

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S GREATEST HITS



BEST OF WEBER FÜR JEDEN GRILL:
BURGER, STEAKS UND MEHR

®



INHALT

VORWORT 6

EINFÜHRUNG 9

TOP-TEN-TIPPS FÜR PERFEKTE GRILLERGESBNISSE 10

GRUNDLAGEN DES GRILLENS 14

TOP-FIVE-TIPPS ZUM GRILLEN FÜR EXPERTEN 20

FÜNF FAVORITEN UND WIE MAN SIE NOCH BESSER GRILLT 24

KAPITEL 01

Vorspeisen 26

Weber's Greatest Stories:

»Hat der Kabeljau eine Zunge?« 46

KAPITEL 02

Rind & Lamm 64

Weber's Greatest Stories:

»Extremgrillen« 120

KAPITEL 03

Schwein 132

Weber's Greatest Stories:

»Warum würde man einen Igel essen wollen?« 144

Weber's Greatest Stories:

»Schwein gehabt« 166

KAPITEL 04

Geflügel 178

Weber's Greatest Stories:

»Zündende Idee für Feuerwehrleute« 216

KAPITEL 05

Seafood 224

Weber's Greatest Stories:

»Im Kampf mit der Monsterforelle« 246

KAPITEL 06

Beilagen 254

Weber's Greatest Stories:

»Wie ein Rentier das Grillen nach Norwegen brachte« 264

KAPITEL 07

Desserts 282

MENÜVORSCHLÄGE 54/55,
126/127, 160/161, 238/239

EXTRAS 298

GRILLKOMPASS 304

REGISTER 311

IMPRESSUM 320

HINWEIS ZUR VERWENDUNG VON ALUMINIUMFOLIE:

In zahlreichen Rezepten in diesem Buch wird Alufolie verwendet. Da salz- und säurehaltige Rezeptbestandteile Aluminium anlösen und auf das verpackte Lebensmittel übergehen lassen können, empfehlen wir den Einsatz von mit Backpapier beschichteter Alufolie (Back-Alufolie). Sie ist im gut sortiertem Lebensmittelhandel erhältlich.

TOP-TEN-TIPPS FÜR PERFEKTE GRILLERGESBNISSE

1

DEN GRILL VORHEIZEN. Was passiert, wenn Grillgut auf den Rost trifft, macht den Unterschied zwischen einem guten und einem meisterhaften Griller aus. Ist der Rost zu kalt, kann das Grillgut an ihm kleben bleiben mit der Folge, dass es nicht ordentlich bräunt bzw. kein schönes Grillmuster entwickelt. Selbst wenn also ein Rezept mittlere oder schwache Hitze verlangt, muss der Rost zuvor stets auf hoher Stufe erhitzt werden. Dafür den Deckel öffnen, im Grill ein Holzkohlefeuer entfachen bzw. bei einem Gasgrill die Brenner anzünden und den Deckel wieder schließen, bis der Rost nach etwa 10 Minuten glühend heiß ist. Die Grilltemperatur sollte mindestens 260 °C erreichen.

2

DEN GRILLROST SÄUBERN, WENN ER HEISS IST. Befinden sich auf dem Rost noch Essensrückstände vom letzten Einsatz, können diese wie ein Klebstoff wirken, der das neue Grillgut anbacken lässt. Entfernen Sie daher, sobald Sie den Grill etwa 10 Minuten vorgeheizt haben, diese Rückstände, sodass der Rost eine völlig saubere und glatte Oberfläche erhält, auf der das neue Grillgut gleichmäßig bräunen kann. Zum Säubern eignen sich am besten Grillbürsten mit stabilem, langem Griff und Edelstahlborsten.

4

MINDESTENS ZWEI UNTERSCHIEDLICHE HITZEZONEN VORBEREITEN. Wenn Sie Ihren Grill für nur eine Art von Hitze vorbereiten, haben Sie anschließend begrenzte Möglichkeiten. Was wollen Sie tun, wenn etwas schneller gart als gewünscht oder wenn unter dem Grillgut Flammen hochschlagen? Wie wollen Sie zwei unterschiedlich beschaffene Lebensmittel gleichzeitig grillen? Sie benötigen mindestens zwei Hitzezonen: eine für direkte Hitze (die glühenden Kohlen befinden sich direkt unter dem Grillgut) und eine für indirekte Hitze (die Glut liegt seitlich des Grillguts). So können Sie das Grillgut nach Belieben von einer Zone zur anderen bewegen.

5

DAS GRILLGUT ÖLEN, NICHT DEN ROST. Öl ist wichtig, damit das Grillgut nicht am Rost anhaftet, zudem kann ein hochwertiges Öl zum Geschmack beitragen. Die besten Ergebnisse erzielt man, indem man das Grillgut und nicht den Rost dünn mit Öl bestreicht. So erhält das Grillgut einen gleichmäßigen Überzug, ohne dass überschüssiges Öl zwischen den Streben des Rosts auf die Glut tropft (Flammenbildung!). Darüber hinaus wird Öl beim Auftragen auf einen heißen Rost sogleich rauchen und verbrennen, was unschöne Aromen erzeugt. Oder Sie verwenden das Weber Non-Stick Spray, das extra entwickelt wurde, um es auf den Grillrost zu sprühen. Das Wasser verdampft und das Öl bleibt haften.

3

ALLES BEREITSTELLEN. Legen Sie, bevor Sie mit dem Grillen beginnen, in Reichweite parat, was Sie brauchen. Wenn Sie, während Ihre Zutaten über der Glut liegen, nochmals in die Küche rennen müssen, könnten Sie den entscheidenden Moment verpassen, in dem etwas übergart oder vielleicht sogar verbrennt. Also her mit allen benötigten Utensilien, dem bereits geölten und gewürzten Grillgut, etwaigen Würzsaucen oder Glasuren zum Bestreichen, Grillsaucen und Garnituren und – nicht zu vergessen – sauberen Tellern zum Anrichten! Bei Profiköchen heißt diese Vorbereitung des Arbeitsplatzes *mise en place* (französisch für »an den Platz stellen«).





GERÄUCHERTE UND GEWÜRZTE NÜSSE



1 TL Rohrohrzucker
1 TL getrockneter Thymian
oder Rosmarin (oder je
½ TL von beiden)
¼ TL Cayennepfeffer
¼ TL Senfpulver
250 g gemischte gesalzene
Nüsse und Kerne (Mandeln,
Pekannüsse, Cashewkerne
usw.)
2 TL Olivenöl

2 Handvoll Hickoryholz-
Chips, mind. 30 Min.
gewässert

Ein Schale Nüsse, Kerne & Co. als Appetizer zu reichen könnte leicht den Eindruck erwecken, man hätte sich nicht besonders ins Zeug für seine Gäste legen wollen. Peppt man sie aber mit etwas Zucker, einigen würzenden Zutaten und vor allem dem intensivem Raucharoma von Hickoryholz auf, werden die Gäste begeistert zugreifen.

ERGIBT 250 G NÜSSE

1. In einer kleinen Schüssel Zucker, Kräuter, Cayennepfeffer und Senfpulver vermischen.
2. Die Nüsse in eine etwa 23 x 33 cm große feuerfeste Auflaufform geben. Das Öl und die Gewürzmischung hinzufügen und die Nüsse gleichmäßig darin wenden. Nüsse in der Form in einer Lage ausbreiten.
3. Den Grill für indirekte schwache Hitze (120–175 °C) vorbereiten.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die gewässerten Holz-Chips abtropfen lassen und auf die Glut geben. Wenn sie zu rauchen beginnen, die Auflaufform über **indirekte schwache Hitze** stellen und die Nüsse 20–30 Min. bei geschlossenem Deckel räuchern, bis sie knusprig sind und einen angenehm rauchigen Geschmack angenommen haben. In dieser Zeit die Form gelegentlich mithilfe einer Grillzange rütteln, damit die Nüsse nicht ansetzen oder verbrennen.
5. Die Auflaufform vom Grill nehmen und die Nüsse darin vollständig abkühlen lassen; sie werden beim Abkühlen noch knuspriger. Die Nüsse zimmerwarm servieren. Übrig gebliebene Nüsse luftdicht verschlossen aufbewahren.



RIND & LAMM

- CHICAGO-STYLE HOT DOGS ... **67**
- PATAGONIEN HOT DOGS MIT AVOCADO-MAYONNAISE ... **68**
- HOT DOGS MIT EINGELEGTEN ZWIEBELN ... **71**
- ★ TEXAS-BURGER MIT BARBECUE-SAUCE ... **72**
- MINI-BURGER MIT KARTOFFELCHIPS ... **75**
- DER PERFEKTE CHEESEBURGER ... **76**
- TEXMEX-BURGER AUF TOASTBROT ... **79**
- CHEESEBURGER MIT SPECK UND SPIEGELEI ... **80**
- LAMMBURGER VON CAPTAIN D ... **83**
- KÖFTE IN PITA-TASCHEN MIT GURKEN-TOMATEN-SALAT ... **84**
- HACKBRATEN VOM GRILL ... **87**
- ITALIENISCHES TAGLIATA-FLANK-STEAK MIT RUCOLA UND PARMESAN ... **88**
- FLANK-STEAK MIT BOHNENSALAT ... **91**
- INGWER-FLANK-STEAK MIT GRÜNEM SPARGEL ... **92**
- KOREANISCHE BBQ-RINDERRIPPEN ... **95**
- RINDERBRATEN MIT MAIS-SALSA ... **96**
- STEAKSANDWICH SANTA MARIA-STYLE ... **99**
- STEAK-TOMATEN-SPIESSE MIT AVOCADOSAUCE ... **100**
- T-BONE-STEAKS MIT AVOCADO-SALSA ... **103**
- ★ PORTERHOUSE-STEAKS MIT INGWER UND GERÖSTETEM SESAMSALZ ... **104**
- ★ NEW YORK STRIP STEAKS MIT SCHWARZEM PFEFFER
UND MEERRETTICHSAUCE ... **107**
- NEW YORK STRIP STEAKS MIT ESPRESSO-SAUCE ... **108**
- NEW YORK STRIP STEAKS MIT BASILIKUM-RUCOLA-PESTO ... **111**
- MARINIERTER RIB-EYE-STEAK AUS DEM THYMIANRAUCH ... **112**
- ★ RIB-EYE-STEAKS MIT PORTOBELLOPILZEN ... **115**
- RINDERFILETSTEAKS MIT CHAMPIGNONS UND ROTWEIN-VINAIGRETTE ... **116**
- ★ KRÄUTERRINDERFILET MIT WEISSWEIN-SAHNE-SAUCE ... **119**
- RINDERBRATEN MIT PFEFFERKRUSTE UND KRÄUTER-HASELNUSS-PESTO ... **122**
- LAMMKOTELETTS MIT ZITRONIGER SALSA VERDE ... **125**
- LAMMKOTELETTS IN CURRY-INGWER-MARINADE MIT JOGHURTSAUCE ... **128**
- AUSGELÖSTE LAMMKEULE ... **131**



KOREANISCHE BBQ-RINDERRIPPEN



FÜR DIE MARINADE

1 tennisballgroße Nashi-Birne, geschält, entkernt, grob gewürfelt

3 Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile in grobe Ringe geschnitten

6 große Knoblauchzehen, geschält

180 ml Sojasauce

5 EL Zucker

4 EL Reisessig

12 dünne Rinderrippenscheiben aus der Querrippe (quer zu den Rippen geschnittene Short Ribs nach dem US-Zuschnitt »flanken«; je etwa 1½ cm dick, insgesamt etwa 2 kg)

2 EL Sesamsamen, geröstet

2 Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile in feine Ringe geschnitten

Zu den Besonderheiten dieses koreanischen Gerichts gehört, dass es dünne Rippenscheiben verwendet, die quer zum Knochen und nicht etwa, wie man es von Ribs kennt, entlang dem Knochen geschnitten werden. Um eine kräftige Bräunung zu erzielen, lassen Sie die überschüssige Marinade über der Schüssel abtropfen, bevor Sie die Scheiben auf den heißen Rost legen.

FÜR 4-6 PERSONEN

- 1.** Für die Marinade Nashi-Birne, Frühlingszwiebeln und Knoblauch in der Küchenmaschine oder im Mixer fein hacken. Die restlichen Zutaten zusammen mit 500 ml Wasser zufügen und weitermischen, bis sich alles gut verbunden hat.
- 2.** Die Rippen in eine große Schüssel geben und mit der Marinade übergießen. Gut vermischen, damit die Rippen auf allen Seiten mit Marinade überzogen sind. Die Schüssel abdecken und für 2-4 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 3.** Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten.
- 4.** Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Rippen aus der Marinade heben und gründlich abtropfen lassen. Die Marinade weggießen. Über **direkter starker Hitze** bei geöffnetem Deckel 3-5 Min. grillen, dabei gelegentlich wenden, bis die Rippen auf beiden Seiten schön gebräunt und das Fleisch im Kern rosa (medium) oder rosa/rot (medium rare) ist. Vom Grill nehmen, mit geröstetem Sesam und Frühlingszwiebeln bestreuen und die Rippen warm servieren.



HÄHNCHENSPIESSE

MIT ERDNUSSSAUCE



ZUBEREITUNGSZEIT

30 MINUTEN

MARINIERZEIT

1-4 STUNDEN

GRILLZEIT

4-6 MINUTEN



FÜR DIE MARINADE

4 EL Erdnussöl
abgeriebene Schale und Saft
von 1 Bio-Limette
1 EL Fischsauce
2 TL Chili-Knoblauch-Sauce
(z. B. Sriracha)
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener
Kreuzkümmel

4 Hähnchenbrustfilets
(je etwa 250 g)

FÜR DEN SALAT

1 Bio-Salatgurke,
gewaschen, trockengetupft
1 EL fein gehackte
Minzblätter
2 TL frisch gepresster
Limettensaft
1 TL Zucker
½ TL grobes Meersalz

Erdnussauce (Seite 299)

16 Metall-, Bambus- oder
Holzspieße, Bambus- und
Holzspieße mind. 30 Min.
gewässert

Wir mögen Grillspieße, gleich welcher Art, aber diese indonesische Variante zählt zu unseren Favoriten. Die Fleischstreifen sollten alle in etwa gleich dick sein. Bei Verwendung von Holz- oder Bambusspießen ein gefaltetes Stück Alufolie auf den Grillrost legen und die blanken Enden der Spieße auf der Folie platzieren, damit sie nicht verbrennen.

FÜR 4 PERSONEN

1. In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Marinade verrühren. Jede Hähnchenbrust quer in gut 1 cm breite Streifen schneiden. Die Hähnchenstreifen in der Schüssel vollständig mit Marinade überziehen. Abdecken und 1-4 Std. im Kühlschrank marinieren.
2. Die Gurke längs vierteln, die Kerne entfernen und die Gurkenviertel quer in sehr dünne Scheiben schneiden. In einer Salatschüssel mit den restlichen Salatzutaten vermengen. Vor dem Servieren mind. 30 Min. bei Raumtemperatur durchziehen lassen.
3. Den Grill für direkte starke Hitze (230-290 °C) vorbereiten.
4. Das Hähnchenfleisch aus der Marinade nehmen; die Marinade weggießen. Je 2-3 Hähnchenstreifen der Länge nach auf die Spieße stecken.
5. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Hähnchenspieße über **direkter starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 4-6 Min. grillen, bis sich das Fleisch fest anfühlt und durchgebraten ist, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen.
6. Inzwischen die Erdnussauce auf niedriger Stufe erwärmen. Die Hähnchenspieße warm mit dem Salat und der Erdnussauce servieren.



MENÜVORSCHLAG PAELLA-PARTY

GARNELEN MIT ZITRONE UND
KNOBLAUCH, SIEHE SEITE 38

● PAELLA, SIEHE SEITE 236

● GRÜNER SPARGEL VOM GRILL
MIT BASILIKUM-LIMETTEN-
DIP, SIEHE SEITE 268

● GEGRILLTE ROMANASALAT-
HERZEN MIT CAESAR-DRESSING,
SIEHE SEITE 48





WEBER'S GREATEST HITS

BEST OF WEBER FÜR JEDEN GRILL!

Dieses Buch bietet das Beste vom Besten. Weber Grillexperten und Weber Fans haben aus mehr als 2000 Weber Originalrezepten ihre Favoriten ausgewählt. Ergebnis: 125 herausragende Rezepte, schnörkellose Anleitungen des Autors Jamie Purviance und jede Menge Tipps und Tricks von Weber.

125 REZEPTE-HIGHLIGHTS

Neu fotografiert und mehrfach getestet – auf diese Rezepte ist Verlass.

UNVERZICHTBARE GRILL-TIPPS

Die Top-Ten für großartige Grillerlebnisse.

AMÜSANTE GESCHICHTEN

Die besten Anekdoten aus 60 Jahren Weber.

EXTRA: Menüvorschläge für verschiedene Anlässe.



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6258-8



www.gu.de

G|U