

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S

GRILLEN

WE BRIKETS

& HOLZKOHLE





CHROMIUM MOLYBDENUM VANADIUM
PROFESSIONAL GRADE GERMAN STEEL 7.6116



INHALT

8	GRILLEN MIT BRIKETTS & HOLZKOHLE
30	WÜRZMISCHUNGEN, MARINADEN & SAUCEN
36	VORSPEISEN
52	RIND & LAMM
100	SCHWEIN
134	GEFLÜGEL
168	FISCH
188	BEILAGEN
206	DESSERTS
218	GRILLPRAXIS
233	REGISTER

*Dieses Symbol weist auf besondere Tipps
für das Grillen mit Briketts und Holz-
kohle hin*



DIE ZWEI-ZONEN-GLUT

1-2-3 FERTIG!

- 1** *Einen Weber® RapidFire® Anzündkamin bis zum Rand mit Kohlen füllen und diese vorglühen, bis sie mit feiner Asche überzogen sind oder die oberen Briketts Feuer gefangen haben.*
- 2** *Die glühenden Kohlen dicht an dicht in einer Lage so auf dem Kohlerost verteilen, dass er mind. zur Hälfte, aber höchstens zu drei Vierteln bedeckt ist.*
- 3** *Den Grillrost einsetzen, den Deckel schließen und die Kohlen auf die gewünschte Temperatur herunterbrennen lassen. Dabei alle Lüftungsschieber geöffnet lassen.*

DIREKTE UND INDIREKTE HITZE KOMBINIEREN

Die Zwei-Zonen-Grut stellt eine sehr wirksame Anordnung von Briketts oder Holzkohle dar und eignet sich für eine Vielzahl von Rezepten. Sie kombiniert direkte Hitze (das Grillgut liegt unmittelbar über den heißen Kohlen) mit indirekter Hitze (das Grillgut gart seitlich von den Kohlen). Beide Hitzezonen sind beim Garen über offenem Feuer unerlässlich. Über direkte Hitze werden eher kleine, zarte Grillspeisen gelegt wie Burger, Steaks, Filets, Meeresfrüchte oder Gemüse, die nur kurz garen müssen. Direkte Hitze sorgt für eine rasche Krustenbildung der Grillspeisen, verleiht dabei Aroma und eine wünschenswerte Bräune an der Oberfläche, und gart dünne Stücke bis zum Kern durch. Indirekte Hitze eignet sich für größeres Grillgut, wie etwa Braten oder ganze Hähnchen, die länger garen müssen.

Starke, mittlere oder schwache Hitze lässt sich mit dem »Handtest« von Seite 15 messen.





DIE HITZE DER GLUT MESSEN

WIE HEISS IST ES?

Beim Grillen ist die richtige Hitze der Glut (oder mehrerer Glutzonen) ebenso wichtig wie die richtige Anordnung der Kohlen. Und obwohl nicht annähernd so präzise Temperaturen wie etwa beim Backen erforderlich sind, verlangt doch jede Art von Grillgut auch ihren eigenen, spezifischen Hitzebereich. Andernfalls kommt die große Variationsbreite an Geschmack und Oberflächenbeschaffenheit des Grillguts, die beim Grillen mit Kohle möglich ist, nicht zum Ausdruck, und schlimmstenfalls ruiniert man sogar das, was auf dem Grill liegt.

Es gibt zwei Methoden, die Temperatur einer Glut festzustellen. Da ist zum einen das Thermometer am Deckel, das bei manchen Grills zur Ausstattung gehört: sehr zu empfehlen, wenn Sie häufig mit indirekter Hitze grillen (etwa ganze Hähnchen, Spareribs oder Braten). Andernfalls ist die Versuchung groß, zu oft den Deckel zu öffnen, um nachzusehen, wie es um die Glut steht. Jedes Öffnen des Deckels verlängert die Grillzeit und führt damit zu ungleichmäßigem Garen des Grillguts.

DER HANDTEST

Die andere Methode besteht darin, eine Handfläche in einem sicheren Abstand von etwa 12 cm über die Glut zu halten und durch sie die Hitze zu messen. Wenn Sie Ihre Hand nach 2 bis 4 Sekunden wegziehen müssen, ist die Hitze stark, nach 5 bis 7 Sekunden hat die Glut eine mittlere Hitze, nach 8 bis 10 Sekunden ist die Hitze der Glut schwach. Schützen Sie Ihre Hand dabei immer rechtzeitig vor zu starker Einwirkung der Hitze und achten Sie unbedingt darauf, dass nichts Entflammbares, etwa ein Ärmel, herunterhängt.

Hitze	Temperaturbereich	Die Hand muss weggezogen werden nach
Stark	230 °C bis 290 °C	2 bis 4 Sekunden
Mittel	175 °C bis 230 °C	5 bis 7 Sekunden
Schwach	120 °C bis 175 °C	8 bis 10 Sekunden



DAS FEUER KONTROLLIEREN

MEHR ODER WENIGER HITZE

Am einfachsten erhöhen Sie die Grilltemperatur durch die Zugabe von frischem Brennmaterial. Auch hier kommt es darauf an, welche Art von Kohle Sie verwenden, wie groß die Stücke sind und wie viel Luft zugeführt wird. Legen Sie Briketts nach, müssen diese durchgeglüht sein.

Möchten Sie dagegen die Temperatur im Grill verringern, schließen Sie ein wenig die Lüftungsschieber. Oder Sie nehmen den Deckel ab und lassen die Kohlen etwas herunterbrennen. Führen Sie regelmäßig den »Handtest« von Seite 15 durch, um den Grad der Hitze zu prüfen. Das Absenken der Temperatur wird beschleunigt, wenn Sie die Kohlen ein wenig auseinanderharken.

Für einen Temperaturanstieg im Grill müssen zuallererst die Lüftungsschieber vollständig geöffnet sein. Einen schnellen Anstieg erzielen Sie, wenn Sie Holzkohle oder Briketts im Anzündkamin durchglühen und nachlegen.



Bei hochschlagenden Flammen müssen Sie als Erstes die Luftzufuhr verringern. Setzen Sie dafür den Grilldeckel auf und schließen Sie seine Lüftungsschieber etwa zur Hälfte.

HOCHSCHLAGENDE FLAMMEN

Auf die Glut herabtropfendes Fett kann zu Flammenbildung führen, wenn das Fett Feuer fängt. Ein paar kleinere Flammen sind unproblematisch; um diese weiter zu reduzieren, sollten Marinaden abgetupft und überschüssiges Fett entfernt werden. Sollten die Flammen allerdings durch den Grillrost schlagen und das Grillgut zu verbrennen drohen, müssen Sie reagieren.

Eine Methode besteht in der Reduzierung der Luftzufuhr. Setzen Sie dafür den Deckel auf und schließen Sie seine Lüftungsschieber etwa zur Hälfte. Meist werden mit dieser Maßnahme die Flammen erstickt, was Sie durch die halb geöffneten Lüftungsschieber überprüfen können. Sollten sie jedoch weiterhin hochschlagen, müssen Sie den Deckel öffnen und das Grillgut über indirekte Hitze legen (ein Grund mehr, dass man stets einen Bereich für indirekte Hitze zur Verfügung haben sollte). In der Regel wird innerhalb von wenigen Sekunden das Fett im Feuer verbrennen und die Flammenbildung klingt ab. Anschließend können Sie das Grillgut wieder über direkte Hitze legen.



Bei Bedarf legen Sie das Grillgut über indirekte Hitze, bis die Flammenbildung abgeklungen ist.

20–30 MIN.

Zubereitungszeit

10–12 MIN.

Grillzeit

PORTERHOUSE-STEAKS

MIT ROSMARIN UND ROTWEIN

Für 4 Personen

FÜR DIE SAUCE

500 ml Rinderbrühe

250 ml trockener Rotwein

125 ml Ketchup

¼ TL getrockneter Thymian

¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Porterhouse-Steaks, je 450–550 g und 3 cm dick,
überschüssiges Fett entfernt

Olivenöl

2 EL fein gehackte frische Rosmarinblätter

2 TL grobes Meersalz

1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 EL Butter

TIPP

Mit dem herrlichen Aroma von Eichen- oder Hickory-Holzkohle können Sie diesem Gericht eine besondere Note verleihen. Eine weitere Geschmacksnuance erhalten Sie, wenn Sie die abgestreiften Rosmarinzweige direkt auf die heiße Glut geben.

1. Auf dem Herd in einem mittelgroßen Topf die Rinderbrühe mit dem Rotwein, dem Ketchup, Thymian und Pfeffer verrühren. Bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen, anschließend die Hitze reduzieren und die Sauce in 20 bis 30 Min. auf 250 ml einköcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Topf vom Herd nehmen und beiseitestellen.

2. Eine Zwei-Zonen-Glut für starke Hitze vorbereiten (siehe Seite 14–15).

3. Die Steaks auf beiden Seiten dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit Rosmarin, Salz und Pfeffer bestreuen. Steaks vor dem Grillen 20–30 Min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

4. Den Grillrost gründlich reinigen. Die Steaks über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 6 Min. scharf anbraten, dabei einmal wenden und gegebenenfalls umplatzieren, damit sie gleichmäßig garen. Anschließend die Steaks über **indirekter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel so lange weitergrillen, bis sie den gewünschten Gargrad erreicht haben, sie benötigen 4–6 Min. für rosa/rot (medium rare). Für ein gleichmäßiges Garen die Steaks in dieser Zeit gegebenenfalls umplatzieren. Achten Sie darauf, dass die Filetseite der Steaks von der heißen Glut abgewandt auf dem Rost liegt, damit sie nicht übergart wird. Die Steaks vom Grill nehmen und 3–5 Min. nachziehen lassen.

5. Die Sauce erneut zum Kochen bringen, den Topf vom Herd nehmen und die Butter unter ständigem Rühren portionsweise in die Sauce einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Steaks in Scheiben schneiden und warm mit der Sauce servieren.



25 MIN.
Zubereitungszeit
10–12 MIN.
Grillzeit

ASIA-ENTENBRUST

MIT SENFSAUCE

Für 4–6 Personen

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL gemahlene Koriandersamen
- 1 TL chinesisches Fünf-Gewürze-Pulver
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ¼ TL gemahlener Piment
- ¼ TL Cayennepfeffer

4 ausgelöste fleischige Entenbrüste mit Haut,
je etwa 300–350 g und etwa 2 ½ cm dick

FÜR DIE SAUCE

- 4 EL Dijon-Senf
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Honig
- ¼ TL scharfes Chiliöl

1 Handvoll Apfelholz-Chips, mind. 30 Min. gewässert

1. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Mit einem scharfen Messer die Haut und das darunterliegende Fett der Entenbrüste rautenförmig einschneiden, dabei aber nicht ins Fleisch schneiden. Das Einschneiden erleichtert das Auslassen des Fetts beim Grillen. Überschüssiges Fett und abstehende Haut an den Rändern entfernen und wegwerfen. Die Entenbrüste rundum mit der Würzmischung einreiben und vor dem Grillen bei Zimmertemperatur 20 bis 30 Min. ruhen lassen.
2. Eine Drei-Zonen-Glut für starke Hitze vorbereiten (siehe Seite 16).
3. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Senfsauce verrühren.
4. Die Chips abtropfen lassen und auf die heiße Glut geben. Den Grillrost gründlich reinigen. Wenn die Chips zu rauchen beginnen, die Entenbrüste mit der Hautseite nach unten über den Bereich mit nur einer Lage Holzkohle auf den Rost legen. Das Fett wird schmelzen und die Haut knusprig gebraten ohne die Gefahr von hochschlagenden Flammen. Das Fleisch bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. grillen, bis die Hautseite dunkel gebräunt ist, dabei die Entenbrüste nach Bedarf umplatzieren oder drehen, damit sie gleichmäßig garen. Anschließend wenden und über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel weitere 3–4 Min. grillen, bis die Unterseite ein Grillmuster angenommen hat. Sollten Flammen hochschlagen, das Fleisch vorübergehend über indirekte Hitze legen. Zuletzt die Entenbrüste auf die andere Seite des Grillrosts schieben, so nah wie möglich an die Glut, aber nicht direkt darüber. Über **indirekter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 4 Min. weitergrillen, bis das Fleisch rosa (medium rare) gebraten ist, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen, lose mit Alufolie abdecken und 3–4 Min. nachziehen lassen. Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten und warm mit der Sauce servieren.



20 MIN.
Zubereitungszeit
15–18 MIN.
Grillzeit

ROTBARSCH TEXANISCH

MIT CHILI-SALSA

Für 4 Personen

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

- 2 TL reines Chilipulver
- 1 TL grobes Meersalz
- ½ TL Knoblauchgranulat
- ½ TL getrockneter Oregano
- ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 Filets ohne Haut vom Rotbarsch oder Red Snapper, je 180–230 g und etwa 2 cm dick
Olivenöl

FÜR DIE SALSA

- 4 mittelgroße Eiertomaten, entkernt, geviertelt
- 1 mittelgroße rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 EL frische Korianderblätter mit zarten Stielen
- 1–2 mittelgroße rote Chilischoten, Stiel und Kerne entfernt, geviertelt
- 2 mittelgroße Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gepresster Limettensaft
- ½ TL reines Chilipulver
- ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel

grobess Meersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Würzmischung vermengen.
2. Die Fischfilets dünn mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit der Würzmischung bestreuen. Abgedeckt kalt stellen.
3. Eine Zwei-Zonen-Glut für starke Hitze vorbereiten (siehe Seite 14–15).
4. In einer großen Schüssel die Zutaten für die Salsa vermischen und in die Mitte eines etwa 60 cm langen Stücks Alufolie häufen. Die Folienseiten darüberschlagen und fest verschließen, sodass ein versiegeltes Päckchen entsteht.
5. Das Folienpäckchen über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. grillen, dabei vorsichtig einmal wenden, bis die Tomaten weich und die Chilis knackig-zart sind. Das Päckchen mit einer Zange vom Grill nehmen, vorsichtig öffnen und den Inhalt 5–10 Min. ausdampfen lassen. Anschließend in der Küchenmaschine oder im Mixer zu einer stückigen Salsa pürieren. Wenn sie Ihnen zu flüssig erscheint, etwas Gemüsesaft abgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Bei Bedarf Holzkohle für starke Hitze nachlegen.
7. Wenn die Glut die erforderliche Temperatur erreicht hat, den Grillrost gründlich reinigen. Die Fischfilets über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 5–8 Min. grillen, dabei nach 3–5 Min. einmal wenden, bis die Filets fast blättrig zerfallen und im Kern nicht mehr glasig sind. Bei Bedarf die Filets umplatzieren, damit sie gleichmäßig garen. Vom Grill nehmen, auf Tellern anrichten, Salsa darüberlöffeln und warm servieren.

TIPP

Rotbarsch ähnelt dem Red Snapper, hat jedoch eine etwas festere, fleischigere Konsistenz. Auch Filets vom Lengdorsch eignen sich für diese würzig-scharfe Zubereitung. Welche Fischart Sie auch bevorzugen, grillen Sie zunächst eine Seite über sehr heißer Glut ein paar Minuten länger als die andere. So können Sie die Filets wenden, ohne dass sie am Grillrost haften bleiben, obendrein garen die Filets auf diese Weise gleichmäßiger.





GRILLEN MIT BRIKETTS & HOLZKOHLE

Richtig gut Grillen auf »echtem Feuer«

- Über 100 heiÙe Rezepte für das perfekte Grillen: Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Desserts, darunter kleine Köstlichkeiten wie Chicken Wings und Burgers, Klassiker wie Porterhouse und New York Strip Steaks und Originelles vom Grill wie ein ganzer Truthahn oder das Beer-Can-Chicken sowie viele Rezepte für Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen und Salate.
- Alles Wichtige zum richtigen Umgang mit dem Kugelgrill: Wie mache ich eine perfekte Glut? Nehme ich lieber Holzkohle oder Briketts? Wie erziele ich das beste Rauch-Aroma?
- Experten Know-how und Weber's Spezial-Tipps zum authentischen Grillen, wichtige Tipps und Tricks von begeisterten Grill-Fans, Schritt-für-Schritt-Anleitungen zum fachgerechten Zerteilen von Fleisch, Räuchern auf dem Grill und viele praktische und übersichtliche Garzeitentabellen.



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-5324-1



9 783833 853241



PEFC®
COC-12-4018
€ 24,99 [D]
€ 25,70 [A]

www.gu.de