

MANUEL WEYER

WEBER'S



GRILLEN
AUF DEM
BALKON

GROSSE GRILLMOMENTE AUF KLEINEM RAUM



G|U

INHALT

Willkommen auf Balkon und Terrasse	6		
Den Grill vorbereiten	7		
Auf die Technik kommt es an!	8		
Organisation auf dem Grill	10	The Great Five	30
Den Grill reinigen	12	The Big Eight	52
Den Grill aufbewahren	13	The Golden Ten	74
Wichtige Tools zum Grillen		Weber's Green Way	96
auf dem Balkon	14	Weber's Cloud	118
Dips & Saucen	16	Weber's Crossover BBQ	140
Salate	20	Weber's Rapid Food	162
Toppings	26		
		Sachregister	184
		Rezeptregister	185
		Impressum	192



ORGANISATION AUF DEM GRILL

NACHEINANDER VERSCHIEDENE GERICHTE GRILLEN

Anstelle von zwei oder vier Leuten haben sich noch ein paar mehr zur Grillsession angemeldet, und ihr werdet unsicher, ob der kleine Grill für so viele Gäste ausreicht? Eines vorweg: Ja, auch für eine größere Runde zu grillen ist auf einem kleinen Grill machbar, wenn ihr euch vorher ein wenig organisiert.

1 CLEVER WÄHLEN UND EINKAUFEN
Wenn ihr verschiedene Gerichte in der Abfolge eines Menüs oder nacheinander grillen möchtet, solltet ihr Rezepte wählen, die eine ähnliche Zutatenliste haben. Faustregel: Nicht mehr als 20 Zutaten auf der Einkaufsliste!

2 DEN ABLAUF PLANEN
Bei vielen Gästen ist Planung das A und O. Dazu solltet ihr die Rezepte genau durchlesen und die Zubereitungs-, Grill- und Ruhezeiten, die jeweils angegeben sind, in eure Planung mit einbeziehen. In den meisten Fällen lässt sich einiges bereits am Vortag oder zumindest Stunden vorher vorbereiten.

3 GRILLTOOLS
Gerade beim Handling von kleinerem Grillgut, beim Grillen für viele Gäste oder von zarteren Zutaten helfen euch Tools. Die Top drei sind: gusseiserne Grillpfanne, Zedernholzbrett und BBQ Keramik-Backform. Langstielige Grillzangen, Grillwender und Grillhandschuhe sowie gute Messer gehören ebenfalls zum Einmaleins erfolgreichen Grillens.

4 GERICHTE MIT ÄHNLICHEN GRILLTEMPERATUREN WÄHLEN
Ähnliche Grilltemperaturen haben den Vorteil, dass ihr zum Grillen verschiedener Gerichte in der von euch geplanten Zeit

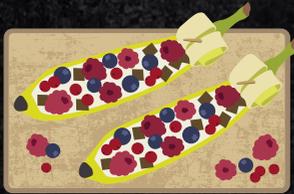
bleibt. Sie tragen außerdem zur Qualität eures Grillguts bei, da ihr es keinen größeren Temperaturschwankungen aussetzt. Und energieeffizienter ist es auch noch!

5 DIE GESAMTGRILLDAUER PLANEN
Auch wenn Zubereitungs- und Grillzeiten klar sind, solltet ihr ebenso die Zeit zum Vorheizen des Grills mit einplanen. Dabei gilt: Je kleiner der Grill und je höher seine Leistung, umso schneller ist er auf Betriebstemperatur. Aber: Je kälter es draußen ist, desto länger braucht er zum Vorheizen. Auch häufiges Öffnen des Deckels beeinflusst die Grilledauer, da der Grill immer wieder auf Zieltemperatur gebracht werden muss.

6 RUHEZEITEN BERÜCKSICHTIGEN
Die Ruhezeiten von Fisch, Fleisch und Geflügel steigern nicht nur die Qualität eures Grillguts, sondern ihr könnt in dieser Zeit auch noch Kleinigkeiten am Grill oder am Tisch erledigen. Zum Ruhenlassen oder Warmhalten eignen sich Isolierboxen oder der Backofen in der Küche (40–50 °C Ober-/Unterhitze).

7 RUHE BEWAHREN
Hektik am Grill hilft euch nicht weiter. Ungeduld und zu hohe Temperaturen ruinieren euer Grillgut. Grillt mit geschlossenem Deckel, vertraut eurem Grill und bleibt entspannt. Was soll schon schiefgehen!

MEHRERE GERICHTE AUF EINEM KLEINEN GRILL ZUBEREITEN



1 Desserts wie Tartes, Pies und Kuchen könnt ihr fast komplett vorbereiten und nach dem Hauptgang nur noch mal warm machen. Früchte und andere schnelle Desserts lassen sich bis auf wenige Ausnahmen vollständig vorbereiten und nach dem Hauptgang blitzschnell grillen.



2 3–4 cm dicke Steaks brauchen länger auf dem Grill als zartes Gemüse oder eine schnelle Beilage. Zu Beginn kann man mit höheren Temperaturen mit den Steaks starten, dann ist der Grill ordentlich vorgeheizt, und später lässt sich dann mit einer einheitlichen Temperatur grillen.



3 Das Gemüse in einem gusseisernen Tool zubereiten. Das erleichtert das Handling, weil Gusseisen gut die Hitze speichert und man später alles noch einmal problemlos erwärmen kann. Die Steaks werden weitergegrillt, ohne die Grilltechnik zu ändern.



4 Die Steaks befinden sich in der Ruhephase und die Beilage ist fertig vorbereitet. Beilagen mit kürzerer Grilldauer lassen sich gut auch nach dem Servieren der Vorspeise zubereiten. Die Vorspeise kann in einem durchgegrillt und serviert werden.



5 Für den Hauptgang ggf. das Gemüse erwärmen oder aber schnelle Beilagen wie Spargel grillen. Die Temperatur der Steaks sollte +/- 5 Grad im Bereich der Kerntemperatur liegen. Sind sie zu heiß, weiter ruhen lassen, sind sie zu kalt, nochmals auf den Grill legen.



6 Zum Schluss nur noch das vorbereitete Dessert erwärmen oder auch kleine Gerichte mit kurzer Grilldauer zubereiten.

Grillparty ALL NIGHT LONG „Fingerfood & Share your Food“

Mit einem kleinen Grill eine große Grillparty feiern geht nicht? Aber klar doch! Kleine und schnelle Gerichte im Fingerfood-Stil helfen euch dabei, die Gäste bei Laune zu halten und schnell satt zu bekommen. Was ebenso gut funktioniert ist „Share your Food“: Man bereitet verschiedene Gerichte und Grillbestandteile zu, stellt sie mitten auf den Tisch, und alle bedienen sich selbst. So habt ihr weniger Stress beim Anrichten, es geht schneller, das Essen kann in gusseisernen Tools wie Pfannen oder Formen länger warm gehalten werden, und das fröhliche Miteinander am Tisch fördert mit Sicherheit die Kommunikation unter euren Gästen.

STILVOLL

TOPPINGS

1



2



3



4



1

MEXICAN SALSA

ERGIBT CA. 300 ML



vegan

2 in Viertel geschnittene und entkernte grüne Paprikaschoten sehr fein würfeln und in eine Schüssel geben. Fein geschnittene Blätter und Stiele von 1 Bund glatter Petersilie, ½ fein gewürfelte rote Zwiebel, 1 fein gewürfelte, entkernte rote Peperoni, 2 fein gewürfelte kleine Knoblauchzehen sowie Abrieb und Saft von ½ Bio-Zitrone zugeben und die Zutaten mit 80 ml Olivenöl verrühren. Mit Meersalz würzen.

2

MANUS BBQ-MAYONNAISE

ERGIBT 300 ML

150 g gewürfelten Speck in einer Pfanne knusprig ausbacken. Kurz bevor der Speck kross ist, 1 fein gewürfelte Knoblauchzehe und ½ fein gewürfelte Zwiebel kurz mitbraten. In einer Schüssel komplett auskühlen lassen. Anschließend 75 g Mayonnaise, 75 ml BBQ-Sauce und 1 TL feinen Senf einrühren und mit 1 Msp. geräuchertem Paprikapulver verfeinern.

3

PIT BOSS MILK

ERGIBT CA. 300 ML



vegan

2 fein gewürfelte Knoblauchzehen mit 1 fein gewürfelte Zwiebel, 1 Msp. edelsüßem Paprikapulver und 400 ml Mandelmilch in einen ausreichend großen Topf geben und bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte einkochen lassen. Danach 1 sehr fein gewürfelte, entkernte grüne Paprikaschote sowie 1 sehr fein gewürfelte, entkernte rote Peperoni zugeben und 2 bis 3 Min. mitgaren. Zum Schluss mit Meersalz würzen.

4

HOT DOG CREAM

ERGIBT CA. 300 ML



vegetarisch

In eine Schüssel 2 raumtemperierte ganz frische Bio-Eigelbe (M), 3 EL feinen Senf, 1 TL Honig, 2-3 EL Aceto balsamico bianco, 1 TL Oregano und 1 Msp. Cayennepfeffer geben. 150 ml Öl zuerst tröpfchenweise, danach in dünnem Strahl unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einarbeiten. Mit Meersalz würzen und ½ TL fruchtiges Currypulver unterrühren.



TIPP

Für die vegane Hollandaise 50 g vegane Butter oder Margarine in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis die Butter zu bräunen beginnt. Danach mit 1 EL Mehl (Type 405) bestreuen und unter Rühren 100 ml Mandelmilch sowie

100 ml Gemüsebrühe zugießen. Die Hitze reduzieren und gelegentlichiterrühren. Zum Schluss mit ½ TL mildem Senf, 1 Msp. Cayennepfeffer, ½ TL Ras el Hanout, 1 TL Sojasauce, Saft von ½ Zitrone und etwas Meersalz würzen.

VEGGIE-STEAK HAWAII

Für eine richtig leckere Schlemmerei könnt ihr die Veggie-Steaks noch mit einer veganen Sauce Hollandaise übergießen (siehe Tipp).

FÜR 4 PERSONEN

1 Blumenkohl (ca. 800 g)
½ Ananas (die ganze Ananas der Länge nach halbiert)
1 TL Ras el Hanout
4 Scheiben veganer Käse
4 EL Kaiserkirschen (Cocktailkirschen), abgetropft

AUS DEM VORRAT

Meersalz
Olivenöl zum Einreiben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle



VORBEREITUNG

20 Min. zubereiten
20 Min. Ruhezeit



GRILLZEIT

ca. 25 Min.



GRILLMETHODE

direkte Hitze



vegan

- 1 Den Grill für direkte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten.
- 2 Den Blumenkohl so putzen, dass der Strunk möglichst erhalten bleibt. (Die Hüllblätter gegebenenfalls anderweitig verwenden.) Den Kohlkopf in mind. 4 gleich große, 1,5–2 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben von allen Seiten mit Meersalz würzen. Mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 20 Min. ruhen lassen. (Die verbliebenen Röschen anderweitig verwenden oder mitgrillen.)
- 3 Inzwischen die Ananashälfte der Länge nach halbieren, den Strunk abschneiden und die Schnittflächen der Ananas dünn mit Olivenöl einpinseln. Mit den Schnittflächen nach unten auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, dabei gelegentlich auf den Schnittflächen wenden.
- 4 Die Blumenkohlscheiben trocken tupfen, auf beiden Seiten dünn mit Olivenöl einreiben und rundherum mit Ras el Hanout bestreuen. Die Blumenkohlsteaks auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen. Inzwischen den Käse klein schneiden.
- 5 Die fertig gegrillte Ananas vom Grill nehmen und etwas auskühlen lassen. Dann das Fruchtfleisch rundherum von der Schale lösen und in Stücke schneiden.
- 6 Die Blumenkohlsteaks wenden, die Ananasstücke auf den Steaks verteilen und mit Käse bestreuen. Die Veggie-Steaks bei geschlossenem Deckel in 8–10 Min. fertig grillen. Zum Servieren mit den Kirschen toppen. (Wer mag, kann die Veggie-Steaks auch noch mit Kräutern wie Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch garnieren.)

BEEF STICKS

Für diese Spieße eignen sich natürlich auch andere Kurzbratstücke wie Puten- und Maishähnchenbrust, Kalbsrückenfilet, verschiedene Cuts vom heimischen Landschwein wie Nacken, Secreto, Filet, Rücken und Pluma, oder ihr nehmt Lammrücken oder Rehkeule beziehungsweise Hirschrücken. Eventuell müsst ihr aber die Garzeiten anpassen.

FÜR 4 PERSONEN

4 Zwiebeln
800 g Rinderfilet,
küchenfertig vorbereitet,
ohne Fett und Sehnen
2 EL Senfkörner
1 TL Koriandersamen
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 EL Zwiebelpulver
½ Bund krause Petersilie

AUS DEM VORRAT

4 EL Olivenöl
Meersalz

ZUBEHÖR

Mörser
4 Metallspieße (ca. 34 cm lang)



VORBEREITUNG

20 Min. zubereiten
30 Min. marinieren



GRILLZEIT

35–40 Min.



GRILLMETHODE

direkte Hitze



RUHEZEIT

3–5 Min.

- 1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Die ungeschälten Zwiebeln auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel in 30–35 Min. weich grillen, dabei gelegentlich wenden.
- 2 Inzwischen das Rinderfilet trocken tupfen und in 3 cm große Würfel schneiden.
- 3 Für den Rub die trockenen Gewürze zusammen mit 2 EL Meersalz im Mörser fein mahlen. Die Filetwürfel in einer ausreichend großen Schüssel damit vermengen und abgedeckt mind. 30 Min. bei Raumtemperatur marinieren.
- 4 Die fertigen Zwiebeln vom Grill nehmen und leicht ausdampfen lassen. Den Grill für starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten.
- 5 Die marinierten Fleischwürfel gleichmäßig auf die Spieße stecken und rundherum mit je 1 EL Olivenöl einpinseln. Auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 52–54 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen.
- 6 Zum Servieren die Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blätter grob klein zupfen. Die Zwiebeln schälen, die einzelnen Segmente voneinander trennen und auf die Teller verteilen. Mit Meersalz würzen. Die Spieße dazulegen und mit Petersilie toppen.



GOOD TO KNOW

Rub nennt man eine trockene Gewürzmischung, mit der das Grillgut vor dem Grillen „eingerieben“ und dann über einen kurzen bis längeren Zeitraum mariniert wird. Wird das Grillgut dagegen direkt während oder nach der Zubereitung auf dem Grill mit Gewürzen verfeinert, spricht man von einer (Ge-) Würzmischung.

FISH SPLIT SALAD

Hier kommen knackiger Rucola, knusprige Kerne und Samen sowie saftige Fischfilets zusammen. Sollte der Fisch wider Erwarten am Rost kleben bleiben oder brechen, bleibt bitte ganz entspannt, denn die Filets werden am Ende ohnehin klein gezupft.

FÜR 4 PERSONEN

4 Lachsfilets mit Haut
(je 200 g und 2–3 cm dick),
küchenfertig vorbereitet,
ohne Gräten
1 EL Honig
1 EL grobkörniger Senf
4 EL Hanfsamen
120 g Rucola
4 EL Aceto balsamico
8 EL Nusskerne, Samen und
Kerne (z. B. Macadamianüsse,
Cashewkerne, Flohsamen-
schalen, Sonnenblumenkerne),
geröstet
4 EL gehobelter Parmesan

AUS DEM VORRAT

2–3 EL Olivenöl plus
25 ml Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

- 1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Die Lachsfilets unter fließendem kaltem Wasser abspülen und gründlich trocken tupfen.
- 2** Die Filets dünn mit 2–3 EL Olivenöl einreiben und die Fleischseite mit Meersalz würzen. Die Filets mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen. Den Honig mit dem Senf verrühren.
- 3** Die Fischfilets wenden, auf dem Rost umplatzieren und bei geschlossenem Deckel in 4–6 Min. fertig grillen (Kerntemperatur 58–64 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Anschließend mit dem Honig-Senf bestreichen und mit Hanfsamen bestreuen.
- 4** Den Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und in eine ausreichend große Schüssel geben. Aceto balsamico, 25 ml Olivenöl, Nüsse, Samen, Kerne und den Parmesan zugeben.
- 5** Die Salatzutaten gründlich vermengen und kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.
- 6** Zum Servieren den Salat auf die Teller verteilen. Die Fischfilets von der Haut zupfen und auf dem Salat anrichten.



GOOD TO KNOW

Damit Fischfilets nicht am Rost kleben bleiben, sollte der Grill gründlich vorgeheizt, der Fisch trocken getupft, leicht eingeölt und zuerst mit der Hautseite nach unten gegrillt werden. Sobald die Haut karamellisiert ist, also ein deutliches Grillmuster hat, löst sich der Fisch wie von allein. Danach wenden, umplatzen und fertig grillen.



VORBEREITUNG

20 Min. zubereiten



GRILLZEIT

10-15 Min.



GRILLMETHODE

direkte Hitze



RUHEZEIT

3-5 Min.

FÜR ALLE URBAN GRILLER



WIE SIE GROSSES GRILLKINO GEKONNT AUF BALKON UND TERRASSE INSZENIEREN!

Die wichtigsten Infos, Tools und Tipps für Grilleinsteiger und Fortgeschrittene.

Über 80 kreative Rezepte, von schnell und einfach bis brillant, mit Fleisch und Fisch, veggio und vegan, Gebackenes und Süßes – für großartigen Grillspaß für eine bis so viele Personen, wie auf den Balkon passen.

Mit Vorschlägen und Anregungen, wie außergewöhnliche Grillevents auch mit wenig Platz auf dem Grill hervorragend gelingen.

Weber und GU: Von Profis – für Kenner



PEFC
PEFC/04-32-0928

PEFC-zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

www.pefc.de



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-8976-9



9 783833 889769

www.gu.de