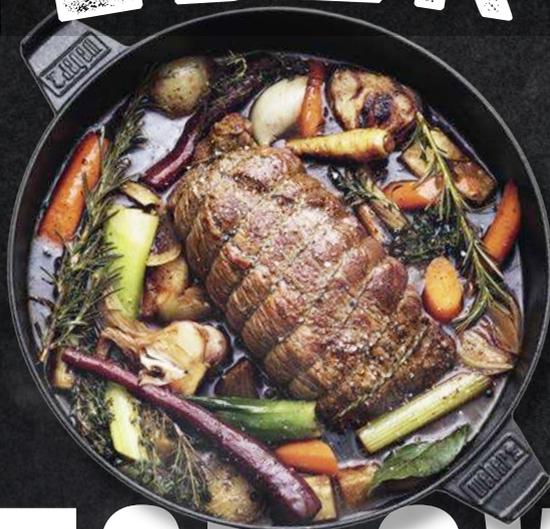


MANUEL WEYER

WEBER'S



DUTCH OVEN & PLANCHA

KLASSIKER UND ÜBERRASCHENDE GERICHTE



G|U

INHALT

Das Beste zweier Welten	6	Feuertopf	32
Dutch Oven		Suppen & Eintöpfe	56
Old School & Modern Style	8	Pot & Griddle	78
Weber's Dutch Oven 2-in-1	9	Weber's Most Wanted	108
Auf die Technik kommt es an!	10	Surf & Turf	130
Grillen im Holzkohlegrill	10	Love in BBQ	158
Grillen im Gasgrill	12	Weber's Fire & Ice	176
Mobile Plancha	14	Sachregister	182
Grillmodelle für die mobile Plancha	15	Rezeptregister	183
Auf die Technik kommt es an!	16	Impressum	192
Reinigung, Pflege & Aufbewahrung	17		
Grilltools	18		
Würzmischungen	20		
Würzpasten	22		
Weber's Flamed Sunrise	24		
Weber's One More			
Brote aus dem Dutch Oven	28		
Brote von der Plancha	30		



AUF DIE TECHNIK KOMMT ES AN!

Das Grillen mit Weber's Dutch Oven 2-in-1 ist denkbar simpel. Aufgrund seiner Beschaffenheit könnt ihr ihn auf jedem Grilltyp nutzen. Offenes Feuer hingegen solltet ihr meiden, damit seine porzellanemaillierte Beschichtung nicht beschädigt wird. Am häufigsten kommt er auf Holzkohle- und Gasgrills zum Einsatz.

GRILLEN IM HOLZKOHLEGRILL

Bei der Vorbereitung des Holzkohlegrills sind Flüssiganzünder oder Fön tabu! Einfach 2–3 Anzündwürfel auf den Kohlerost legen, die gewünschte Menge an Briketts/Holzkohle in den Anzündkamin geben, die Würfel anzünden und den Kamin darüber stellen. Die Briketts sind verwendungsfähig, wenn sie zu drei Vierteln durchgeglüht sind (das dauert in der Regel 15–20 Minuten, bei Holzkohle 12–15 Minuten). Die glühenden Briketts/Kohlen anschließend gleichmäßig auf die Kohlekörbe verteilen, den Dutch Oven einsetzen und bei geschlossenem Grilldeckel 12–15 Minuten vorheizen. Briketts oder Kokosbriketts eignen sich besser als Holzkohle, da sie die Temperatur konstant über einen langen Zeitraum abgeben.

OBERHITZE MIT WEBER'S DUTCH OVEN 2-IN-1

Beim Grillen in einem herkömmlichen Dutch Oven legt man je nach Zubereitung während des Grillens einige glühende Briketts auf den Deckel des Dutch Oven, um die nötige Oberhitze zu erzeugen. Um die nötige Oberhitze in Weber's Dutch Oven 2-in-1 zu generieren, nehmt ihr einfach den Deckel zum Ende des letzten Drittels eurer Garzeit ab und grillt anschließend bei geschlossenem Grilldeckel weiter.

DIE RICHTIGE TEMPERATUR!

„Viel hilft viel“ ist nicht immer das beste Motto, wenn es um die Frage der Temperatur im Holzkohlegrill geht. Die Temperatur steuert ihr am besten über die Menge der Briketts. Abhängig davon, welchen Grill ihr verwendet, ob ihr Holzkohle, Briketts oder Kokosbriketts einsetzt und wie die Wetterbedingungen sind, darunter Windstärke und Luftfeuchtigkeit, könnt ihr diese groben Richtwerte nutzen:

¼ Kaminfüllung Weber Briketts = 140–150 °C (schwache bis mittlere Hitze)

½ Kaminfüllung Weber Briketts = 150–220 °C (mittlere bis starke Hitze)

¾ Kaminfüllung Webers Briketts = 220–250 °C (starke Hitze)

1 Kaminfüllung Weber Briketts = 250–290 °C (sehr starke Hitze/Searing)

HITZEMANAGEMENT

Habt ihr die richtige Menge an Briketts gewählt, könnt ihr die Temperatur zudem über die Deckellüftung sowie über den Lüftungsschieber im Kessel steuern. Allerdings dauert die Regulierung 15–20 Minuten. Viel Zug, d. h. Sauerstoffzirkulation im Grill, bedeutet, dass die Briketts angefeuert werden, die Temperatur also steigt. Wird die Sauerstoffzufuhr dagegen reduziert, sinkt langsam die Temperatur im Grill.

GRILLTECHNIKEN IM HOLZKOHLEGRILL



Direkte Hitze: Bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Dutch Oven. Der Topf wird im Grillrost eingesetzt oder auf den Rost gestellt und 12–15 Minuten bei geschlossenem Grilldeckel vorgeheizt.

Diese Technik dient zum Anbraten, Räuchern, Frittieren und Kurzgrillen.



Indirekte Hitze: Bedeutet, dass der Dutch Oven mittig im Grillrost eingesetzt ist bzw. mittig auf dem Grillrost steht und die Briketts seitlich auf dem Kohlerost oder in Form eines Minion-Rings (wie hier) geschichtet sind.

Diese Technik dient zum Kochen, Schmoren sowie Backen bei mittlerer bis starker Hitze über einen längeren Zeitraum.



Kombinierte Hitze: Bedeutet zunächst die direkte Hitze unter dem Dutch Oven. Dazu werden die Briketts mittig (gegebenenfalls in Kohlekörben) auf dem Kohlerost platziert und dann nach dem Anbraten/Angrillen seitlich angeordnet oder kreisförmig auf dem Kohlerost aufgeschichtet.

Diese Technik dient nach dem Anbraten/Angrillen über direkter Hitze zum Weitergrillen, -kochen, -backen, -dünsten oder Schmoren über einen längeren Zeitraum in der indirekten Zone. Außerdem bietet diese Technik die Möglichkeit, im Dutch Oven und im Dutch Oven-Deckel gleichzeitig bei geschlossenem Grilldeckel zu grillen.

KLEINE AUFRISCHUNG ZUM THEMA RÄUCHERN

Den **Holzkohlegrill** für indirekte schwache bis mittlere Hitze (140–160 °C) vorbereiten. Die (mind. 30 Minuten) gewässerten Räucherchips auf der Glut verteilen, die Deckel- sowie die Kessellüftung zur Hälfte schließen, das Grillgut in der indirekten Zone platzieren und bei geschlossenem Grilldeckel grillen und räuchern.

RATATOUILLE MIT PFANNENBROT

Für eine besondere Würze könnt ihr das Ratatouille zum Servieren noch mit 100 g grünen Oliven, 12 Sardellenfilets und 2 EL Kapernäpfeln toppen.



VORBEREITUNG

25–30 Min. zubereiten
25–30 Min. Gehzeit des Teigs



GRILLZEIT

ca. 40 Min.



GRILLMETHODE

direkte/indirekte Hitze



vegetarisch

FÜR 6–8 PERSONEN

10 g frische Hefe
1 EL Honig
320 g Weizenmehl (Type 405)
plus Mehl zum Bearbeiten
7 g feines Meersalz
2–3 EL Olivenöl
je 1 gelbe, rote und grüne
Paprikaschote
1 Zucchini | 1 Aubergine
2 rote Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g in Öl eingelegte getrock-
nete Tomaten, abgetropft
½ Bund Petersilie
50 ml Tomatenöl (von den
getrockneten Tomaten)
2 EL getrocknete
Kräuter der Provence
2 EL Tomatenmark
400 ml heiße Gemüsebrühe
600 g stückige Tomaten
aus der Dose
Meersalz | Cayennepfeffer

ZUBEHÖR

Weber's Dutch Oven

- 1 Die Hefe in 200 ml lauwarmes Wasser bröckeln, den Honig zu-
geben und so lange rühren, bis beide vollständig aufgelöst sind.
Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit Meersalz und Olivenöl
verrühren, das Hefewasser zugießen und alles mit den Händen
zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie ab-
decken und bei Raumtemperatur 25–30 Min. gehen lassen.
- 2 Das Gemüse putzen, waschen und trocken tupfen. Die Scho-
ten vierteln, entkernen und würfeln. Zucchini und Aubergine
ebenso würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in dünne
Spalten schneiden. Tomaten klein schneiden. Petersilie ver-
lesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und sehr fein schneiden.
- 3 Den Grill für direkte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten
(Holzkohlegrill s. S. 10, Gasgrill s. S. 12). Den Dutch Oven bei
geschlossenem Grilldeckel 12–15 Min. vorheizen.
- 4 Den Deckel des Dutch Oven großzügig mit Mehl bestreuen.
Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem 30 cm gro-
ßen Fladen formen, vierteln und auf den Deckel legen.
- 5 Das Tomatenöl in den Topf gießen und darin Zwiebeln, Knob-
lauch, Gemüse und Tomaten 6–8 Min. unter Rühren anbraten.
Kräuter und Tomatenmark zugeben und mit der heißen Gemü-
sebrühe ablöschen. Die stückigen Tomaten unterrühren.
- 6 Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–190 °C)
vorbereiten. Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen
und alles bei geschlossenem Grilldeckel 30–35 Min. garen. Mit
Meersalz und Cayennepfeffer würzen, mit Petersilie toppen.



2



5



6

WURST-KARTOFFEL-TOPF

Holt euch frische Bratwürste vom Metzger und am besten diejenigen, die ihr sonst auch immer grillt, denn der Salzgehalt von Würsten kann ganz schön unterschiedlich sein. Ansonsten solltet ihr beim Würzen der Kartoffeln einfach etwas vorsichtiger sein. Crème fraîche, saure Sahne, Frischkäse oder Quark sind schöne cremige Begleiter zu eurem Wurst-Kartoffel-Topf.

FÜR 4–6 PERSONEN

1–1,2 kg große festkochende

Kartoffeln

3 rote Zwiebeln

1 Bund glatte Petersilie

2 EL Butterschmalz (Butter
ohne Molke), raumtemperiert

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

6 grobe Bratwürste (je ca. 120 g)

1 TL Kümmel

2–3 EL Butter

ZUBEHÖR

Weber's Dutch Oven



VORBEREITUNG

20–25 Min. zubereiten



GRILLZEIT

ca. 50 Min.



GRILLMETHODE

indirekte Hitze

- 1 Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten (Holzkohlegrill s. S. 10, Gasgrill s. S. 12).
- 2 Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Spalten schneiden. Die Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blätter samt Stielen fein schneiden. Bis zum Servieren beiseitestellen.
- 3 Den Dutch Oven innen mit dem Butterschmalz ausreiben und das restliche Schmalz auf dem Topfboden verteilen. Den Dutch Oven mit der Hälfte der geraspelten Kartoffeln auslegen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.
- 4 Bratwürste und Zwiebeln auf dem Kartoffelbett verteilen, den Kümmel darüberstreuen und mit der anderen Hälfte der geraspelten Kartoffeln bedecken.
- 5 Darauf flöckchenweise die Butter setzen und die Kartoffeln mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen und den Wurst-Kartoffel-Topf bei geschlossenem Grilldeckel 30–35 Min. garen.
- 6 Anschließend den Deckel des Dutch Oven abnehmen und den Wurst-Kartoffel-Topf bei geschlossenem Grilldeckel in 20 Min. fertig grillen. Zum Servieren mit der Petersilie toppen.



GESPICKTES LACHSFILET MIT LARDO

Zunächst auf der Fleischseite des Lachses gegrillt, zerläuft der Lardo und sorgt für leichte Rauchnoten. Der Lachs bleibt nicht kleben und bekommt eine schöne Kruste.

FÜR 4 PERSONEN

½ Lachsfilet mit Haut
(800–1000 g), küchenfertig
vorbereitet, Gräten entfernt
2 Zweige Rosmarin
4 Stängel Basilikum
80 g Lardo, grüner Speck oder
Frühstücksspeck
1–2 EL Olivenöl plus
25 ml Olivenöl
16 getrocknete Tomatenfilets
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Frühlingszwiebeln
1 TL eingelegte grüne
Pfefferkörner, abgetropft

ZUBEHÖR

Plancha

- 1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten (Holzkohlegrill s. S. 10, Gasgrill s. S. 12). Die Plancha bei geschlossenem Grilldeckel 8–10 Min. vorheizen. Das Lachsfilet kalt abbrausen und trocken tupfen, danach in der Mitte der Länge nach einschneiden, dabei die Haut nicht durchschneiden.
- 2** Anschließend dreimal im gleichen Abstand waagrecht einschneiden, sodass 8 gleich große Portionen entstehen. Die Kräuter kalt abbrausen, trocken tupfen. Rosmarinnadeln und Basilikumblätter abzupfen, die Nadeln fein hacken, Basilikum ganz lassen (einige Blätter zum Garnieren beiseitelegen).
- 3** Den Lardo so schneiden, dass er in die Zwischenräume des Lachsfilets passt. Das Lachsfilet mit 1–2 EL Olivenöl einreiben, dann Lardo, Basilikumblättchen und 10 Tomatenfilets in die Zwischenräume des Lachsfilets stecken.
- 4** Das Filet mit etwas Meersalz würzen, mit der Hautseite nach oben auf die vorgeheizte Plancha legen und bei geschlossenem Grilldeckel 8–10 Min. grillen.
- 5** Nach der Hälfte der Grillzeit wenden (s. Tipp), mit Rosmarin bestreuen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen (Kerntemperatur 58–64 °C). Vom Grill nehmen und vor dem Servieren 3–5 Min. ruhen lassen. Die übrigen Tomaten klein würfeln und in eine ausreichend große Schüssel geben.
- 6** Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen, der Länge nach vierteln, klein schneiden und zu den Tomatenwürfeln geben. Die Pfefferkörner mit einer Gabel leicht andrücken, mit 25 ml Olivenöl in die Schüssel geben und die Zutaten vermengen. Den Lachs mit der Mischung toppen und mit den beiseitegelegten Basilikumblättern garnieren.



TIPP

Zum Wenden des Lachsfilets solltet ihr einen großen, möglichst breiten Grillwender oder aber einen Pizzateher benutzen.



VORBEREITUNG

10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT

8–10 Min.



GRILLMETHODE

direkte Hitze



RUHEZEIT

3–5 Min.

KARTOFFEL-GALETTE

Allein das Knistern der Kartoffelscheiben bei der Zubereitung auf der Plancha ist pure Sinnlichkeit für die Ohren, und der Geschmack dieser Galette schlicht hinreißend. Die Kartoffel beweist einmal mehr: Sie ist ein Tausendsassa!

FÜR 4–6 PERSONEN

6 mittelgroße festkochende

Kartoffeln (450–550 g)

2 rote Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

2 Zweige Rosmarin

2–3 EL Öl

50 ml flüssige Butter (entspricht
ca. 45 g fester Butter)

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEHÖR

Plancha



VORBEREITUNG

10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT

10–12 Min.



GRILLMETHODE

direkte Hitze



vegetarisch

- 1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten (Holzkohlegrill s. S. 10, Gasgrill s. S. 12). Die Plancha bei geschlossenem Grilldeckel 8–10 Min. vorheizen.
- 2 Inzwischen die Kartoffeln gründlich waschen, trocken reiben und in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und ebenfalls in sehr dünne Scheiben hobeln oder schneiden.
- 3 Die Kräuter verlesen, kalt abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter samt Stielen sehr fein schneiden, Rosmarinnadeln abzupfen und sehr fein hacken.
- 4 Das Öl auf die Plancha gießen und mit einem Grillwender gleichmäßig verteilen. Die Kartoffelscheiben der Länge nach und leicht überlappend auffächern und nebeneinander auf die Plancha legen.
- 5 Anschließend mit der Hälfte der flüssigen Butter bestreichen, die Hälfte der Zwiebel- und Knoblauchscheiben zwischen den Kartoffelreihen verteilen und die Kartoffeln mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Bei geschlossenem Grilldeckel 5–6 Min. grillen.
- 6 Nach Ende der ersten Grillzeit die Kartoffelreihen wenden, mit Rosmarin bestreuen und die übrigen Zwiebel- und Knoblauchscheiben darauf verteilen. Mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen, salzen und pfeffern und bei geschlossenem Grilldeckel weitere 5–6 Min. grillen. Zum Servieren mit der fein geschnittenen Petersilie toppen.



TIPP

Und dazu gibt es einen grünen Salat: 300 g grünen Kräutersalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Für das Dressing 2 EL Schmand mit 4 EL Mandelmilch, 2–3 EL Olivenöl und 1–2 EL Aceto balsamico bianco verrühren, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Den Salat damit mischen.

THE HEAT IS ON!



OB SUPERKNUSPRIG ODER ZART UND SAFTIG - MIT DUTCH OVEN UND PLANCHA DAS GRILLEN NEU ENTDECKEN.

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

Für großartigen Grillspaß der neuen Art: Über 80 kreative Rezepte für den Schmortopf und die Grillplatte - von schnell und einfach bis brillant, von Frühstücksideen bis Mitternachtssnacks, mit Fleisch und Fisch, veggie und vegan, Gebackenem und Süßem.

Mit Vorschlägen und Anregungen, wie der Dutch Oven zum Doppeldecker wird - unten schmoren, oben backen oder braten

Weber und GU: Von Profis - für Kenner



PEFC-zertifiziert
Dieses Produkt
stammt aus
nachhaltig
bewirtschafteten
Wäldern und
kontrollierten Quellen
www.pefc.de



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-9128-1



9 783833 891281

www.gu.de