

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S
WINTER
GRILLEN

DIE BESTEN REZEPTE

G|U



INHALT

AN DIE GRILLS!..... 6
GRILLVERGNÜGEN IM WINTER 8
GRUNDLAGEN DES WINTERGRILLENS ... 10
TIPPS RUND UMS WINTERGRILLEN 14

REZEPTE

GUT AUFGELEGT 16
SUPPEN & EINTÖPFE 54
FESTTAGSGERICHTE 74
HAUPTSACHE GEMÜSE 120
BEILAGEN & SAUCEN 138
SÜSSES & GETRÄNKE..... 158

REZEPTEREGISTER 182
IMPRESSUM 190

SEITE
8

WINTER- LICHES GRILL- KNOW-HOW

Was Sie über
Temperatur
und Zeit
wissen sollten



GRUNDLAGEN DES WINTERGRILLENS

Vor dem Grillen, Den Grill
vorbereiten, Nach dem Grillen

SEITE
10

SEITE
58

KÜRBISEINTOPF

mit gegrillter
Paprika und
Zwiebeln



TIPPS

RUND UMS WINTERGRILLEN

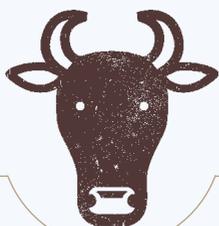
OB GAS ODER HOLZKOHLE, DIREKTE ODER INDIREKTE HITZE, AUCH DAS DRUMHERUM MUSS STIMMEN. KLEINE TIPPS UND KNIFFE FÜR GRILLHELDEN IM WINTER.

TIPP

1

GUSSEISEN SPEICHERT HITZE

Arbeiten Sie am besten auf einem gusseisernen Grillrost, da er die Hitze besser speichert. Das gleiche gilt auch für das Kochgeschirr, z. B. den Dutch Oven, einen dickwandigen gusseisernen Grillkochtopf.



2

Drahtlos ist am besten

Verwenden Sie bei der Zubereitung von großen Fleischstücken ein digitales Fleischthermometer mit drahtloser Datenübertragung. Stechen Sie den Messfühler ins Grillgut, schließen Sie den Grilldeckel und bringen Sie das Messgerät ins Haus. Auf diese Weise müssen Sie den Deckel weniger häufig öffnen, und Sie halten sich und dem Fleisch den kalten Wind vom Leib.

Hygiene heißt, nichts anfrieren zu lassen

Entfernen Sie Essensreste, Flecken und Fettspritzer auf Arbeitstischen oder am Boden sofort, denn sie frieren ganz schnell an und lassen sich am nächsten Tag nicht mehr einfach abwischen. So vermeiden Sie auch, das eine oder andere Tier anzulocken.

3

4

Auskühlen vermeiden

Lassen Sie Platten und Teller, auf denen das Grillgut ins Haus gebracht werden soll, nicht draußen herumstehen. Sie werden schnell zu kalt und würden das heiße Grillgut ebenso schnell abkühlen. Im Gegenteil, wärmen Sie die dafür vorgesehenen Platten und Teller im Backofen vor, bevor Sie das Essen vom Grill nehmen. Aber prüfen Sie vorher, ob das Geschirr die große Temperaturschwankung vom warmen Ofen ins frostige Freie tatsächlich übersteht ohne zu springen.

5

INS FREIE KOMMT NUR, WAS GEBRAUCHT WIRD

Bringen Sie alles nach innen, was Sie draußen gerade nicht brauchen. Marinaden oder Saucen zum Bestreichen des Grillguts können in winterlicher Kälte gefrieren. Zerlassene Butter und manche Öle flocken bei Kälte aus und sind dann zum Bepinseln des Grillguts untauglich. Feuchte oder nass gewordene Gegenstände frieren leicht auf Metall- oder Holzflächen an. Bei Minusgraden kann selbst das Grillgut gefrieren, bevor es auf den Grill gelangt. Die Mühe, es vorher auf Raumtemperatur gebracht zu haben, war dann vergeblich. Bringen Sie die Zutaten erst nach draußen, wenn sie tatsächlich an der Reihe sind.

6

Bei klirrender Kälte kurze Grillzeiten wählen

Legen Sie bei heftigen Minusgraden nur Zutaten auf den Grill, die schnell fertig sind, etwa Filet mignon, Bratwürste oder Fischfilets. Selbst die größten Helden des Wintergrillens werden bei derartigen Temperaturen zu Eiszapfen, wenn sie zu lange am Grill stehen müssen.

**7**

FEUCHTIGKEIT VERMEIDEN

Nasse, feuchte Textilien leiten Hitze schneller als trockene. Grillhandschuhe oder Topflappen, die durch aufgetautes Eis oder Schnee nass geworden sind, können im Nu zu schweren Verbrennungen führen. Lassen Sie sie deshalb so oft es geht im Haus (auf einer Heizung) und nehmen Sie sie nur dann mit nach draußen, wenn es nötig ist. Sind Handschuhe, Topflappen und dergleichen einmal nass, sollten Sie Ersatz bereitliegen haben.



Kinder auf Abstand zum Grill halten

Halten Sie Kinder zum Grill auf Abstand. Gerade weil es draußen so kalt ist, ist den Kleinen oft nicht bewusst, wie heiß der Grill wirklich ist. Und in dicke Anoraks eingemummelt, kann den Kindern das Gespür für die sichere Entfernung zum heißen Grill fehlen.

8

GEWITTER SIND KEINE HERAUSFORDERUNG

Bei Regen sollten Sie unter einem Regenschirm arbeiten. Wohlgemerkt Sie, nicht Ihr Grill! Ein aufgespannter Schirm ist jedoch ein No-Go bei Gewittern, die Sie im sicheren Haus vorüberziehen lassen sollten.

9**10**

EINE BAR IM SCHNEE BAUEN

IM WINTER LASSEN SICH GETRÄNKE PRIMA IM SCHNEE KÜHLEN. GRABEN SIE IN ETWAS ENTFERNUNG ZUM GRILL EIN KLEINES SCHNEELOCH UND GEBEN SIE DIE FLASCHEN HINEIN. LEGEN SIE GUT SICHTBAR AUCH FLASCHENÖFFNER ODER KORKENZIEHER DAZU UND DENKEN SIE GEgebenenfalls AN EINE HÜBSCHE BELEUCHTUNG.



KOREANISCHE BURGER MIT GEGRILLTEN KÜRBISSPALTEN



Die geschmacksintensiven Burger werden nach einem bekannten koreanischen Gericht namens Bulgogi gewürzt und nicht in Brötchen serviert, sondern mit leicht süßlichen Kürbisspalten auf Tellern angerichtet. Wer es etwas schärfer mag, kann die Burger vor dem Servieren mit asiatischer Chilisauce bestreichen.

FÜR 6 PERSONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN. | GRILLZEIT: ETWA 2 STD. | ZUBEHÖR: GROSSE EINWEG-ALUSCHALE

Für den Kürbis

- 2 Kürbisse (möglichst Eichelkürbisse oder Hokkaido; je 650–750 g)
- 3 EL Erdnussöl
- 3 EL hellbrauner Zucker
- ¾ TL naturreines grobes Meersalz
- ¼ TL Cayennepfeffer

Für die Burger

- 1 kg Rinderhackfleisch aus der Schulter (20% Fettanteil)
- 4 Frühlingszwiebeln, in feine Scheiben geschnitten
- 4 EL Sojasauce
- 2 EL Mirin (süßer Reiswein)
- 2 EL Sesamöl aus gerösteten Samen
- 2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 TL fein gehackter Knoblauch
- ½ TL gemahlener Ingwer
- 1 EL dunkelbrauner Zucker
- Asia-Chilisauce (nach Belieben)

1. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
2. Beide Kürbisse längs halbieren, Kerne und faseriges Innere entfernen und die Kürbishälften der Länge nach dritteln. Die Kürbisspalten mit der Schale nach unten in die Aluschale setzen und das Fruchtfleisch mit dem Erdnussöl bepinseln. Zucker, Salz und Cayennepfeffer in einer kleinen Schüssel mischen und das Kürbisfruchtfleisch damit bestreuen.
3. Die Aluschale mit den Kürbissen auf den Grillrost über indirekte Hitze stellen. Vorsichtig 500 ml Wasser angießen, ohne dabei die Zuckermischung von den Kürbissen abzuspielen. Die Kürbisspalten in der Schale über *indirekter*

mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 1 ½–1 ¾ Std. grillen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Machen Sie die Garprobe mit einem Holzspieß. Während der letzten ¾ Std. Grillzeit die Schale mit Alufolie abdecken, sollten die Kürbisse zu dunkel werden. Halten Sie die Grilltemperatur über die gesamte Zeit konstant zwischen 175 und 200 °C.

4. Inzwischen in einer großen Schüssel das Hackfleisch behutsam mit Frühlingszwiebeln, Sojasauce, Mirin, 1 EL Sesamöl, Pfeffer, Knoblauch und Ingwer vermengen (siehe S. 30, Step 1). Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse sechs möglichst gleich große, lockere, etwa 2 cm dicke Pattys formen. Dabei das Fleisch nicht zu stark zusammendrücken, sonst wird es beim Grillen hart (siehe S. 30, Step 2). Mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels jeweils eine etwa 2 ½ cm breite flache Vertiefung in die Mitte der rohen Pattys drücken (siehe S. 30, Step 3). Dadurch wölben sie sich während des Grillens nicht und können gleichmäßig garen.

5. Die fertigen Kürbisse in der Aluschale in die Küche bringen und mit Alufolie abgedeckt warm halten. Die Grilltemperatur auf mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) erhöhen. Den Grillrost mit der Bürste säubern.

6. In einer zweiten kleinen Schüssel 1 EL Sesamöl mit dem dunkelbraunen Zucker verrühren (die Mischung wird leicht körnig bleiben) und die Oberseite der Pattys damit bestreichen. Die Pattys mit der eingölten Seite nach oben über *direkter mittlerer bis starker Hitze* bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, bis sie halb durch (medium) sind. Einmal wenden, sobald sie sich leicht vom Rost lösen lassen (siehe S. 30, Step 4). Vom Grill nehmen und in die Küche bringen. Die Pattys nach Belieben mit etwas Chilisauce bestreichen, dann mit je 2 Kürbisspalten anrichten und warm servieren.

A close-up photograph of a roasted vegetable burger on a light blue plate. The burger is round and has a golden-brown, slightly charred exterior. A thick, vibrant red sauce is spread over the top. A silver knife with a wooden handle is positioned in the foreground, its blade resting on the plate. In the background, two halves of a roasted pumpkin are visible, showing their orange flesh and dark, charred skin. To the left, a glass jar contains more of the red sauce. The entire scene is set on a rustic wooden surface.

ZUM
EINHEIZEN

KOREANISCHE BURGER MIT GEGRILLTEN KÜRBISSPALTEN



1. FLEISCHQUALITÄT

Klassische Burger werden idealerweise aus Rinderhackfleisch mit 20 % Fettanteil zubereitet, am besten ist frisch durchgedrehtes Fleisch aus der Schulter. Weiche, saftige Burger gelingen am besten, wenn das Fleisch in langen Strängen aus dem Fleischwolf kommt und die Hackfleischmasse zuerst behutsam mit den Würzzutaten vermengt wird, bevor Sie sie zu Pattys formen.



2. DIE RICHTIGE FORM

Portionieren Sie das gewürzte Hackfleisch in der Schüssel am besten vor, bevor Sie daraus möglichst gleich große Pattys formen. Die Hackfleischportionen erst zu lockeren Bällchen formen, dann mit der Handfläche zu etwa 2 cm dicken Pattys flach drücken und den Rand ringsum gegebenenfalls begradigen. Bei der Verarbeitung das Hackfleisch nicht zu kräftig zusammendrücken oder gar kneten, sonst werden die Pattys beim Grillen hart.



3. SCHÖN FLACH HALTEN

Hackfleisch zieht sich beim Garen zusammen, weshalb sich beim Grillen die Oberfläche der rohen Pattys wölbt. Auf keinen Fall die Wölbung mit dem Grillwender nach unten drücken, sonst treten Fleischsaft und Fett aus. Das Ergebnis wären trockene Pattys. Flache Pattys gelingen, wenn Sie vor dem Grillen mit dem Daumen oder Rücken eines Teelöffels eine flache, etwa 2 ½ cm breite Vertiefung in die Mitte der rohen Pattys drücken.



4. EINMAL WENDEN

Nach etwa 4–5 Min. haben die rohen Pattys auf der Unterseite eine karamellierte Kruste entwickelt und kleben nicht mehr am Grillrost – das ist der richtige Zeitpunkt, sie zu wenden.



TIPP

Vor dem Grillen am besten die geformten rohen Pattys 1–4 Std. kühlen, damit sie fester werden. Zu weiche Pattys könnten bei der Zubereitung auf dem Grill auseinanderbrechen.



ENTENBRATEN

MIT HONIGGLASUR UND APFEL-MARONEN-FÜLLUNG



Verwenden Sie für dieses Rezept am besten eine Flug- bzw. Barberie-Ente, die in der Zubereitung weniger anspruchsvoll ist als die fettreichere Pekingente. Flugenten dürfen nicht übergart werden, da das Fleisch sonst einen leichten unerwünschten Wildgeschmack annimmt.

FÜR 4 PERSONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 MIN. | MARINIERZEIT: 2–24 STD. | GRILLZEIT: 1¼ STD.
ZUBEHÖR: BRÄTER, EINWEG-ALUSCHALE, GROSSE GELOCHTE GRILLPFANNE, DIGITALES FLEISCHTHERMOMETER

Für die Ente

1 küchenfertige Ente (Flug- oder Barberie-Ente;
etwa 2 kg), überschüssiges Fett entfernt
2 EL naturreines grobes Meersalz
2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Für die Füllung

½ mittelgroße Zwiebel, quer in 2½ cm dicke
Scheiben geschnitten
2 Stangen Bleichsellerie, geputzt, quer halbiert
1 säuerlicher Apfel, in Achtel geschnitten, entkernt
2 TL Öl
500 ml Hühnerbrühe
12 gegarte, geschälte Maronen, grob gehackt
1 TL Geflügelgewürz
½ TL naturreines grobes Meersalz

Für die Glasur

4 EL Honig
4 EL Apfelessig
1 TL Geflügelgewürz
1 TL naturreines grobes Meersalz
½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. In den Bräter legen und abgedeckt mind. 2 Std. oder bis zu 24 Std. in den Kühlschrank stellen.
2. Den Grill für indirekte und direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten. Die Einweg-Aluschale auf die leere Seite des Kohlerosts unter den Grillrost stellen.
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Ente mit der Brust nach unten auf den Grillrost über die Tropfschale legen und über *indirekter mittlerer Hitze* bei geschlossenem Deckel 15–20 Min. grillen, bis die Haut der Entenbrust

gebräunt ist. Die Ente vom Grill nehmen und zunächst beiseitestellen. Die gelochte Grillpfanne über direkter Hitze etwa 10 Min. vorheizen.

4. Für die Füllung Zwiebel, Selleriestangen und Apfelspalten mit dem Öl bepinseln. Die Zutaten in der vorgeheizten Grillpfanne verteilen und über *direkter mittlerer Hitze* etwa 10 Min. grillen, bis sie etwas gebräunt sind, dabei ein- bis zweimal wenden. Vom Grill nehmen.

5. In einem großen Topf die Brühe auf mittlerer bis hoher Stufe aufkochen. Maronen, Geflügelgewürz und Salz in die Brühe geben. Gegrillte Zwiebel, Sellerie und Apfelspalten in 1 cm dicke Stücke schneiden und ebenfalls in die Brühe geben. 10–15 Min. unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis die Gemüse- und Apfelstücke weich sind und ein Großteil der Flüssigkeit verkocht ist.

6. In die Bauchhöhle der Ente die Füllung geben. Die Ente zurück über *indirekte mittlere Hitze* legen und bei geschlossenem Deckel 10 Min. grillen.

7. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Glasur kräftig verrühren.

8. Die Ente auf dem Grill großzügig mit Glasur bepinseln, den Deckel wieder schließen und die Ente weitere 50 bis 60 Min. grillen, bis das in die dickste Stelle eines Schenkels eingestochene Fleischthermometer (ohne den Knochen zu berühren) eine Kerntemperatur von 75–80 °C anzeigt. In dieser Zeit die Ente noch zweimal mit Glasur bepinseln.

9. Die Ente auf einem Tranchierbrett in die Küche bringen und 10 Min. ruhen lassen. Die Füllung aus der Bauchhöhle entfernen und die Ente wie ein Hähnchen tranchieren. Die Ententeile warm mit der Füllung als Beilage servieren.

PERFEKT
GEGRILLT





WINTERGRILLEN

Sonnenschirm und Gartenliege halten ab sofort allein Winterschlaf, denn der Grill läuft jetzt auch im Winter zur Höchstform auf. Jamie Purviance, Grillexperte Nr. 1, liefert dafür die perfekten Rezepte: Gegrillt wird mit allem, was die kalte Jahreszeit zu bieten hat! Und wenn dann der verheißungsvolle Duft von winterlichen Gewürzen in der Luft liegt und das Fleisch über der heißen Glut zischt, hält es garantiert niemanden mehr in der warmen Stube. Grillen nur im Sommer? Schnee von gestern!

- *Jeden Tag grillen, auch im Winter? Bitte sehr, hier sind die Rezepte: Burger, Steaks, Kürbis-Pizza und viele andere brandheiße Favoriten.*
- *An Festtagen bleibt die Küche kalt, dafür geht es auf dem Grill mit groß(artig)en Stücken von Weihnachtsgans bis Rinderbraten im Kräutermantel heiß her.*
- *Bratapfel und Mandelkern: Auch für Süßmäuler gibt's was vom Rost.*

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4232-0



9 783833 842320



PEFC
W 1-204-12-084-0
€ 19,99 [D]
€ 20,60 [A]

www.gu.de

