

JAMIE PURVIANCE

SAUERKRAUT PEPPERS GARLIC KIELBASA CORN AVOCADO
RESTAURANT KETCHUP SKEWER CUCUMBER LIME BUN BRATS PEPPERS
MAYONNAISE KIELBASA SAUSAGES SOUR CREAM TOMATO CHEESE CORN
JAMIE PURVIANCE
ROLL PICKLES CHICAGO AVOCADO OREGANO SIDES MUSTARD CABBAGE SLAW BRATS KETCHUP FRESH FRIES CREAMY
CHEESE ROLL KETCHUP MAYONNAISE SAUERKRAUT FRANKFURTER KOSHER SALT TOMATO TOPPINGS PICKLES PEPPERS
CHORIZO MUSTARD SAUERKRAUT PEPPERS GARLIC KIELBASA CORN AVOCADO
CASSINO FRESH BRATS KIELBASA CUCUMBER LIME BUN BRATS PEPPERS
TOMATO KETCHUP MUSTARD SAUERKRAUT PEPPERS GARLIC KIELBASA CORN AVOCADO
LETUCE CHILI FRESH BRATS KIELBASA CUCUMBER LIME BUN BRATS PEPPERS
PRE-COOKED FRANKFURTER
SAUERKRAUT PEPPERS GARLIC KIELBASA CORN AVOCADO
FRIES CREAMY SAUERKRAUT SAUERKRAUT
SKEWER BRATS KOSHER SALT MAYONNAISE
SOUR CREAM MAYONNAISE SAUSAGES SAUSAGES
PRE-COOKED CABBAGE SLAW KETCHUP
CHEESE OREGANO BRAT TOMATO SKEWER
TOMATO CURED KETCHUP FRESH FRANKFURTER
CREAMY MUSTARD KETCHUP FRESH FRANKFURTER
FRESH FRESH MAYONNAISE SWEET POTATO

WEBER'S HOT DOGS

DIE BESTEN GRILLREZEPTE
RUND UM DIE WURST





WEBER'S: HOT DOGS

Inhalt

- 4 VORWORT**
- 6 GRUNDLAGEN DES GRILLENS**
- 10 KLEINE WURSTKUNDE**
- 12 UNVERZICHTBARE GRILLHELFER**
- 14 TOP-TEN-TIPPS FÜR GRILLWÜRSTE**
- 16 REZEPTE**
- 112 BEILAGEN**
- 138 GRILL-KOMPASS**
- 139 REZEPTEREGISTER**
- 144 IMPRESSUM**

Top-Ten-Tipps für Grillwürste

1 Gegrillte Hot-Dog-Würste schmecken um Längen besser als im Wasser erhitzte, aber seien Sie auf der Hut. Rohe Bratwürste, die über starker Hitze gegrillt werden, platzen leicht und verlieren viel von ihrer Saftigkeit. Bilden sich Flammen beim Grillen, ist das ein sicheres Anzeichen dafür, dass die Würste wertvolle Flüssigkeit verloren haben.

2 Rohe Bratwürste sollten am besten über direkter mittlerer oder auch direkter schwacher bis mittlerer Hitze gegrillt werden. Auf diese Weise werden sie schön gebräunt ohne zu verbrennen. Aber selbst dann können hin und wieder Flammen hochschlagen. Bereiten Sie deshalb immer eine indirekte Zone mit vor, eine Sicherheitszone, in die Sie gegebenenfalls die Würste »zwischenparken« können, bis die Flammen erloschen sind.

3 Wenn Sie ganz sicher gehen wollen, können Sie rohe Würste auch von Anfang bis Ende über indirekter mittlerer Hitze grillen. Scheinen sie im Innern bereits durchgegart, ohne außen appetitlich gebräunt zu sein, legen Sie sie während der letzten Grillminuten über direkte Hitze.

4 Rohe Würste dürfen vor dem Grillen niemals eingestochen werden, denn sie würden dadurch ihren köstlichen Fleischsaft verlieren, und auch die Wurstpelle droht aufzuplatzen. Aus denselben Gründen die Würste immer mit einer Grillzange wenden!

5 Eine weitere sichere Zubereitungsart für rohe Würste ist, sie zunächst selbst zuzubrühen. Lassen Sie sie behutsam in Bier gar ziehen und legen Sie sie anschließend zum Bräunen auf den heißen Grillrost. Oder Sie bräunen die Würste zuerst über direkter mittlerer Hitze und geben sie dann zum Garziehen in Bier. Auf diese Weise können Sie die Würste auch gut warm halten, bis Ihre Gäste sich eingefunden haben.

6 Brühwürste wie Frankfurter oder Polnische (Krakauer) grillt man am besten über direkter mittlerer bis starker Hitze. Auf diese Weise können die Würste schön bräunen, während sie im Innern heiß werden.

7 Schnittfeste Brühwürste wie Wiener, Frankfurter oder Bockwürste schmecken vom Grill besonders gut, wenn man sie zuvor der Länge nach einschneidet und schmetterlingsförmig aufgeklappt über direkter Hitze grillt. Diese Würste sind aber auch, in Stücke geschnitten, zum Grillen auf Spießen ideal. Oder Sie schneiden die Würste schräg in längliche Scheiben und grillen die Scheiben direkt auf dem Rost.





Der Gargrad roher Würste lässt sich am besten mit einem digitalen Fleischthermometer bestimmen. Würste aus Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch sollten eine Kerntemperatur von 70 °C haben. Alternativ können Sie einen Grillspieß aus Metall von einem Wurstende aus in die Mitte der Wurst stechen, Sie warten dann einige Sekunden ab, bevor Sie die Temperatur des Spießes sofort auf der Oberseite Ihrer Hand messen: Fühlt sich der Spieß heiß an, ist die Wurst fertig.

Durchgegarnte rohe Bratwürste fühlen sich auf Druck fest an, sollten aber nicht geschrumpft sein. Eine verschrumpelte Wurststelle deutet darauf hin, dass bei der Zubereitung zu viel Fett und Flüssigkeit ausgetreten sind und die durchgegarnte Wurstmasse ausgetrocknet ist.

Etwas Fingerspitzengefühl brauchen Sie für kalorienarme Würste aus Geflügel oder etwa Fisch. Da sie kaum Flüssigkeit enthalten, trocknen sie auf dem Grill ganz schnell aus. Sobald sie nach 5–7 Min. durch und durch heiß sind, müssen sie sofort runter vom Grill.

ITALIENISCHE SALSICCE

MIT PAPRIKA, ZWIEBELN UND KÄSE

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min.

GRILLZEIT: 8–10 Min.

ZUBEHÖR: gelochte Grillpfanne

Olivenöl
grobes Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
je 1 rote und grüne mittelgroße Paprikaschote,
in 1 cm breite Streifen geschnitten
1 mittelgroße Zwiebel, quer in 1 cm dicke
Scheiben geschnitten
4 rohe Salsicce (je 100–120 g; eine Kombination
aus pikanten und süßlich-milden Würsten)
2 EL Rotweinessig
1 Knoblauchzehe, zerdrückt oder durchgepresst
1 Baguette (etwa 250 g schwer und 60 cm lang),
in der Mitte der Länge nach eingeschnitten
4 längliche Scheiben Provolone (italienischer
Hartkäse; je etwa 15 g schwer und 15 cm lang)
1 EL grob gehackte glatte Petersilienblätter

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten und die gelochte Grillpfanne vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel 2 EL Öl mit ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer verrühren. Paprikastreifen und Zwiebelscheiben in der Schüssel mit dem Würzöl überziehen.
3. Die Würste der Länge nach ein-, aber nicht durchschneiden, dabei auch die Wurstenden intakt lassen. Die Würste dünn mit Öl bepinseln.
4. Essig, Knoblauch, 2 EL Öl, ¼ TL Salz und ¼ TL Pfeffer zu einer Vinaigrette aufschlagen. Die Schnittflächen des Baguettes mit Öl einpinseln.
5. Paprika und Zwiebel in einer Lage in der vorgeheizten Grillpfanne verteilen, die Würste auf den Grillrost legen. Gemüse und Würste über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, bis das Gemüse weich ist und die Würste schön gebräunt und durchgegart sind (Kerntemperatur 70 °C), dabei die Zutaten gelegentlich wenden. Während der letzten 30–60 Sek. in den Einschnitten der Würste je 1 Scheibe Käse zum Schmelzen bringen und die Baguettehälften mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten.
6. Das gegrillte Gemüse in einer sauberen Schüssel mit der Petersilie mischen.
7. Das Baguette in vier 15 cm lange Stücke schneiden, zwischen die Baguettehälften je 1 Wurst und Gemüse geben und jeweils mit 1 EL Vinaigrette beträufeln. Warm servieren.

FÜR 4 PERSONEN



CURRYWURST

MIT SELBST GEMACHTEM CURRYKETCHUP

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min., plus etwa 30 Min. für den Ketchup

GRILLZEIT: 10–15 Min.

Für den Ketchup

- 2 EL Olivenöl
 - 1 kleine weiße oder braune Zwiebel, halbiert, in feine Scheiben geschnitten
 - 1 EL Currypulver
 - 2 TL geräuchertes Paprikapulver
 - 1 Dose stückige Tomaten (400 g)
 - 5 EL Zucker
 - 4 EL Rotweinessig
 - ¼ TL grobes Meersalz
 - ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 4 gebrühte Kalbsbratwürste (je 100–120 g)
4 knusprige Brötchen, aufgeschnitten
Currypulver (nach Belieben)

TIPP!

Sie können unzählige Ketchup-Varianten mit diesem Rezept zubereiten, je nachdem, welches Currypulver sie verwenden: scharfes Madras, süßliches Garam Masala oder eines der vielen anderen Currypulver, die Sie in indischen Feinkostläden bekommen.

1. Für den Ketchup in einer mittelgroßen Pfanne das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel darin unter häufigem Rühren in 6–8 Min. weich braten und an den Rändern leicht bräunen. Curry- und Paprikapulver etwa 20 Sek. unterrühren, bis sie aromatisch duften.
2. Tomaten, Zucker, Essig, Salz und Pfeffer in die Pfanne geben, die Hitze auf mittlere bis hohe Stufe stellen und die Sauce kurz köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann auf schwache Hitze reduzieren und die Sauce unter gelegentlichem Rühren 15–20 Min. sanft köcheln lassen, bis sie wie eine dickliche Glasur eingekocht ist. In einen großen Standmixer gießen, etwas abkühlen lassen, anschließend glatt pürieren und dabei nach Bedarf Saucenreste an der Mixerwand wieder nach unten schieben. Den Ketchup in einen Topf gießen und zugedeckt warm halten.
3. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
4. Die Bratwürste an mehreren Stellen flach, leicht schräg einschneiden und über **indirekter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 10–15 Min. grillen, bis sie gebräunt und durcherhitzt sind, dabei gelegentlich wenden. Während der letzten 30–60 Sek. der Grillzeit die Brötchen mit den Schnittflächen nach unten über direkter Hitze rösten.
5. Die Würste auf einzelnen Tellern anrichten und Ketchup darübergerben. Nach Belieben mit Currypulver bestreuen und warm mit Brötchen servieren.

FÜR 4 PERSONEN



CHICAGO-STYLE HOT DOGS

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 Min.

GRILLZEIT: 4–5 Min.

- 8 Tomatenscheiben (je ½ cm dick)
- 8 Frankfurter Rindswürste (etwas länger als die Brötchen)
- 8 Hot-Dog-Brötchen mit Mohn, längs eingeschnitten (aber nicht durchschneiden!)
- 16 eingelegte milde Peperoni (Glas)
- 2 große Dillgurken (Glas), jeweils der Länge nach in 4 Spalten geschnitten
- 1 mittelgroße weiße Zwiebel, fein gewürfelt, in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser abgespült, abgetropft
- 8 EL neongrünes Gurken-Relish (siehe Tipp)
- amerikanischer Senf (yellow mustard)
- Selleriesalz

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.

2. Die Tomatenscheiben halbieren. Die Würste an mehreren Stellen flach und leicht schräg einschneiden und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen, bis sie durch und durch heiß sind, dabei gelegentlich wenden.

3. Zwischen die Brötchen jeweils 1 Wurst legen, auf einer Brötchenseite nebeneinander je 2 Tomatenhälften setzen, dann auf die Würste jeweils 2 Peperoni, 1 Gurkenviertel, Zwiebelwürfel und 1 EL Relish geben und nach Geschmack mit Senf und Selleriesalz würzen. Sofort servieren.

FÜR 8 PERSONEN

TIPP!

Für Puristen besteht ein Chicago-style Hot Dog aus reiner Rindswurst, einem weichen Hot-Dog-Brötchen mit Mohn und folgenden (unerlässlichen!) Zutaten: nicht zu scharfe Peperoni (*sport peppers*), eine Dillgurkenspalte (*dill pickle spear*), Zwiebelwürfel, Tomatenscheiben, neongrünes Gurken-Relish (*super green sweet pickle relish*), gelber Senf (*yellow mustard*) und ein Hauch von Selleriesalz – sonst nichts und niemals Ketchup. (Sollten Sie die eine oder andere Zutat nicht auftreiben können, ersetzen Sie sie durch eine andere – das bleibt unter uns!)



HOT DOGS



- **Das neue Standardwerk rund ums Thema Hot Dogs grillen.** Für alle Grillfans geht es jetzt im wahrsten Sinne um die Wurst, denn Würste sind die absoluten Stars auf dem Rost! Hier kommen über 60 überraschende Rezepte, die Ihre Gäste begeistern werden. Frankfurter und Bratwürste kennt jeder, jetzt sind wir heiß auf deftige Exoten wie mexikanische Chorizo oder italienische Salsiccia. Und natürlich auf den original New York Hot Dog mit süßen Zwiebeln.
- **Rezepte für passende Beilagen, Würzsaucen und Salate.** Bereichern Sie ihre Grillparty mit aufregend neuen Ideen für scharfe Saucen, würzige Chutneys und feurige Salsas. Beilagen und frische Salate sorgen für Abwechslung und machen den Grillgenuss rund um die Wurst komplett.
- **Experten-Know-how.** Mit den Weber's Spezial-Tipps zur Vorbereitung der Zutaten und zum perfekten Grillen auf dem Holzkohle- und Gasgrill kann nichts mehr schiefgehen. Grillmeister Jamie Purviance entfacht mit Würsten aus aller Welt wieder ein würziges Feuerwerk an Genuss-Ideen.



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4434-8



€ 14,99 [D]
€ 15,50 [A]

www.gu.de

