

MANUEL WEYER

**WEBER'S**

**PELLET**

**GRILL**

**BIBEL**

**G|U**



# INHALT



<b>VORWORT</b>	7	<b>REINIGUNG</b>	39
<b>DAS PRINZIP GRILLEN</b>	8	<b>GRILLTOOLS</b>	42
AUFBAU DES PELLETGRILLS	10	KERNTemperatur UND GARZEITEN	44
BEDIENUNG DES PELLETGRILLS	12	WEBER'S GRILLBIBEL TIPPS	59
WEBER'S QUICKBOARD	16	DIE 11 GEBOTE	62
TEMPERATURBEREICHE	20	WÜRZMISCHUNGEN & CO.	64
GRILLTECHNIKEN	22	<b>KAPITEL 1</b> TOP ELEVEN	72
RÄUCHERKOMPASS	34	<b>KAPITEL 2</b> RIND, KALB & SCHWEIN	118
SHUTDOWN-MODUS	38	<b>KAPITEL 3</b> LAMM & WILD	168

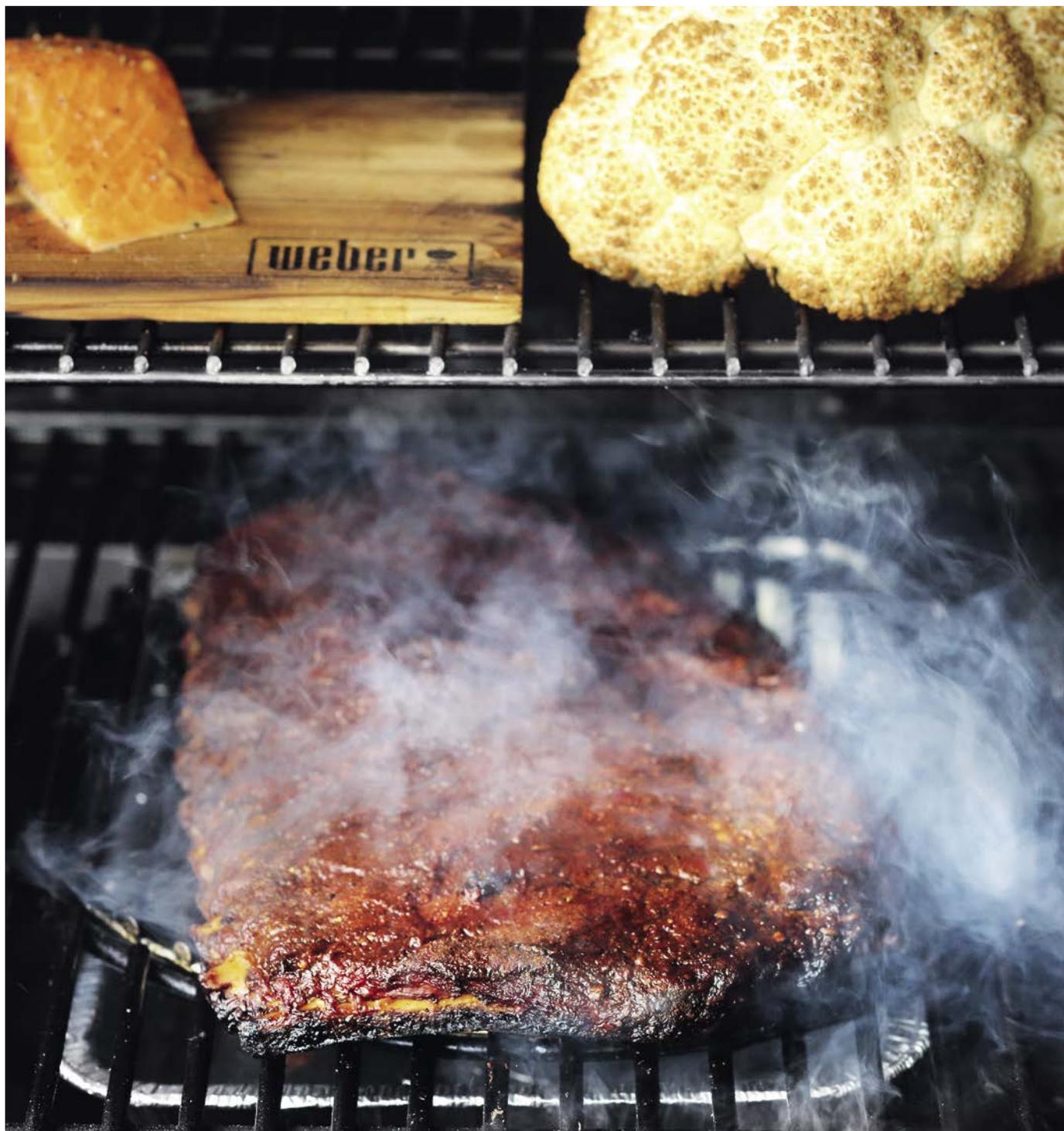




<b>KAPITEL 4</b>	<b>GEFLÜGEL</b>	<b>184</b>
<b>KAPITEL 5</b>	<b>FISCH &amp; MEERESFRÜCHTE</b>	<b>212</b>
<b>KAPITEL 6</b>	<b>GEMÜSE, OBST &amp; SIDES</b>	<b>236</b>
<b>KAPITEL 7</b>	<b>PIZZA, BROT &amp; MEHR</b>	<b>268</b>
<b>KAPITEL 8</b>	<b>SÜSSES &amp; KÄSE</b>	<b>290</b>
<b>KAPITEL 9</b>	<b>CHAMPIONSHIP BBQ</b>	<b>312</b>
<b>KAPITEL 10</b>	<b>FAST TO DELICIOUS</b>	<b>328</b>
<b>REGISTER</b>		<b>346</b>
<b>IMPRESSUM</b>		<b>360</b>

# **DIE GRUNDLEGENDE BEDIENUNG** eines Pelletgrills

Ob Grillen oder Räuchern, hier werden die grundlegenden Schritte zum Bedienen eines Pelletgrills erklärt und beispielhaft bebildert.





**1.** Den Pelletgrill nur im Freien verwenden und windgeschützt aufstellen. Den Grill an eine geeignete Stromquelle anschließen. Danach den Kippschalter bedienen und den Grill anschalten. Das Display geht an und die gewünschte Funktion bzw. Zieltemperatur kann angesteuert werden.



**2.** Den Trichter der Pelletkammer öffnen. Der Fingerschutz sorgt für den nötigen Schutz, damit man beim Ein- und Nachfüllen der Pellets nicht in den Bereich der Förderschnecke gelangt. Der darüber befindliche Sensor überwacht die Füllmenge und meldet, sobald nicht mehr ausreichend Pellets zur Verfügung stehen.



**3.** Die Pellets keilförmig einfüllen. Dafür die Pellets links und rechts locker in den Trichter schütten. Zur Aufbewahrung der Pellets sollte ein spezieller Brennstoff-Aufbewahrungsbeutel verwendet werden, damit sie keine Feuchtigkeit ziehen.



**4.** Der Fühler, der die Temperatur der Grillkammer misst, sitzt mittig im hinteren Teil des Deckels. Er ist mit der Steuerung verbunden, die die Temperatur im Garraum überwacht.



**5.** Die Förderschnecke transportiert die Pellets aus dem Trichter in die Brennkammer. Je nach Höhe der eingestellten Grilltemperatur fallen mehr oder weniger Pellets in die Brennkammer.



**6.** Die mittig angeordnete Glühkerze zündet mittels Initialzündung die ersten Pellets. Der Lüfter schaltet sich zu und sorgt durch Luftzufuhr für die zusätzliche Befeuung bis zur eingestellten Zieltemperatur.

# VOLLFLÄCHIGES GRILLEN

Bei dieser Technik kann die große Grillfläche des Pelletgrills vollständig genutzt und verschiedenes Grillgut sowie Grilltools clever kombiniert werden.

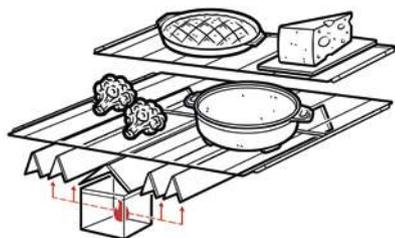
Auch bei dieser Garmethode können Parallelen zur Küche gezogen werden. Die festliche Weihnachtsgans, Pizza, Kuchen oder der Gemüseauflauf werden vorbereitet und in den Backofen geschoben. Danach ist das Essen fertig und kann direkt serviert werden. Gleichzeitig können noch andere Lebensmittel wie Fischfilets oder Gemüse auf dem Herd zubereitet und fertig gegart werden. Das kombinieren wir jetzt beides auf dem Pelletgrill.

Der Garraum des Grills kann komplett genutzt werden. Man muss nur darauf achten, dass das Grillgut nicht dicht an dicht liegt und die Hitze nicht großflächig abgeschirmt wird, indem etwa Grilltools wie Dutch Oven und Pizzastein oder großes Grillgut direkt übereinander platziert werden. Dann

kann die heiße Luft in der Grillkammer nämlich nicht mehr gleichmäßig zirkulieren.

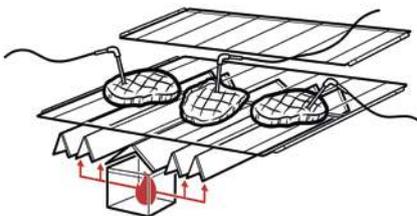
Vollflächiges Grillen und anschließendes Fertiggrillen bei mittlerer bis voller Hitze bietet einiges an Komfort. Das Grillgut wird vorbereitet, auf den Grill gelegt und muss gegebenenfalls nur einmal gewendet werden. Bei dieser Art der Zubereitung dienen die Holzpellets nur noch als Energielieferant. Das Weber Connect System bietet hilfreiche Schritt-für-Schritt-Anleitungen, wie man z. B. ein perfektes Steak zubereitet. Wichtig ist nur, sich möglichst eng an die Zubereitungsvorschläge zu halten, die Angaben zu Größe und Gewicht zu berücksichtigen, die benötigten Zutaten sowie die Vor-, Zubereitungs- und Ruhezeiten im Auge zu behalten.

## Grilltemperaturen und das Platzieren des Grillguts



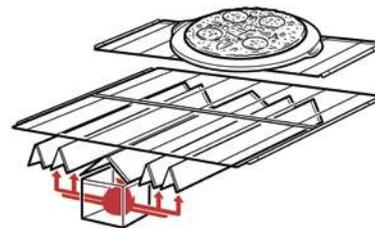
### Vollflächig grillen bei 140–200 °C

Dieser Temperaturbereich ist bei voller Auslastung besonders gut geeignet für die kombinierte Nutzung von Grillgeschirr und kleinem bis mittelgroßem Grillgut wie z. B. Fisch im Zeitungspapier, Käse von der Planke und mittelfeinem Gemüse. Auch wenn der Grilldeckel geöffnet wird, bewahrt das (gusseiserne) Material des Grillgeschirrs die Temperatur. Somit kann in diesem Temperaturbereich während des eigentlichen Grillvorgangs von z. B. einem Gulasch im Dutch Oven auch noch Gemüse wie Brokkoli gegrillt und zum Dessert etwa ein gebackener Käse zubereitet werden.



### Vollflächig grillen bei 200–275 °C

Dieser Temperaturbereich ist bei voller Auslastung besonders gut geeignet, wenn viel kleines Grillgut, etwa Steaks oder Koteletts, mit nur einer Temperatur fertig gegrillt werden sollen. Wichtig ist in diesem Fall, den Deckel möglichst geschlossen zu halten. Je häufiger der Deckel geöffnet wird, umso mehr Energie wird benötigt, das heißt, umso mehr Pellets müssen verbrennen, um die Luft im Garraum wieder auf die Zieltemperatur aufzuheizen und an die Grillroste zu übertragen. Den Grill also vorheizen, das Grillgut auf dem unteren Grillrost vollflächig verteilen, die Temperaturfühler einstecken und den Deckel schließen. Nach angegebener Zeit einmal wenden und geschlossen bis zur gewünschten Kerntemperatur fertig grillen.

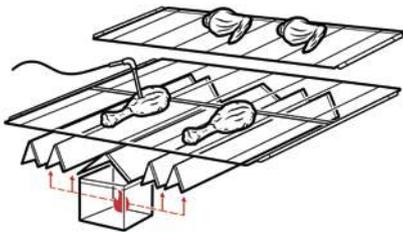


### Vollflächig grillen bei 250–315 °C

Dieser Temperaturbereich ist bei voller Auslastung besonders gut geeignet zum Backen von Pizza und Flammkuchen. Zum Backen von Flammkuchen nutzt man in diesem Temperaturbereich den unteren Grillrost (= Unterhitze + Umluftfunktion). Der Pizzastein wird vorgeheizt und der Flammkuchen gebacken. Man bekommt so einen schön knusprigen Boden und leicht gebräunten Belag.

Zum Backen von Pizza wird der obere Grillrost verwendet (= Oberhitze + Umluftfunktion). Der Pizzastein wird vorgeheizt und die Pizza darauf gebacken. Wegen des geringeren Abstands zum Grilldeckel bekommt die Pizza neben einem knusprigen Boden einen fantastisch überbackenen Belag.

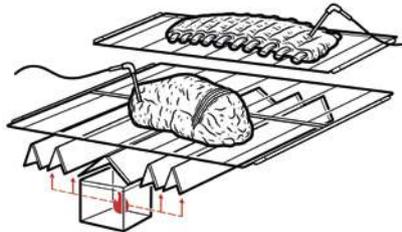
TIPP: Grundsätzlich sollte Grillgut, das eine stärkere Oberhitze benötigt, um z. B. zu schmelzen, zu karamellisieren oder überbacken zu werden, vorzugsweise auf dem oberen Grillrost zubereitet werden. Dort liegt es näher am heißen Deckel (= Oberhitze). Gleichzeitig könnt ihr mit zwei bis drei Grilltools wie Pizzasteinen, Planchas usw. parallel grillen. Wichtig dabei ist, die Grillroste nicht vollflächig mit den Tools zu belegen, sondern immer mit Abstand zum Grillrand und leicht versetzt, damit die heiße Luft in der Grillkammer gleichmäßig zirkulieren kann.



### Geflügel mit & ohne Knochen

Wenn unterschiedlich große Geflügelstücke gleichzeitig gegrillt und geräuchert werden, sollten größere Stücke mit Knochen auf dem unteren Grillrost liegen. Dort ist der Abstand zur Hitzequelle (Brennkammer) geringer. Die Hitze steigt von unten nach oben, und so verteilt sich auch die heiße Luft in der Grillkammer. Der Rauch legt sich beim Grillen und Räuchern im niedrigen Temperaturbereich (100–135 °C) auf das Grillgut, bevor Rauch und Hitze über die Öffnungen im hinteren Deckelbereich wieder abziehen. Kleinere Geflügelteile können auf dem oberen Grillrost gelegt werden.

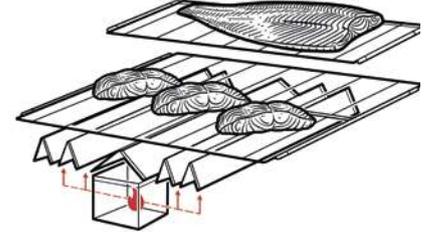
Chicken Wings und Drumsticks liegen bei schwacher Hitze (100–135 °C) auf dem oberen und unteren Rost und müssen nicht gewendet werden. Ihre Ruhezeit ist kurz.



### Long Jobs mit Rind & Schwein

Wenn verschiedene Long Jobs gleichzeitig zubereitet werden, sollte das nach Größe und Gewicht verhältnismäßig kleinere Grillgut auf dem oberen und das größere auf dem unteren Grillrost zubereitet werden. Dabei spielt es keine Rolle, ob das Grillgut Knochen hat oder nicht.

Long Jobs wie Ribs, Beef Hammer oder Pulled Pork werden auf dem Grillrost bei schwacher Hitze (100–135 °C) ohne Wenden zubereitet und haben eine längere Ruhezeit, die abhängig vom Gewicht des Grillguts variiert.



### Fisch mit & ohne Knochen/Gräten

Wenn Fischkoteletts und Fischsteaks zeitgleich mit einem ganzen Fischfilet gegrillt und geräuchert werden, sollten Koteletts und Steaks auf dem unteren Grillrost, das Filet auf dem oberen Rost liegen. Wenn Fisch direkt auf dem Rost gegrillt wird, sollte er mit der Hautseite nach unten aufgelegt werden.

Zum einfacheren Handling können ganze Filets auch auf einem Zedernholzbrett oder auf der Plancha gegrillt werden, zudem besteht die Möglichkeit, sie in Backpapier, naturbelassenes Zeitungspapier oder Bananenblätter einzupacken.

Fischfilets können auf dem Grillrost bei schwacher Hitze (100–135 °C) auch ohne Wenden gegrillt werden und haben je nach Größe und Gewicht eine kurze Ruhezeit.

# PLANK (WOOD) COOKING 2.0



## Chili-Forelle auf der Auberginen-Planke

BEVORZUGTE PELLETS: Alle Sorten

FÜR 4 PERSONEN: Den Grill auf 160 °C vorheizen (s. S. 13). 4 fingerdicke (1,5 cm) längliche Auberginenscheiben auf beiden Seiten mit Öl einreiben und mit Meersalz würzen. 4 Forellenfilets (je ca. 120 g) mit je 1 TL Olivenöl einpinseln und salzen. Je 1 fein gewürfelte rote Chili, Schalotte und Knoblauchzehe mit den fein gehackten Nadeln von 2 Zweigen Rosmarin und 4 EL Olivenöl vermengen. Die Auberginen auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen. Wenden, mit je 1 Forellenfilet belegen, das Chili-Topping auf den Filets verteilen und den Fisch bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen (Kerntemperatur 58–64 °C).



## Kabeljau-Loin auf der Zucchini-Planke

BEVORZUGTE PELLETS: Alle Sorten

FÜR 4 PERSONEN: Den Grill auf 160 °C vorheizen (s. S. 13). 4 fingerdicke (1,5 cm) Zucchini-scheiben auf beiden Seiten mit Öl einreiben und mit Meersalz würzen. 600 g Kabeljau-Loins in 4 gleich große Stücke teilen. 50 g gemischte Kräuter

(Petersilie, Schnittlauch, Dill)

samt Stielen sehr fein

hacken. 25 g Parmesan

fein reiben. 1 EL Honig

mit 3 EL feinem

Dijonsenf verrüh-

ren. Die Loins

rundherum mit

dem Honig-

Senf bestrei-

chen, in den

Kräutern wäl-

zen und mit je

1 EL ungesüß-

ten Cornflakes

sowie Parme-

san bestreuen.

Die Zucchini-

Planken auf den

Grillrost legen und

bei geschlossenem Deckel

4–5 Min. grillen. Wenden, mit

schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen

und auf jede Planke 1 Loin mit dem Topping

nach oben legen. Den Fisch bei geschlossenem Deckel

15–17 Min. grillen (Kerntemperatur 58–60 °C).



## Rotbarsch-Loin auf der Ananas-Planke

BEVORZUGTE PELLETS: Alle Sorten

FÜR 4 PERSONEN: Den Grill auf 280 °C vorheizen (s. S. 13). ½–1 × Wunderwuzzi-Würzmischung (s. S. 65) zubereiten. 2 fingerdicke (1,5 cm) längliche Ananasscheiben auf beiden Seiten mit Öl einreiben. 1 TL Meersalz und 1 EL braunen Rohrzucker mischen, die Scheiben auf beiden Seiten damit bestreuen. 600 g Rotbarsch-Loins in 4 gleich große Stücke teilen. Die Loins mit je 1 TL Olivenöl einreiben und rundherum mit der Würzmischung bestreuen. Ananas auf den Rost legen und bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen. Wenden, die Temperatur auf 160 °C einstellen, je 2 Rotbarsch-Loins auf 1 Planke legen und bei geschlossenem Deckel 25–30 Min. grillen (Kerntemperatur 54–56 °C).

## Seelachs-Medaillons auf der Melonen-Planke

BEVORZUGTE PELLETS: Alle Sorten

FÜR 4 PERSONEN: Den Grill auf 280 °C vorheizen (s. S. 13). 4 fingerdicke runde Melonenscheiben (1,5 cm) auf beiden Seiten mit Öl einreiben und mit Meersalz würzen. 4 Seelachs-Medaillons (je 150 g) mit je 1 TL Olivenöl einreiben und salzen. 1 TL gemahlene Fenchelsamen mit dem Abrieb von 1 Bio-Orange und 2 EL Honig verrühren. Den Fisch damit einpinseln. ½ gehobelten Fenchel mit dem Saft der Bio-Orange mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Melonenscheiben auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. grillen. Wenden und die Temperatur auf 160 °C einstellen. Den Fenchel mittig auf die Melonenscheiben geben, die Medaillons darauflegen und bei geschlossenem Deckel 25–30 Min. grillen (Kerntemperatur 62–65 °C).



# KOREANISCHER TAFELSPITZ

Hier kommt alles auf die Fleischqualität an! Idealerweise sollte der Tafelspitz mindestens 4 Wochen trocken gereift sein. Dieser Cut wird auch Picanha genannt.

## FÜR 4 PERSONEN

1 Tafelspitz vom Rind mit Fettdeckel (800–1000 g und 6–8 cm dick), küchenfertig vorbereitet

## MARINADE

1 Peperoni  
1 walnussgroßes Stück Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
100 ml Malzbier  
100 ml Sojasauce  
2–3 EL Sesamöl

Umami Flavor-Würzmischung s. S. 64

1 EL brauner Rohrzucker

## AUBERGINEN

3 japanische Auberginen  
2–3 EL Sesamöl  
8 Stängel Koriandergrün

## ZUBEHÖR

feuerfester Topf

*TIPP: Das Fleisch mit seiner aromatischen Kruste in hauchdünne Scheiben schneiden und mit Sojasauce sowie den Auberginen servieren.*





**VORBEREITUNG**  
10 Min. zubereiten  
mind. 45 Min. marinieren (am besten über Nacht)



**GRILLZEIT**  
25–30 Min.



**RUHEZEIT**  
4–6 Min.



**BEVORZUGTE PELLETS**  
Alle Sorten



**1** Den Fettdeckel des Tafelspitzes im Abstand von 1–1,5 cm rauten- oder kreuzförmig einschneiden, dabei aber nicht das Fleisch verletzen.



**2** Für die Marinade die Peperoni längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Ingwer und Knoblauchzehen schälen und ebenso in feine Würfel schneiden. Peperoni-, Ingwer- und Knoblauchwürfel mit Malzbier, Sojasauce und Sesamöl verrühren.



**3** Die Fleischseite des Tafelspitzes mit der Marinade einreiben. Übrige Marinade in ein Gefäß gießen und den Tafelspitz mit der Fleischseite nach unten einlegen. Mit Backpapier abgedeckt bei Raumtemperatur mind. 45 Min. marinieren (besser über Nacht abgedeckt im Kühlschrank. Vor dem Grillen 30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen).



**4** Den Grill auf 160 °C vorheizen (s. S. 13). Inzwischen die Umami Flavor-Würzmischung zubereiten. Den Tafelspitz aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und die Fleischseite mit der Würzmischung einreiben. Die Marinade durch ein Sieb in den feuerfesten Topf gießen und während des Grillens auf die Hälfte einkochen. Beiseitestellen.



**5** Den Tafelspitz mit der Fettseite nach unten auf den Grillrost legen, den Temperaturfühler einstecken und das Fleisch bei geschlossenem Deckel 15 Min. grillen. Inzwischen die Auberginen waschen, trocken tupfen und der Länge nach halbieren. Die Schnittflächen rautenförmig einschneiden und mit dem Sesamöl bestreichen. Den Tafelspitz wenden und weitere 10–15 Min. grillen (Kerntemperatur 52–54 °C).



**6** Kurz vor Grillzeitende den Zucker auf die Fettseite streuen. Davor noch die Auberginen mit den Schnittflächen nach unten auf den Rost legen und 6–8 Min. grillen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden und mit der eingekochten Marinade bestreichen. Alles vom Grill nehmen und den Tafelspitz 4–6 Min. ruhen lassen. Den Koriander verlesen, kalt abrausen und trocken schütteln. Die Blätter zupfen und über Fleisch und Auberginen streuen.

# COCOS CHOCOLATE BOMB

Mit diesem Dessert habt ihr Schokolade satt. Ihr könnt aber auch variieren und die Eissorte wählen, die euch und euren Gästen am besten schmeckt.

## FÜR 4 PERSONEN

4 Kugeln Schokoladeneis  
2 Kokosnüsse

## FÜLLUNG

2 Scheiben  
Sandwichtoast  
50 ml Kokosnusswasser  
(von den Kokos-  
nüssen)  
50 g Joghurt  
100 g Ricotta  
4 EL Mandelsplitter  
4 EL Schokoladen-  
raspeln

## BAISER

4 Eiweiß (M)  
Saft von 1 Limette  
75 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
2 EL ungesüßtes  
Kakaopulver

geröstete Kokosflocken  
zum Bestreuen

## ZUBEHÖR

Eisportionierer  
Plancha oder feuerfeste  
Auflaufform, mit 800 g  
grobem Meersalz  
ausgestreut





VORBEREITUNG  
15 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
6–10 Min.



BEVORZUGTE  
PELLETS  
Alle Sorten



**1** Den Grill auf 260 °C vorheizen (s. S. 13). Vom Schokoladeneis 4 Kugeln abstechen und zurück ins Tiefkühlfach stellen. Mit dem Messerrücken eines großen Kochmessers oder einem kantigen Gegenstand immer wieder auf die Mitte der Kokosnussschalen klopfen.



**2** Dabei die Mitte der Nusschalen rundherum aufklopfen, bis die Schale aufspringt. 50 ml Kokosnusswasser für die Füllung auffangen. Die Kokosnüsse halbieren und auf die mit grobem Meersalz ausgestreute Plancha setzen, dabei die Nushälften ins Salz drücken.



**3** Für die Füllung die Rinde der Toastscheiben entfernen und die Scheiben in 1 cm große Würfel schneiden. Mit den restlichen Zutaten der Füllung vermengen.



**4** Für das Baiser Eiweiße, Limettensaft und Zucker in einer ausreichend großen Schüssel mit den Rührbesen des elektrischen Handrührgeräts mehrere Minuten dickschaumig aufschlagen. Der Eischnee sollte schön fest sein. Dann Stärke und Kakaopulver einige Sekunden einarbeiten.



**5** In jede Kokoshälfte 1 Kugel Schokoladeneis geben und darauf mit dem Eisportionierer die Füllung verteilen.



**6** Mit einem Esslöffel das Baiser rundherum so um die Füllung streichen, dass sie vollständig von Baiser umschlossen ist. Die Plancha mit den Kokosnüssen auf den oberen Grillrost stellen und die Nüsse bei geschlossenem Deckel 6–10 Min. grillen. Mit Kokosflocken bestreut sofort servieren.

*TIPP: Die Chocolate Cocos Bombs lassen sich super vorbereiten und dann etwa eine Stunde im Tiefkühler aufbewahren. Danach wie im Rezept beschrieben grillen und dann genießen. Wenn ihr außerdem die halbierten Kokosnüsse vor dem Grillen tiefgekühlt habt, dann hat das Eis nach dem Grillen eine noch schönere Konsistenz.*



# KACHELFLEISCH

## mit Rauchöl <sup>a</sup>

Kachelfleisch, auch Deckelchen oder Fledermausstück genannt, ist besonders aromatisch und zart. Fragt mal euren Metzger danach und probiert es aus!



**VORBEREITUNG**  
5 Min. zubereiten  
10 Min. marinieren



**GRILLZEIT**  
6–8 Min.



**RUHEZEIT**  
3–4 Min.



**BEVORZUGTE  
PELLETS**  
Alle Sorten

### FÜR 4 PERSONEN

800 g Kachelfleisch vom Schwein  
(0,5–1 cm dick), *küchenfertig  
ohne Fett und Sehnen*

2–3 EL Olivenöl

1 TL grobes Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rauchöl s. S. 68

### ZUBEHÖR

Backpapier

**1** Den Grill auf 315 °C vorheizen  
(s. S. 13).

**2** Das Fleisch auf beiden Seiten mit  
Olivenöl einreiben und mit Meersalz  
würzen. Mit Backpapier abgedeckt ca.  
10 Min. marinieren und Raumtemperatur  
annehmen lassen.

**3** Das Fleisch auf den Grillrost legen  
und bei geschlossenem Deckel  
6–8 Min. grillen, dabei einmal wenden  
(Kerntemperatur 56–58 °C). Vom Grill  
nehmen und 3–4 Min. ruhen lassen.  
Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle  
würzen.

**4** Nach Geschmack mit dem Rauchöl  
beträufeln und servieren.

# SECRETO

## mit Brom- beer-Zwiebel-Chutney <sup>b</sup>

Secreto, das „geheime Filet“, liegt versteckt zwischen Schweinerücken und Rückenspeck. Es schmeckt viel intensiver als „echtes“ Schweinefilet.



**VORBEREITUNG**  
5 Min. zubereiten  
10 Min. marinieren



**GRILLZEIT**  
8–10 Min.



**RUHEZEIT**  
3–4 Min.



**BEVORZUGTE  
PELLETS**  
Alle Sorten

### FÜR 4 PERSONEN

2 Secreto-Steaks vom Schwein  
(je ca. 400 g und 1–2 cm dick)

2–3 EL Olivenöl

1 TL grobes Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Brombeer-Zwiebel-Chutney  
s. S. 70

### ZUBEHÖR

Backpapier

**1** Den Grill auf 265 °C vorheizen  
(s. S. 13).

**2** Das Fleisch auf beiden Seiten  
mit Öl einreiben und mit Meersalz  
würzen. Mit Backpapier abgedeckt ca.  
10 Min. marinieren und Raumtemperatur  
annehmen lassen.

**3** Das Fleisch auf den Grillrost legen  
und bei geschlossenem Deckel  
8–10 Min. grillen, dabei einmal wenden  
(Kerntemperatur 54–56 °C). Vom Grill  
nehmen und 3–4 Min. ruhen lassen.  
Mit schwarzem Pfeffer würzen.

**4** Dazu das Brombeer-Zwiebel-  
Chutney servieren.

# DAS EINZIGARTIGE STANDARDWERK FÜR PELLETGRILL-FANS



**Grillen wie ein Profi – das ganze Know-how für die besten Ergebnisse mit einem Holzpelletgrill!**

- Technik, Tools und Tipps & Tricks sowie ausführliche Infos zum Brennstoff Holzpellets – so wird jeder zum Meister am Holzpelletgrill.
- Über 200 Rezepte – von Klassikern wie Grillfackeln oder Pulled Pork über Lachssteak-Varianten bis hin zu innovativen Neukreationen wie Koreanischer Tafelspitz, Blueberry Chicken oder Crispy Tofu Diggers.
- Zahlreiche Step-by-Step-Fotos – damit jedes Rezept ein großartiger Erfolg wird.

**Weber und GU: Von Profis – für Kenner**



WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-8431-3



www.gu.de