr“, erklärt Whitson. „Wir haben jedes Jahr nur einen Wettbewerb: Das ist Memphis.“



Mit einigen Auszeichnungen, darunter der erste, zweite und dritte Platz, hat das Team von Whitson jedoch bewiesen, dass es mehr als nur mithalten kann. In diesem Jahr wurde Whitsons Crew aus über 200 Teams mit den Plätzen 11 und 14 ausgezeichnet. Bei der Kingsford Tour of Champions Meisterschaft belegten sie den achten Platz.

**TIPPS VON DER NORWEGISCHEN GRILL-NATIONALMANNSCHAFT**

1. Denke über den Wettbewerb hinaus: Die besten Grillsessions finden oft im Garten mit Freunden statt, nicht mit Juroren.
2. Der wichtigste, aber langweilige Job: Grills und Smoker immer auf Temperatur halten.
3. Leg dich nicht mit den Besten an: Im ersten Jahr des Wettbewerbs experimentierte Whitsons Team mit Moltebeeren (einer norwegischen Frucht) bei der Teilnahme am Tomatensaucen-Wettbewerb. Es lief nicht gut ...
4. Es geht immer um die Grundlagen, zum Beispiel bei Gewürzmischungen. Jede gute Gewürzmischung lässt sich auf vier wichtige Zutaten reduzieren: Salz, Pfeffer, Paprika, Zucker. Was du noch dazu gibst, verleiht der Mischung deine persönliche Note.



Der stolze Gewinner des Rippchen-Esswettbewerbs in Memphis.



DIE ZUBEREITUNG EINES GANZEN SPANFERKELS STEHT AUF DER ULTIMATIVEN WUNSCHLISTE ALLER SELBSTBEWUSSTEN GRILLMEISTER. SO WIRD DIESER SOMMER ZUM BESTEN SOMMER ALLER ZEITEN

Es gibt einen Grund, warum das Grillen eines Spanferkels eine Herausforderung ist. Es ist ein Schauspiel, das spannend und einschüchternd zugleich ist. Die Grillzeit ist lang und der Prozess ist knifflig und erfordert viel Aufmerksamkeit, um saftiges Fleisch und eine knusprige Haut zu erreichen. Aber wenn es richtig gemacht wird, ist es das mehr als wert. Aufgrund des hohen Fettgehalts des Fleisches schmecken Spanferkel hervorragend, und ihr Aussehen sorgt für ein kulinarisches Erlebnis. Das Servieren „des ganzen Schweins“ für deine Familie und Freunde ist eine atemberaubende Art und Weise, die

Nose-to-Tail-Küche zu feiern und deine Grillfähigkeiten zu demonstrieren.

Roel Westra, Gastgeber des beliebten YouTube-Grillkanals Pitmaster X, hat ein Spanferkel vor der Kamera zubereitet und sagt, die größte Herausforderung dieser speziellen Mahlzeit sei das Wärmemanagement. „Das Schwierigste – und das gilt für die meisten großen Braten – ist, dass man außen eine harte Kruste, aber gleichzeitig einen wirklich großen Teil des Fleisches so saftig wie möglich haben will“, erklärt er. Roels Trick ist es, die ersten paar Stunden der Garzeit darauf zu verwenden, das Fleisch

langsam auf Temperatur zu bringen. Sobald das Fleisch die richtige Innentemperatur erreicht hat, richtet er seine Aufmerksamkeit auf die Haut. Er sorgt dafür, dass die Haut sauber und trocken ist, damit sie gleichmäßig Wärme aufnehmen kann, und wendet dann direkte Wärme an. Während die Haut gart, teilt sie sich in Schichten auf, deren Oberseite schließlich in ein schönes, leuchtendes Rot übergeht.

Obwohl die Grillzeit eines Spanferkels für manche abschreckend sein kann – denn du solltest mit der Zubereitung des Spanferkels fünf Stunden vor dem Essen beginnen –, sieht der Pitmaster das anders. „Das ist der Teil, der am meisten Spaß macht“, sagt er lachend. Beim Grillen des ganzen Schweins geht es um Technik, erklärt er. Mit der richtigen Ausstattung, wie zum Beispiel dem klassischen Weber Summit Gasgrill, wird diese Herausforderung zur Chance, deine Fähigkeiten zu testen und zu beweisen. Du kannst mit der Hitze experimentieren, dich um dein Fleisch kümmern und „den Prozess genießen“. Schließlich ist die Zubereitung „des ganzen Schweins“ ein einmaliges Erlebnis, das man in vollen Zügen genießen möchte.



## SPANFERKEL

MIT HONIG-SENF-SAUCE

**PORTIONEN:** 10–12

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten

**GRILLDAUER:** 3–4 Stunden

**BESONDERES ZUBEHÖR:**

Weber Drehspeiß

1 Spanferkel  
Salz und Pfeffer zum Würzen  
Weber Cajun-Gewürz, nach Belieben

**Für die Sauce**  
60ml Senf  
1 EL Chipotle-Sauce  
60ml Honig  
60ml Apfelessig aus Apfelwein  
2 EL Worcestersauce  
3 EL süße Sojasauce

1. Versuche, ein rasiertes Ferkel zu kaufen – so vermeidest du die aufwändige Rasur. Tupfe es mit einem Küchentuch trocken, um

sicherzustellen, dass die Haut so knusprig wie möglich wird.

2. Das Salz und den Pfeffer vollständig auftragen und in die Haut und den inneren Hohlraum des Schweins einmassieren.

3. Den Drehspeiß fest in der inneren Höhlung des Ferkels befestigen, wobei eine Krallen in Richtung der Vorderbeine und die andere in Richtung der Hinterbeine zeigt. Die Beine mit Metzgergarn sichern und das hintere Paar nach hinten und das vordere Paar nach vorne ziehen.

4. Den Grill anzünden. Tipp: gewässerte Apfelchips in die Räucherbox geben. Bei schwacher, rauchiger Hitze 2 Stunden lang grillen.

5. Nach zwei Stunden die Hitze allmählich erhöhen, um das Fleisch vollständig zu garen und das Fett herauszuschmelzen. Von Zeit zu Zeit die überschüssige Feuchtigkeit von der Haut abwischen.

6. Nach ca. einer weiteren Stunde, oder wenn die Kerntemperatur 90°C erreicht, die Hitze

erhöhen, damit die Haut knusprig wird. Etwas Cajun-Gewürz von Weber in die Körperhöhle geben.

7. In der Zwischenzeit die Sauce aus den Zutaten auf dem Seitenkocher zubereiten und leicht erhitzen, bis sich die Zutaten zu einer glatten Masse vermischen.

8. Nach einer halben Stunde, oder wenn sich die Haut wie Glas anfühlt, wenn man mit dem Messer darüber fährt, vom Grill nehmen. Ruhelassen und servieren.



HERBST



# Herbst

## KNACKIGER HERBST

Die Blätter fallen von den Bäumen, die Jacken werden aus dem Schrank geholt, und die Luft ist knackig frisch. Aber nur weil Schals zur Pflicht werden, bedeutet das nicht, dass du deinen Grill nicht mehr anzünden darfst. So grillt Weber im Herbst: frischer Fisch, ein wenig Luxus und sogar auf einer Wanderung – natürlich mit einem Grill im Schlepptau.





## GUTEN MORGEN, CAMPER! SO BEGINNT DIE HERBSTWANDERUNG RICHTIG

Das Wetter ist schön und die Natur ruft. Es ist die perfekte Zeit, um unter den Bäumen aufzuwachen, die frische Morgenluft zu schnuppern, aus dem Schlafsack zu kriechen und den mobilen Grill anzuzünden. Denn auch wenn du weit weg von deiner Küche bist, solltest du niemals auf ein reichhaltiges Frühstück verzichten, schon gar nicht beim Camping. Es ist das Frühstück, das unseren Körper mit der Energie versorgt, die er für einen ganzen Tag in der freien Natur benötigt. Glücklicherweise kannst du mit mobilen Grills – wie dem Weber Go-Anywhere Grill – genau das tun, was der Name schon sagt: Du kannst überall hingehen – ohne auf warme und nahrhafte Speisen verzichten zu müssen.

Bevor du also deine Wanderschuhe schnürst, solltest du den Grill anheizen und den Tag mit etwas beginnen, das alle zusammenbringt: einem warmen, leckeren Essen. Mit nur wenigen frischen Zutaten kannst du alle Arten von Frühstück zubereiten, die jeden auf einen langen, erfolgreichen Tag beim Wandern, Vogelbeobachten, Schwimmen und Klettern vorbereiten. Vom traditionellen englischen Frühstück mit Räuchereiern, warmen Würstchen und süßen Tomaten bis hin zu karamellisierten Pfirsichen, Ananas und Pancakes – mit einem Grill im Gepäck werden du, deine



Campingcrew und eure Geschmacksnerven sofort hellwach sein.

Die leichte Ausführung des Go-Anywhere Grills ist sowohl mit Gas als auch mit Holzkohle erhältlich und kann am Griff getragen oder am Fahrrad befestigt werden, so dass dein Rucksack zusätzlichen Platz für andere wichtige Campingvorräte bietet (z. B. Snacks, Badeanzüge und Ferngläser). Außerdem ist

der Grill viel umweltfreundlicher als ein Einweggrill, so dass es wirklich keinen Grund mehr gibt, sich mit einem Müsliriegel-Frühstück zufrieden zu geben. Der Geruch und die Wärme eines auf dem Grill brutzelnden Frühstücks ist perfekt, wenn man bei Sonnenaufgang aufwacht. Mit einem mobilen Grill kannst du überall frühstücken, wo deine Wanderung dich hinführt und danach gut gelaunt in den Tag starten.

Frühstück  
auf dem Grill



### DIE BESTEN WANDERFRÜHSTÜCKE

#### SPECK UND EIER

Dieses Gericht ist mehr als nur ein Klassiker, es ist ein „Must-have“: Speckstreifen mit Spiegeleiern auf der Grillplatte. Noch edler wird es mit Chorizo und Käse darüber. Frisches Brot oder Brötchen ergänzen den Klassiker perfekt.

#### BEEREN UND PFANNKUCHEN

Bring mit diesem Gericht ein wenig Glamour auf deinen Campingplatz. Milch, Eier und Mehl vermischen und die Pfannkuchen auf der Grillplatte anbraten, bis sie goldbraun sind. Die Beeren können entweder frisch genossen oder zu einem Kompott gekocht werden.



# Fisch im Mittelpunkt



DER GESCHÄFTIGE UND ENERGIEGELADENE LONDONER BILLINGSGATE FISCHMARKT IST REICHLICH BESTÜCKT. WO KANN MAN BESSER LERNEN, WIE MAN EIN HERBSTLICHES FISCHGRILLEN VERANSTALTET?

Europa ist die Heimat einiger der bekanntesten Fischmärkte der Welt. In diesen geschäftigen Zentren ist das Schreien die Norm und alle Meeresfrüchte unter der Sonne sind nur einen Steinwurf entfernt. So werden beispielsweise in Spanien die Fischliebhaber der Hauptstadt auf dem Mercamadrid bedient und auf dem Rungis-Markt außerhalb von Paris sind viele französische Fischer vertreten.

Und in London, direkt an der Themse gelegen, befindet sich der größte Fischmarkt Großbritanniens: Billingsgate. An fünf Tagen in der Woche, während die meisten von euch noch fest schlafen, bringen Lastwagen ihre Waren, darunter die besten Fische von der britischen Küste und den entlegensten Gewässern der Welt, in die Kühllhäuser des Marktes. Von dort werden sie abgeholt und schnell zu einem der 98 Stände und 30 Geschäfte in der höhlen-

artigen Halle gebracht. Ab 5 Uhr morgens, wenn der öffentliche Handel beginnt, ist Billingsgate ein Bienenstock hektischer Aktivitäten, da die Käufer darum konkurrieren, ihren besten Fang bei Händlern zu landen, die eine unglaubliche Auswahl an Fischen, Krustentieren und Meeresfrüchten verkaufen – zwischen 140 und 150 Sorten pro Tag.

Seit Jahrhunderten hat sich hier wenig verändert und der Markt hat seine eigene Tradition. Zum Beispiel ist ein „Bummaree“ ein Vermittler zwischen Großhändlern und kleineren Verkäufern (wahrscheinlich abgeleitet vom französischen „bonne marée“, was soviel wie „frische Meeresfrüchte“ bedeutet). Dann gibt es noch die gewöhnlicheren „Fischweiber“, die stereotyperweise zwischen Beleidigungen und dem Anpreisen ihrer Waren wechseln. Obwohl die Sprache heute weniger unzüchtig

ist und die Fischauswahl exponentiell breiter und besser reguliert ist, bleibt der Wettbewerb genauso hart.

Trotz des 13 Hektar großen, eiskalten und grünen Bodens bietet Billingsgate eine warme Atmosphäre. Standinhaber und Eigentümer, von denen einige zum Teil schon seit mehreren Generationen im Geschäft sind, scherzen miteinander. Gegen 6.30 Uhr, wenn die großen Catering-, Einzelhandels- und Gastronomiekunden längst weg sind, geben viele Händler gerne Kauf-, Lager- und Kochtipps an neugierige Besucher weiter. Bei dem riesigen Angebot von kleinen Sardellen, Sprotten und Herzmuscheln bis hin zu kräftigen ganzen Lachsen, Steinbutten und Tintenfischen, ist es ratsam, sich von der Kochmethode und dem Geschmack leiten zu lassen. Und wenn die Hitze des Sommers nachlässt, ist es an der Zeit,





frischen Fisch auf dem Pulse zu grillen. Köstliche Gerichte beginnen immer mit einem intelligenten Einkauf, sei es auf dem Markt, beim Händler oder an der Ladentheke.

Aber woher weiß man, dass der Fisch wirklich frisch ist? Laut Scott von Bobby's Fish am Billingsgate müssen die Augen glänzen, die Kiemen leuchtend rot sein, das Fleisch schimmern und bei Berührung fest sein. Was Meerfrüchte betrifft, so sollten die Schalen von Muscheln, Austern und anderen Schalentieren, wenn sie lebendig sind, geschlossen sein oder sich beim Antippen schließen. Bei Tintenfischen und anderen Kopffüßern ist hingegen darauf zu achten, dass sie eine sehr weiße Farbe haben. Wichtiger Hinweis: Unabhängig von der Art sollte frischer Fisch nicht „fischig“ oder nach Ammoniak riechen.

Heute ist für die Kunden eine verantwortungsbewusste und nachhaltige Beschaffung ein wichtiges Anliegen. Die Händler von Billingsgate geben gerne Auskunft über die Herkunft und Fangmethode (gezüchtet oder wild; gefangen mit der Leine, dem Netz oder der Angel) von allen Produkten. Was auch immer auf der Speisekarte steht, Valentina von Polydor Seafood empfiehlt, dass frischer Fisch innerhalb von einem, vielleicht zwei Tagen nach dem Kauf verzehrt wird oder anderenfalls eingefroren werden sollte.

Jeder Händler und jeder Fischfan hat seine Lieblingsrezepte, aber alle sind sich einig, dass die leckersten Fischrezepte vom Grill sind – am besten mit fettigen Fischen wie Makrele, Lachs, einem Steak aus Gelbflossenthunfisch oder Rundfisch (z. B. Goldbrasse)



#### WEBER EMPFIEHLT:



Der kompakte Pulse 2000 ist der ideale städtische Elektrogrill, perfekt zum Grillen von marktfischem Fisch

und dem exotischeren Gelbschwanz-Schnapper. Bei hoher Hitze muss der Fisch relativ robust sein, sagt Jeff von Chamberlain & Thelwell, der seit den 1940er Jahren nicht aus Billingsgate wegzudenken ist. Er erklärt außerdem, dass größere Schalentiere wie Krabben sehr grillfreundlich sind. Bei Seahawk Marine Foods empfiehlt Rob riesige gefrorene Oktopusse und fleischige Riesengarnelen für ein Herbstfest. Was die Zubereitung des ausgewählten Fisches angeht, so ist die Einfachheit – hier ein Zitronenspritzer, dort ein Klecks Butter – oft die beste Wahl.

Die Besonderheiten und Geräusche des Marktes wurden in einem exklusiven Video festgehalten – live auf [weber.com/grillon](http://weber.com/grillon)



#### SCHNELLE TIPPS VON BILLINGSGATE-HÄNDLERN ...

- Vergiss beim Grillen von ganzen Fischen nicht, den Kopf und andere ungenießbare Reste vom Gesamtgewicht abzuziehen. Bei Barsch musst du z. B. ca. 400–600g Fisch kaufen, um ca. 200g köstliches Fleisch zu erhalten.

- Bücklinge sind sehr gut zum Frühstück geeignet: Einfach in Folie gewickelt mit einem Stück Butter grillen.

- Lust auf das ultimative Fischspießchen? Schneide und marinieren einen Seeteufelschwanz.

- Fisch ist ein zartes Produkt – achte mit dem iGrill-Thermometer oder dem Weber Smart Grilling Hub genau auf die Hitze.



## FORELLE AUF DEM RÄUCHERBRETT

MIT GEGRILLTEN KARTOFFELN UND CREMIGER SAFRANSAUCE

PORTIONEN: 2

ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Minuten

GRILLDAUER: 1 Stunde

BESONDERES ZUBEHÖR:

Zedernholz Brett, 30 Minuten

in Wasser eingeweicht,

Taschenthermometer/iGrill

300g Forelle  
Salz  
Frischer Dill

#### Gegrillte Kartoffeln

10 Kartoffeln  
25ml Öl  
Salz, Pfeffer  
1 kleine Handvoll frische glatte Petersilie

#### Cremige Safransauce

Eine halbe Zwiebel  
Eine Prise Safran  
20g Butter  
150ml Weißwein

200 ml Wasser  
200 ml Schlagsahne  
Salz, Pfeffer

1. Den Grill für indirekte Hitze bei ca. 220 °C vorbereiten.

2. Die Forelle unter kaltem Wasser abspülen. Auf ein trockenes Tuch legen. Mit Salz von innen und außen gut würzen. Den Dill abspülen, die Blätter abzupfen und in den Bauch des Fisches füllen.

3. Die Kartoffeln gut abspülen und halbieren. Mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abspülen und fein hacken.

4. Die Kartoffeln in die Mitte des Grillrostes legen und ca. 35 Minuten bei indirekter Hitze garen. Dann vom Grill nehmen.

5. Die Forelle auf das Zedernbrett legen. Das Zedernholz Brett und die Forelle auf den Grillrost legen und für etwa 18 Minuten grillen, oder bis die Kerntemperatur 63 °C erreicht.

6. Während der Fisch gart, die Sauce zubereiten. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In Butter und Safran anbraten, bis die Zwiebel glänzt. Den Weißwein hinzufügen und um die Hälfte reduzieren. Wasser und Sahne in den Topf geben. Die Sauce reduzieren, bis sie cremig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Den Fisch vom Grill nehmen. Die Kartoffeln wieder auf den Grillrost legen und auf jeder Seite 3 Minuten lang bei direkter Hitze grillen. Vom Grill nehmen, mit der gehackten Petersilie vermischen und mit dem Fisch servieren.

#### Wichtig:

Behalte bei der Zubereitung von Fisch den Grill im Auge. Das Zedernholz Brett darf sich nicht entzünden, daher sollte der Grill nicht unbeaufsichtigt bleiben.

Es gibt Dutzende weitere Möglichkeiten, alles zu grillen, was man auf einem Fischmarkt finden kann. Entdecke weitere Ideen in der [Weber Grill Academy](http://weber.com/grillacademy)

# Verwöhne dich!

HUMMER SIND NICHT NUR FÜR DIE FEINE KÜCHE GEEIGNET – WIR ZEIGEN DIR, WIE DU DIESE KRUSTENTIERE FÜR EINEN FANTASTISCHEN SAISONABSCHLUSS KNUSPRIG GRILLEN KANNST

Hummer ist das ideale Herbstessen – perfekt geeignet, um den Spätsommer zu beenden und die sinkenden Temperaturen zu begrüßen. Der zarte und dekadente Geschmack dieses Meerestieres ist perfekt für ein elegantes Essen, das für ein besonderes Highlight sorgt, wenn die Nächte dunkler werden.

Bei einer so exquisiten Zutat solltest du mit Gewürzen eher zurückhaltend sein – Natürlichkeit ist hier am besten. Wenn du etwas ganz Besonderes zaubern willst, findest du auf der nächsten Seite ein Hummer-Thermidor-Rezept. Ansonsten findest du hier alle Informationen, die du brauchst, um die Zubereitung von Hummer auf dem Grill so einfach, unkompliziert und lecker wie möglich zu machen.

## WIE WIRD EIN HUMMER ZERLEGT?

Entferne mit den Händen die Scheren und Beine, wo sie mit dem Körper verbunden sind, drehe den Schwanz ab und entsorge den Körper. Ziehe die Gelenkteile von den Scheren ab, drehe sie und entferne das Fleisch. Schneide mit einer Schere in die Gelenkteile, um das restliche Fleisch zu entfernen. Brich die Scheren des Hummers, indem du mit der Rückseite eines Messers zwischen die Rillen schlägst und das Fleisch vorsichtig herausziehst. Schneide den Schwanz in zwei Hälften und lasse dabei die Flosse intakt, damit er aufrecht auf dem Grill steht. Löse mit den Daumen das Fleisch vom Panzer und lasse das Fleisch darauf ruhen. Dies hilft, die Säfte und Gewürze zu erhalten.

## WOMIT SOLL ICH WÜRZEN?

Mit einer Butter-Knoblauchsauce kann man nichts falsch machen. Sie ist bekannt für die Kombination mit Hummer. Beginne damit, den Hummer mit Salz und Pfeffer zu würzen, während du Butter und Knoblauch in einer Schale schmilzt. Bestreiche das Krustentierfleisch mit der Buttersauce. Bestreiche es während des Grillens alle paar Minuten erneut. Halbiere einige Zitronen, um sie ebenfalls auf den Grill zu legen – sie werden einen scharfen Räuchergeschmack annehmen. Weitere köstliche Ergänzungen zu deiner butterigen Hummersauce? Versuche, einen Schuss Cayennepfeffer oder einige gehackte Kräuter hinzuzufügen – Dill, Estragon und Petersilie wirken Wunder.



## WELCHE AUSTRÜSTUNG WIRD ZUM GRILLEN VON HUMMER BENÖTIGT?

Der Weber Genesis II ist ideal für Hummer. Er ist in wenigen Minuten einsatzbereit und bietet Platz für alles. Hummer zu grillen dauert nicht lange. Brate zunächst schnell die Schwänze mit der Fleischseite nach unten scharf an. Lege sie als nächstes über indirekte Hitze, drehe sie um, streiche die Sauce auf die Vorderseite und zwischen die Schalen und presse eine gegrillte Zitrone darüber aus. Das iGrill 3-Thermometer unterstützt dich bei der perfekten Zubereitung – das Hummerfleisch sollte eine Kerntemperatur von 60°C haben. Andererseits sind kleinere Stücke dieser Schalentiere perfekt für die Zubereitung einer cremigen Hummersuppe, die auch am Grill mit dem Dutch Oven von Weber zubereitet werden kann. Wenn du wirklich begeistert willst, versuche, einen klassischen Hummer Thermidor zuzubereiten.



## HUMMER THERMIDOR

**PORTIONEN:** 4

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 20 Minuten

**GRILLDAUER:** 15 Minuten

**BESONDERES ZUBEHÖR:** GBS Wok

1–2 mittelgroße frische Hummer  
60g Butter  
4 Schalotten, gehackt  
500ml Weißwein  
90g Crème fraîche  
1 TL Senf  
1 EL Limettensaft  
2 EL frisch gehackte Petersilie  
6 EL frisch geriebener Parmesan  
Salz und Pfeffer

1. Den Hummer je nach Größe zwischen 12–20 Minuten köcheln lassen. Den Hummer halbieren und das Fleisch aus Schere und Schwanz lösen. Den Kopf säubern. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Hummerschale legen.

2. Den Grill mit dem GBS Wok für direkte Hitze bei ca. 180 bis 200°C vorbereiten. Die Butter schmelzen, die Schalotten dazugeben

und leicht anbraten. Mit Wein ablöschen. Reduzieren lassen, Fischfond und Crème fraîche dazugeben.

3. Um die Hälfte reduzieren lassen. Senf, Limettensaft und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Wok vom Grill nehmen und den Grill für hohe indirekte Hitze (220–250°C) vorbereiten.

4. Den Hummer mit der Sauce bedecken und mit Parmesan bestreuen. Den Hummer über indirekter Hitze in einen Grillkorb legen. 15 Minuten backen, bis der Hummer goldbraun ist.

### WEBER EMPFIEHLT:



Mit dem Weber GOURMET BBQ SYSTEM WOK kannst du Saucen und Rauch direkt am offenen Feuer kombinieren

WINTER



# Winter

## HEISSE GRILLS FÜR KALTE TAGE

Schnee bedeckt den Boden. Das Tageslicht hält nur wenige kostbare Stunden an. Kaum etwas rührt sich oder gedeiht. Nur die härtesten – manche mögen sagen fanatischsten – Grillfans stehen noch am Grill. Diejenigen, die den Geschmack der Wintersaison schätzen – mit wärmenden, sättigenden Mahlzeiten, serviert mit berauschenden, heißen Getränken, perfekt für gemütliche Nächte im Haus und für kalte Tage im Freien.



## NUR DIE MUTIGEN GRILLEN IM WINTER – UND DAFÜR VERDIENEN SIE EINE SÜSSE BELOHNUNG UND GANZ VIEL RESPEKT

Stell dir Folgendes vor: Draußen herrschen Minustemperaturen, der Schnee fällt, und du und deine Familie können nur an ein großes, saftiges Steak denken. Einige würden sich geschlagen geben und den Ofen für einen Schmorbraten vorheizen. Aber ein wahrer Grillheld weiß: Die Freude am Grillen kann zu jeder Jahreszeit genossen werden. Alles, was man dazu braucht, ist ein wenig Entschlossenheit, etwas Kreativität und die richtige Ausrüstung.

Sicher, es wird wahrscheinlich ein paar Hindernisse auf dem Weg geben. Zum Beispiel

### WEBER EMPFIEHLT:



Die PREMIUM GRILLHANDSCHUHE von Weber sind so konzipiert, dass sie deine Hände nicht nur vor Hitze schützen, sondern auch vor Kälte

muss die Holzkohle bei frostigem Wetter trocken sein, sonst wartest du lange auf das Abendessen. Und während im Sommer alle gerne mit einem kalten Bier am Grill sitzen, wird der Winterkoch höchstwahrscheinlich den Elementen allein trotzen müssen, während der Rest der Familie drinnen sitzt, Wein trinkt und warm bleibt. Bei warmem Wetter kannst du einfach eine Schürze umbinden und deine Zange schwingen, während du für Bilder posierst. Jetzt brauchst du Mantel, Mütze, Schal – natürlich ohne baumelnde Enden, um unglückliche Zwischenfälle zu vermeiden – und deine Weber Premium Grillhandschuhe, die deine Hände vor Verbrennungen schützen und gleichzeitig warm halten. Aber du und deine sehr dankbaren Familienmitglieder, die drinnen sitzen, wissen, dass es sich lohnt, denn es gibt wirklich nichts, was mit dem frischen Grillgeschmack vergleichbar wäre, den dein Weber Master-Touch Premium Grill bietet. Dieser Grill ist zudem so konzipiert, dass er jedem Wetter standhält. Schnapp dir also deine Grillhandschuhe, feuere den Grill an

und mach das Abendessen zu etwas ganz Besonderem. Es müssen nicht nur Steaks sein! Warum versuchst du nicht, einen saisonal gewürzten Kürbiskuchen zuzubereiten? Und während es für ein Bier etwas frostig ist, ist ein heißer White Russian vielleicht genau das Richtige, um alle warm und fröhlich zu halten.



Eine weitere Empfehlung zum Aufwärmen im Winter ist der köstliche Winter-Superfood-Eintopf zusammen mit einem alkoholfreien Hot Toddy – perfekt, um die kühlen Tage und Nächte zu überstehen. Das Rezept findest du unter [weber.com/grillon](http://weber.com/grillon)



## GEWÜRZTER KÜRBISKUCHEN UND HEISSER WHITE RUSSIAN

PORTIONEN: 4

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Minuten

GRILLDAUER: 25 Minuten

BESONDERES ZUBEHÖR: Souffléformen

### Heißer White Russian

600 ml frisch gebrühter Kaffee  
120 ml Schlagsahne  
120 ml Kahlúa oder ein anderer Likör mit Kaffeegeschmack  
60 ml Wodka, nach Belieben  
Schlagsahne als Topping, nach Belieben

### Kürbiskuchen mit winterlichen Gewürzen

150 g Kürbis, gerieben  
50 g ungesalzene Butter, geschmolzen  
85 g Mehl  
85 g brauner Zucker  
2 Eier  
½ TL Backpulver  
½ TL Natron  
1 TL Glühweingewürz oder Zimt

2 EL Spiced Rum (optional)  
Butter und Mehl für die Souffléformen

1. Mehl, Backpulver, Natron, braunen Zucker und Glühweingewürz zusammen in eine große Schale geben.

2. Eier, geschmolzene Butter und Spiced Rum dazugeben und glatt rühren, dann den geriebenen Kürbis unterheben.

3. Die Souffléformen mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Formen mit der Mischung füllen.

4. Den Grill für indirekte Hitze bei ca. 180 °C vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Weber Anzündkamin.

5. Die Souffléformen über indirekter Hitze platzieren und bei geschlossenem Deckel ca. 20–25 Minuten lang backen.

6. Die Kuchen anschließend vom Grill nehmen und ein wenig abkühlen lassen. Die Kuchen vor dem Servieren aus den Souffléformen herausnehmen.

7. In einem Topf den Kaffee, die Sahne, den Kahlúa und den Wodka verrühren und die Mischung bei mäßiger Hitze erhitzen, bis sie heiß ist.

8. Die Mischung auf vorgewärmte Tassen verteilen und jedes Getränk mit etwas Schlag-sahne garnieren.

### Tipp:

Für ein ganz besonderes Aroma kannst du eine Zimtstange auf die Holzkohle oder in eine Räucherbox legen und den Kuchen räuchern.

Wintergrillen kann genauso viel Spaß und noch mehr Erfolgserlebnisse bringen als bei schönem Wetter. Mehr erfährst du in der **Weber Grill Academy**



# Wärmende Wintergerichte



Kürbiskuchen mit winterlichen Gewürzen  
Heißer White Russian

# Reinigen und Pflegen

**EIN ÖSTERREICHISCHER GRILL-SAMMLER ÜBER DIE PFLEGE VON WEBER GRILLS IN DEN KALTEN WINTERMONATEN**



Wusstest du, dass Weber Gas- und Holzkohlegrills bei richtiger Pflege ein Leben lang halten können? Außerdem verbessert die Pflege des Grills den Geschmack und spart sogar Geld. Mit ein wenig Know-how muss die Reinigung nicht schwierig sein.

Experte auf dem Gebiet ist der österreichische Grillfan Norbert Schmidt, der mindestens 100 Mal im Jahr grillt und mit seiner Sammlung von 50 Weber Grills satte 120 Kilo Holzkohle verbraucht: ein Beweis ihrer Beständigkeit. Schmidt sammelt nur Weber Holzkohlegrills (sein ältestes Modell stammt aus dem Jahr 1961) und hat normalerweise fünf Grills abwechselnd in Verwendung. Wer wäre besser geeignet, um uns einen Überblick über ein Grillreinigungsprogramm zu geben?

**Wie oft sollte man die Weber Holzkohlegrills innen und außen reinigen?**

**Norbert Schmidt:** Man sollte sie nach jedem Gebrauch reinigen. Es ist sehr wichtig, die Asche sofort zu entfernen, da nasse Asche einen Grill schädigt. Normalerweise bürste ich am nächsten Tag die Innenseite der Schale mit Seife und Wasser und spüle die Außenseite ab. Wenn du nach jedem Grillvorgang sauber machst, ist es ganz einfach – man braucht nur einen Fettentferner, einen Schwamm und Wasser.

**Welche ist die beste Methode, um Holzkohle- und Gasgrillroste gründlich zu reinigen?**

**NS:** Ich brenne den Grill einfach aus: Wenn ich mit dem Grillen fertig bin, öffne ich alle



Lüftungsöffnungen, um es so heiß wie möglich zu machen und benutze die Weber Grillbürste auf dem Rost, um die Grillreste zu entfernen.

**Welche Teile des Grills müssen am häufigsten ausgetauscht werden?**

**NS:** Für einen normalen Grillbenutzer kann ein guter Edelstahlrost fünf Jahre lang halten. Ein solcher kostet etwas mehr als ein verchromter Grillrost (der bei mir nur ein Jahr hält), aber er ist viel besser. Das Teil, das ich normalerweise austauschen muss, ist das One-Touch Reinigungssystem.

**Gibt es etwas, das beim Grillen beachtet werden sollte, um die Lebensdauer des Grills zu erhöhen?**

**NS:** Verwende beim Grillen Tropfschalen und Holzkohlekörbe. Du kannst Hitzeschäden verursachen, wenn du Kohle ohne den Holzkohlekorb an der gleichen Stelle aufschichst. Verwende also Körbe und wechsele die Position zu Beginn jeder Anwendung.

**Wie kann man Rost an einem Weber Grill verhindern?**

**NS:** Verwende eine Abdeckung und schließe die oberen und unteren Lüftungsöffnungen. Lagere den Grill im Winter in einem geschlossenen Raum, in einer Garage oder einem Keller. Wichtig ist auch, dass du ihn während eines Sturms an einem sicheren Ort aufbewahrst, damit er nicht umkippt. Denn du kannst keine Beule im Kessel reparieren!



## WEBER EMPFIEHLT:



Stelle sicher, dass dein Grill sauber bleibt – mit der Weber GRILLBÜRSTE, die jeden Schmutz entfernt, egal wie angebrannt dein Grillrost schon ist



Wische deinen Grill mit diesem MIKROFASERTUCH so blitzblank, dass er bis zum Nachbarn strahlt



Der Grillrost-Reiniger eignet sich hervorragend zum Lösen von Fett und Essensresten

Zu jeder Jahreszeit ist es ratsam, deinen Grill zu reinigen. Für weitere fachkundige Ratschläge, wie du deinen Grill blitzblank hältst, besuche [weber.com/grillon](http://weber.com/grillon)





AUF DEN LETZTEN SCHLIFF KOMMT ES AN: HIER ERFÄHRST DU, WIE DU MIT DEM NEUEN WEBER® PORZELLAN SERVIEREN KANNST, WIE EIN PROFI

Wie das Sprichwort besagt: das Auge isst mit. Nach all der Mühe, die du dir gegeben hast, um etwas Leckeres zu grillen, wäre es viel zu schade, es nicht ansprechend auf dem Teller anzurichten. Unterschätze nicht die Kraft der Präsentation: Das ist deine Chance, um noch mehr zu beeindrucken. Das bei über 1400 °C gebrannte neue Weber Porzellan Sortiment ist perfekt für den Outdoor Bereich geeignet. Denn es ist extrem belastbar, langlebig und durch die besonders harte Oberfläche auch resistent gegen Kratzer. Der extra dicke Boden hält die Speisen länger warm.

Achte auf die Farben deines Gerichts und betrachte deinen Teller als eine Leinwand. Man muss kein Kunsthistoriker sein, um das Beste aus kontrastierenden Farbtönen herauszuholen. Diese sorgen für Ausgewogenheit und machen deine Präsentation optisch ansprechender. Wenn alles, was du isst, eine fade Farbe hat, ist es wahrscheinlich nicht sehr reich an Nährstoffen. Nutze das reichhaltige Angebot der Natur und verwende buntes Gemüse wie Karotten, Mais, Rettich, Schalotten und Regenbogen-Mangold und

füge einige Microgreens für Geschmack und Frische hinzu.

Beim Anrichten empfiehlt es sich, die Speisen nach einem bestimmten Schema zu ordnen. Beginne unten mit einer Beilage, vielleicht Kartoffelpüree oder Reis, und platziere darauf das Fleisch. Fülle als Nächstes das Weiß des Tellers mit dem Gemüse auf. Top-Tipp: Stelle alles in ungeraden Zahlen zusammen, egal ob es sich um Fleisch- oder Meeresfrüchtescheiben, Gemüse oder Saucentupfer handelt – es sieht einfach besser aus.

Apropos Sauce: Hier können Kleckereien auch gezielt genutzt werden. Nutze eine Dosierflasche und verteile viele kleine Saucenkleckse oder mache einen großen Kleck und verteile ihn mit der Rückseite des Löffels über eine Seite des Tellers, so dass nur ein Teil vom weißen Teller sichtbar bleibt.

Mit dem Weber Porzellan servierst du mit Perfektion und mit leckerem Essen direkt vom Grill kannst du sicher sein, dass jeder deiner Gäste mit allen Sinnen das Essen genießen wird.

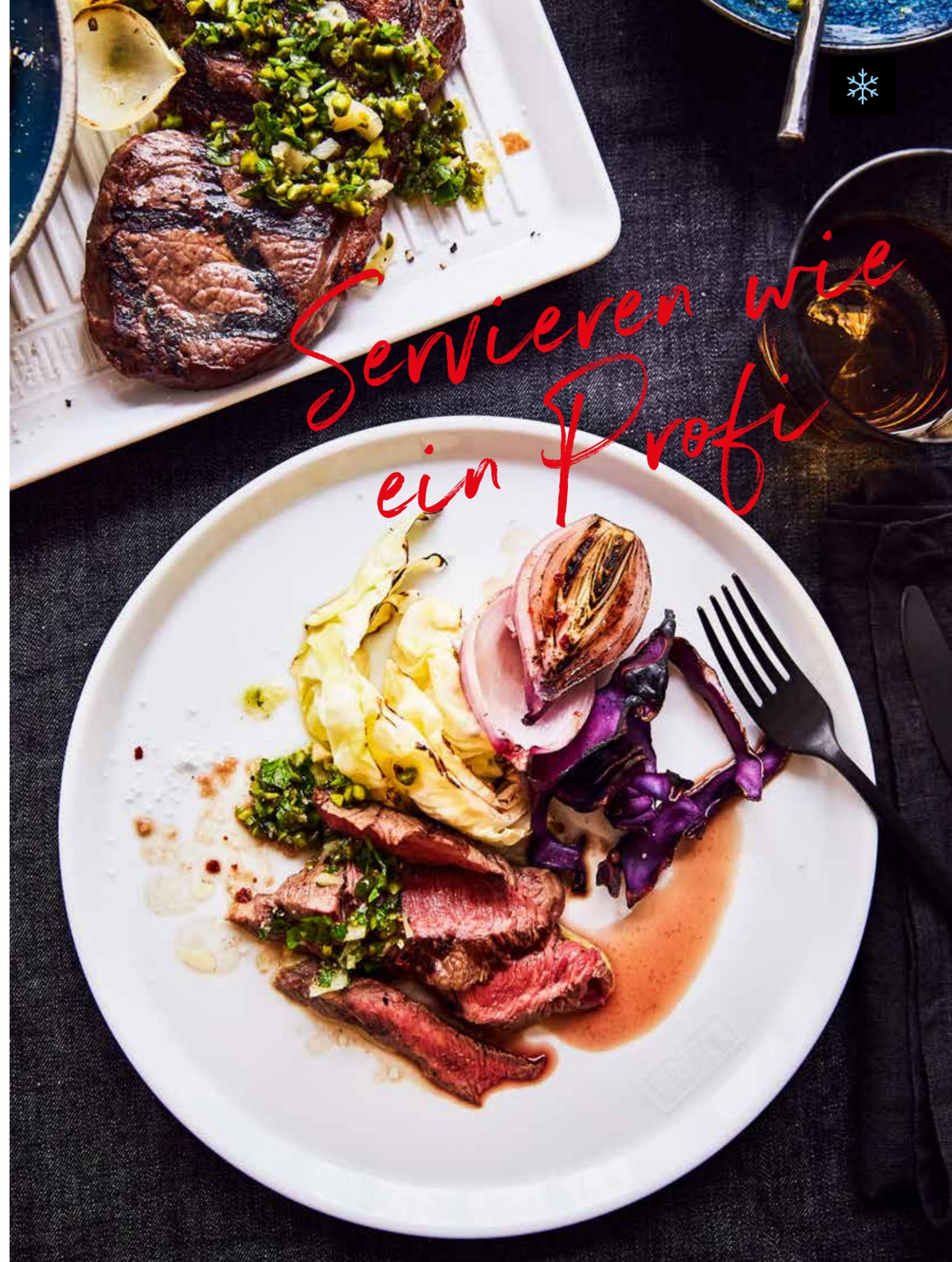
WEBER EMPFIEHLT:



SERVIERPLATTE – Sie ist die perfekte Wahl zum Servieren von ganzen Hähnchen, Steaks, Gemüse und vielem mehr



TELLER – Durch den besonders dicken Boden bleibt das Essen länger warm



*Servieren wie ein Profi*



**Entdecke, was möglich ist.**

**Erfahre mehr unter [weber.com](http://weber.com)**



**ENTDECKE, WAS MÖGLICH IST**