

MANUEL WEYER

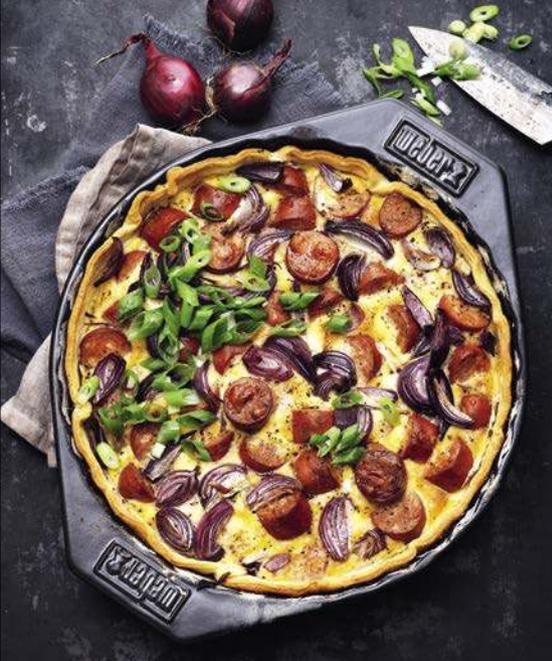
WEBER'S DIAMOND EDITION

BEST OF BBQ



Inhalt

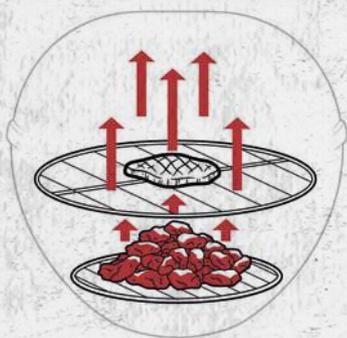
Vorwort	7	Perfekte Kruste:	
Den richtigen Standort und Grill auswählen	8	kalte Steaks & Röstaromen	38
Frostige Außentemperaturen, längere Garzeiten	9	Krosse Kruste	39
Grilltechniken	10	Food Mood	40
Einen Gasgrill zum Grillen vorbereiten	13	Grillkompass	41
Bedarf an Briketts und Holzkohle	14	Salatsaucen	50
Grill Basics: Reinigung & Pflege	15	Würzöle	52
Räuchern mit den verschiedenen Grills	16	Marinaden & Glasuren	54
Holzarten zum Räuchern	18	Würzpasten	56
Pelletsorten zum Räuchern & Grillen	20	Saucen, Dips & mehr	57
Räucherkompass: von mild bis intensiv	22	Würzmischungen	60
Räucherbrett & Raucharoma	23	Kapitel 1 Rind & Kalb	62
So funktioniert das Grillen mit der Planke	24	Kapitel 2 Lamm & Wild	100
Grillen mit Salz: dreimal perfekter Geschmack	26	Kapitel 3 Schwein	124
Grillgut in der Hülle: Alternativen zur Alufolie	28	Kapitel 4 Geflügel	156
Grillen mit Alufolie kann problematisch sein	30	Kapitel 5 Fisch & Seafood	184
Goldene Regeln	31	Kapitel 6 Salate, Gemüse & Sides	224
Die nützlichsten Tools zum Grillen	32	Kapitel 7 Smoken	274
Temperatur & Messen der Kerntemperatur	34	Kapitel 8 Sweets & Bakery	310
Der schnelle Weg zu Kruste & Kerntemperatur	36	Register	344
		Impressum	360



Grilltechniken

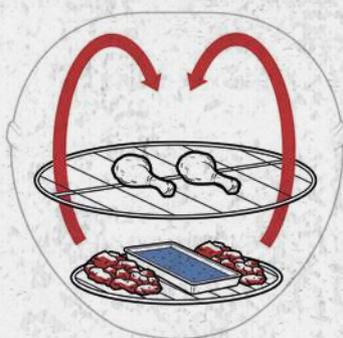
Der Grill ist windgeschützt und trocken aufgestellt, Briketts oder Holzkohle sind gezündet, der Grill wurde auf Zieltemperatur gebracht und die Zutaten sind vorbereitet. Bevor ihr jetzt aber munter drauflosgrillt, gibt es hier noch kurz eine kleine Auffrischung zum Thema Grilltechniken mit den unterschiedlichen Grills.

Holzkohlegrill

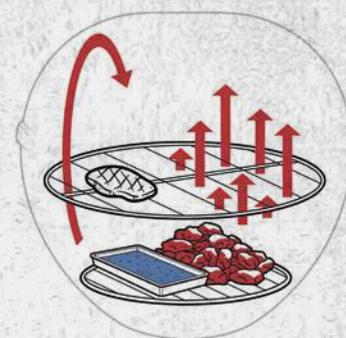


Direkte Hitze: Das Grillgut wird direkt über die heiße Glut gelegt und je nach Rezept bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel zubereitet. Bei sehr fettreichem oder durchwachsenem Grillgut die Deckellüftung zu drei Vierteln schließen, um Fettbrand und lodernde Flammen zu verhindern. Wenn der Grill raucht, ist das ein gutes Zeichen, denn die Hitze kann sich perfekt entfalten, und die Flammen erlöschen.

Bull's Eye: Für sehr hohe Temperaturen kann man den Anzündkamin direkt über der Glut auf den Rost stellen. Nach 5–8 Min. ist die Hitze besonders groß, da durch den Kamineffekt der Brennstoff mit extra Sauerstoff angereichert wird. Briketts oder Kohlen glühen rötlich und sehr stark, daher der Name „Bullenaugen“.

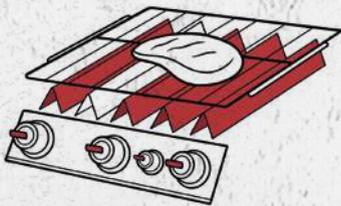


Indirekte Hitze: Das Grillgut wird seitlich versetzt zur Hitzequelle gegrillt. Dafür kann man zum Beispiel den Kohlerost anordnen und rechts auf dem Grillrost in die Mitte des Grillrosts legen. Indirekt grillen kann man aber auch mit einem **Hitzeschild** oder einem zusätzlichen **Ablagerost**, auf dem das Grillgut liegt. Es kann dann auch direkt über dem Brennstoff platziert werden, weil die Hitzereflektion des Schilds bzw. der Abstand des Ablagerosts zur Hitzequelle reichen, um indirekt zu grillen.

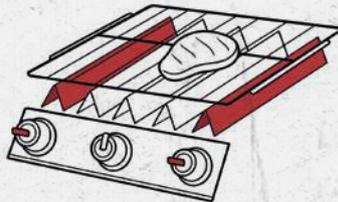


50/50 Methode: Diese Grilltechnik vereint die direkte und indirekte Grillmethode und eignet sich vor allem dann, wenn mehrere Zutaten gleichzeitig gegrillt werden. Dabei wird der Brennstoff nur bis zur Hälfte auf dem Kohlerost verteilt. Über diesem Bereich kann man dann mit direkter Hitze angrillen und das Grillgut anschließend in die indirekte Zone (dort, wo kein Brennstoff vorhanden ist) umplatzieren und weitergrillen. Eine mit Wasser gefüllte Alu-Tropfschale dient zum Auffangen von herabtropfendem Fett und sorgt beim Grillen von Long Jobs für ausreichende Feuchtigkeit während des Grillens.

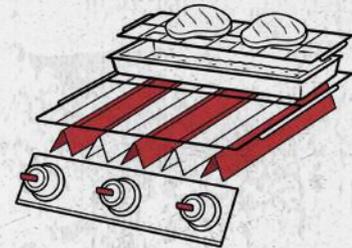
Gasgrill



Direkte Hitze: Bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut. Die Regler sind an, der Grill wird auf die gewünschte Temperatur gebracht und das Grillgut auf dem Rost über den angeschalteten Brennern platziert. Beim Grillen mit der Sear Zone, falls vorhanden, den zusätzlichen Brenner einschalten.

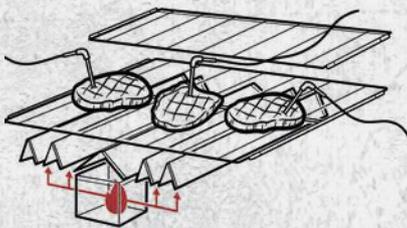


Indirekte Hitze (A): Bedeutet, dass das Grillgut auf dem Rost seitlich neben den eingeschalteten Brennern liegt. Nach dem Vorheizen lässt man nur einige Brenner an. Wo das Grillgut platziert wird, ist der Brenner aus und der Regler steht auf null. Je nach Anzahl der Brenner des jeweiligen Gasgrills variieren die Möglichkeiten zum indirekten Grillen.

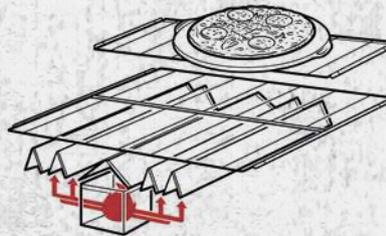


Indirekte Hitze (B): Bei dieser indirekten Grillmethode sind alle Brenner auf die gewünschte Grilltemperatur eingestellt, das Grillgut wird auf den Ablagerost gelegt. Eine Auffangschale, bei fettreichem Grillgut zu einem Drittel mit Wasser gefüllt, steht darunter. Vorteil dieser Methode ist, dass das Grillgut mit indirekter Hitze gegrillt wird und weitere Zutaten über direkter Hitze zubereitet werden können.

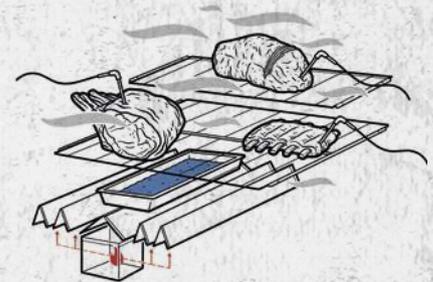
Pelletgrill



Direkt auf dem Rost grillen: Beim Pelletgrill heizen sich entsprechend der gewählten Temperatur die Grillroste auf, und es wird direkt auf dem Rost, jedoch im indirekten Bereich gegrillt. Das liegt daran, dass die Hitzequelle (Brennkammer) im Pelletgrill mittig angeordnet ist und durch die Menge der einfallenden Pellets und der Taktung des Lüfters der Garraum erhitzt wird (ähnlich wie bei einem Heißluftbackofen). Es kann mit sehr schwacher (73 °C) bis voller Hitze (315 °C) geräuchert und gegrillt werden.



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



Räuchern und Grillen bei 73–135 °C: Dieser Temperaturbereich dient zum Heißräuchern (93–95 °C), aber auch zum Räuchern, Garen und Rückwärtsgrillen. Das Grillgut wird vollflächig aufgelegt und eine Tropfschale im Wet-Smoke-Set auf dem Hitzeschirm unter dem Grillgut platziert. Die Schale dient zum Auffangen von herabtropfendem Fett und sorgt, mit Wasser gefüllt, beim Räuchern und Grillen von Long Jobs für genug Feuchtigkeit während des Grillens.

Räuchern mit den verschiedenen Grills

Räuchern kann man im Prinzip mit jedem Grill, der einen Deckel hat. Der aromatische Rauch wird im geschlossenen Grillsystem bis zu einem gewissen Grad vom Grillgut aufgenommen und wirkt wie ein Gewürz.



1 Den **Holzkohlegrill** für sehr schwache bis schwache Hitze (110–140 °C) vorbereiten. Die Räucherchips müssen vor ihrer Verwendung mind. 30 Min. (besser 1 Std.) in Wasser eingelegt werden, damit sie auf der Glut nicht gleich verbrennen und ihren milden Rauch nach und nach an das Grillgut abgeben können.



2 1–2 Handvoll gewässerte Räucherchips direkt auf der Glut verteilen und die Deckel- sowie Kessellüftung zur Hälfte schließen. Das Grillgut über indirekter Hitze platzieren und bei geschlossenem Deckel grillen und räuchern.



3 Je nach Rezept weitere Räucherchips nachlegen. Sollte die Grilltemperatur zu stark sinken, Deckel- und Kessellüftung jeweils um ein Viertel weiter öffnen. Bei sehr starkem Temperaturabfall den Deckel 10–15 Min. öffnen und weitere Briketts nachlegen. Zum Regulieren der Hitze über die Lüftungsschieber solltet ihr 15–20 Min. einplanen. Die Menge der gezündeten Briketts entscheidet über die direkte Grundtemperatur.



1 Einen Grillrost (z. B. den über der Sear Station) herausnehmen. Den **Gasgrill** für sehr starke Hitze (250 bis 290 °C) vorbereiten. Die Räucherbox mit 1 Handvoll trockenen Räucherchips füllen, auf die Aromaschienen stellen und die Chips bei geschlossenem Deckel in 6 bis 8 Min. entzünden.



2 Sobald dichter Rauch entsteht, die Grilltemperatur dem jeweiligen Rezept anpassen, 1 Handvoll gewässerte Räucherchips nachlegen, das Grillgut platzieren und bei geschlossenem Deckel grillen und räuchern.



3 Sollte euer Rezept z. B. schwache Hitze (125–140 °C) vorsehen, solltet ihr zum Entzünden der Chips vorher alle Grillroste herausnehmen, damit sie sich nicht so stark aufheizen. Wenn das Grillgut auf einem Räucherbrett oder Bratenrost mit Hitzeschild zubereitet wird, ist das nicht nötig.



1 Den **Pelletgrill** anschalten und den Grill über den Regler für sehr schwache bis schwache Hitze (110–140 °C) vorbereiten. Der Pelletgrill benötigt eine Grundtemperatur, da er kalt nicht gleich in den SmokeBoost gestartet werden kann.



2 Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist, das Grillgut auflegen und über den Regler oder die App in den SmokeBoost wechseln.



3 Das Grillgut wie im Rezept beschrieben grillen und räuchern.



1 Für das Grillen und Räuchern im **Smokey Mountain Cooker** werden zu Beginn 1–1½ Füllungen glühende Briquettes benötigt und auf den Kohlerost im unteren Teil des Smokers geschüttet. Je nach Temperaturvorgabe können weitere frische Briquettes darauf verteilt werden.



2 Das Mittelteil des Smokers einhängen, die Wasserpfanne zu drei Vierteln mit Wasser füllen, dann den Deckel aufsetzen. Die unteren Lüftungsschieber zur Hälfte schließen, die Deckellüftung geöffnet halten, bis die Temperatur sehr schwache Hitze (110–120 °C) erreicht hat. Das Grillgut auflegen, 3–4 Chunks auf die Glut legen und die Deckellüftung um die Hälfte schließen.



3 Der Water Smoker kann über mehrere Stunden die Temperatur halten. Zum Halten der Temperatur gegebenenfalls einige neue Briquettes, zum Räuchern eventuell Chunks nachlegen. Das Wasser sorgt besonders bei Long Jobs für eine perfekte Befeuchtung der Grillgutoberfläche, was einen schnelleren Garprozess ermöglicht. Das Wasser sollte alle paar Stunden kontrolliert und bei Bedarf nachgefüllt werden.



a



b



Teres Major mit Knoblauchöl ^a

Dieses besondere Muskelfleisch aus der Rinderschulter ist auch unter den Namen flaches Filet, Metzgerstück oder Petit Tender bekannt.



VORBEREITUNG
5 Min. zubereiten
10 Min. marinieren



GRILLZEIT
8–10 Min.



GRILLMETHODE
indirekte Hitze



RUHEZEIT
3–5 Min.

1 Den Grill auf 220 °C vorheizen. Eine Übersicht der Pelletsorten findet ihr auf S. 20.

2 Die Steaks trocken tupfen, auf beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen. Mit Backpapier abgedeckt ca. 10 Min. marinieren und Raumtemperatur annehmen lassen.

3 Die Steaks auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 52–54 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer würzen.

4 Steaks aufschneiden und mit dem Knoblauchöl servieren.

Für 4 Personen

2 Teres Major-Rindersteaks (ca. 400 g und 2–3 cm dick), pariert
2–3 EL Olivenöl
1 TL grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Knoblauchöl s. S. 53

Zubehör: Backpapier

Bevorzugte Pellets
alle Sorten

Hanging Tender ^b

Das „hängende Zarte“, so die wörtliche Übersetzung, besteht aus einem größeren und einem kleineren Stück. Der Metzger eures Vertrauens kennt diesen Cut vielleicht auch unter dem Namen Nierenzapfen oder unter der französischen Bezeichnung Onglet.



VORBEREITUNG
5 Min. zubereiten
15 Min. marinieren



GRILLZEIT
8–10 Min.



GRILLMETHODE
indirekte Hitze



RUHEZEIT
3–5 Min.

1 Den Pelletgrill/Grill auf 220 °C vorheizen. Eine Übersicht der Pelletsorten findet ihr auf S. 20.

2 Das Steak trocken tupfen, auf beiden Seiten mit Olivenöl einreiben und mit Meersalz würzen. Mit Backpapier abgedeckt ca. 15 Min. marinieren und Raumtemperatur annehmen lassen.

3 Das Steak auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 54–56 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer würzen.

4 Das Steak aufschneiden und mit dem Green Garden Oil servieren.

Für 4 Personen

1 Hanging Tender-Rindersteak (ca. 700 g und 2–3 cm dick), pariert
2–3 EL Olivenöl
1 TL grobes Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Green Garden Oil s. S. 52

Zubehör: Backpapier

Bevorzugte Pellets
alle Sorten



Lammspieße mit Kirschtomaten & Kalamata-Oliven



VORBEREITUNG
15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
4–6 Min.



GRILLMETHODE
direkte Hitze

1 Den Grill für direkte starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten.

2 Die Filets trocken tupfen, in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl einreiben.

3 Mit Meersalz würzen und mit der Würzmischung Zatar bestreuen.

4 Den Rosmarin kalt abbrausen, trocken schütteln und die Zweige halbieren.

5 Abwechselnd je 1 Tomate, 1 Olive, 1 Lammfilet und ½ Rosmarinzweig auf die Spieße stecken, dann erneut je 1 Tomate, 1 Olive, 1 Lammfilet sowie ½ Rosmarinzweig aufspießen und mit der dritten Olive und Tomate abschließen.

6 Die Spieße auf den Grillrost legen und die Lammfilets bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen (Kerntemperatur 58–60 °C), dabei einmal wenden.

Für 4 Personen

8 Lammfilets (je 60–80 g),
küchenfertig vorbereitet,
ohne Fett und Sehnen

1 EL Olivenöl

Meersalz

1 TL Zatar (s. Tipp)

4 Zweige Rosmarin

12 entsteinte
Kalamata-Oliven

12 Kirschtomaten

Zubehör

4 Holz- oder Bambus-
spieße (ca. 25 cm lang),
mind. 30 Min. gewässert

TIPP: Zatar ist eine Würzmischung, die im Nahen Osten, der Türkei und Nordafrika weit verbreitet ist. Die mild-scharfe und zugleich feine Würze macht diese Mischung so wandelbar. Sie passt z.B. zu Fisch, Gemüse, Fleisch, Geflügel, Tofu, Käse und bereichert Marinaden, Saucen und Dips.



Provenzalische Bratwurst

Würzig, aromatisch und mit einem Hauch provenzalischen Flair.



VORBEREITUNG
15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
10–15 Min.



GRILLMETHODE
direkte Hitze

1 Den Brokkoli putzen, in einem großen Topf in kochendem Salzwasser 2–3 Min. blanchieren und in eiskaltem Wasser herunterkühlen. Anschließend gründlich trocknen.

2 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Gegebenenfalls den Grillrost entfernen, die Pfanne einsetzen und bei geschlossenem Deckel 15–20 Min. vorheizen.

3 Inzwischen Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Spalten schneiden. Den Fenchel putzen, vierteln und samt Strunk in fingerdicke Spalten schneiden. Die Kräuter verlesen, kalt abbrausen und trocken schütteln.

4 Die Bratwürste der Länge nach zwei Drittel tief einschneiden, je 1 Brokkoli hineingeben und mit je 1 Scheibe Bacon umwickeln.

5 Das Rapsöl in die heiße Pfanne gießen und die Bratwürste mit der Specknaht nach unten in die Pfanne legen. Zwiebel-, Knoblauch- und Fenchelspalten in der Pfanne verteilen, den restlichen Brokkoli zugeben und alles bei geschlossenem Deckel 10–15 Min. grillen.

6 In dieser Zeit die Bratwürste sowie das Gemüse gelegentlich wenden und nach 5–8 Min. Grillzeit die Kräuter zugeben. Zum Servieren mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Für 4–6 Personen

Gemüse

100 g wilder Brokkoli (Stängelkohl/Cima di rapa) oder Bimi Brokkoli

Meersalz

4 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 Fenchel

40 g gemischte mediterrane Kräuter (z. B. Lorbeer, Thymian, Rosmarin, Lavendel)

Würste

6 frische Bratwürste

6 Scheiben BBQ-Bacon (s. Tipp)

3–4 El Rapsöl

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

TIPP: Frische Bratwürste verlieren beim Grillen viel Wasser und dehnen sich stark aus, sodass eine dünne Scheibe Frühstücksspeck reißen könnte. Die Scheiben von BBQ-Bacon sind dicker. Oder ihr umwickelt die Bratwürste mit 2 Scheiben Frühstücksspeck oder grillt vorgegarte Bratwürste.



Gegrilltes Erbsenkotelett

Neben der Petersilie könnt ihr auch andere Kräuter wie Minze, Melisse, Kerbel oder aber Schnittlauch, Kresse und Estragon in die Masse einarbeiten. Das sorgt für zusätzliche Geschmacksintensität.



VORBEREITUNG
10–15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
15–18 Min.



GRILLMETHODE
direkte Hitze

1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–220 °C) vorbereiten. Gegebenenfalls den Rost entfernen und die Grillpfanne bei geschlossenem Deckel 10–15 Min. vorheizen.

2 Die Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und in einen Blitzhacker geben. Kichererbsen und Erbsen zugeben und die Zutaten in mehreren Minuten fein hacken. Die Masse in eine große Schüssel geben.

3 Eier, Stärke und Pankobrösel gleichmäßig unter die Erbsenmasse mengen und kräftig mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.

4 Den Meerrettich putzen, rundherum schälen, der Länge nach halbieren und jede Meerrettichhälfte so mit der Erbsenmasse ummanteln, dass „Koteletts“ entstehen.

5 Anschließend die „Koteletts“ jeweils in den Pankobröseln wenden. Das Öl in die heiße Pfanne gießen, die Erbsenkoteletts versetzt in die Pfanne legen und bei geschlossenem Deckel 15–18 Min. grillen, dabei einmal wenden.

6 Zum Servieren in Tranchen schneiden und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.

Für 4 Personen

2 Bund glatte Petersilie

300 g Kichererbsen aus der Dose (Abtropfgewicht)

300 g TK-Erbsen, aufgetaut

2 Eier (M)

3 EL Kartoffelstärke

80 g Panko (asiat. Semmelbrösel) plus Panko zum Wenden

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Meerrettich (20–25 cm lang)

4–6 EL Rapsöl

Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

Blitzhacker

TIPP: Die Erbsenkoteletts sind groß genug und reichen locker für vier Personen. Es passen maximal zwei Koteletts in die Grillpfanne. Wollt ihr mehr davon zubereiten, nutzt entweder eine ausreichend große Plancha oder bereitet die Koteletts nacheinander in der Pfanne zu.



Pancakes mit Kirschen und Zimtsahne

Dieser süße Evergreen schmeckt auch mit Erdbeeren, Aprikosen, Heidelbeeren oder Zwetschgen.



VORBEREITUNG
10 Min. zubereiten



GRILLZEIT
15–20 Min.



GRILLMETHODE
direkte Hitze

1 Für das Topping die Sahne mit dem Zimt in einen Messbecher geben, mit den Rührbesen des Handrührgeräts in mehreren Minuten dickschaumig aufschlagen und kalt stellen.

2 Den Grill für direkte schwache bis mittlere Hitze (150–170 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. vorheizen. Inzwischen für die Pancakes die flüssige Butter mit Eiern, Milch, Zucker und Salz gründlich verrühren.

3 Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit der Eiermilch zu einem glatten Teig verrühren.

4 Für das Topping Ahornsirup und Butter in den feuerfesten Topf geben und auf dem Grill oder dem Seitenkocher unter Rühren erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Beiseite-

stellen. Die vorgeheizte Pfanne großzügig mit Öl einstreichen, jeweils 2 EL Teig hineingeben und zu Pancakes von 8–10 cm Durchmesser verstreichen (ihr könnt 4–5 Pancakes auf einmal in der Pfanne zubereiten).

5 Die Pancakes nacheinander über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. backen, danach wenden und bei geschlossenem Deckel in 1–2 Min. fertig backen.

6 Die Pancakes übereinanderstapeln, mit dem buttrigen Ahornsirup übergießen und mit Kirschen sowie der Zimtsahne toppen.

Für 12–16 Pancakes

Pancakes

50 g flüssige Butter
3 Eier (M)
210 ml Milch
50 g Zucker
½ TL Salz
300 g Weizenmehl (Type 405)
1 Päckchen Backpulver
4–6 EL Öl

Topping

150 g Sahne (mind. 30 %)
1 TL Zimtpulver
8 EL Ahornsirup
2 EL Butter
200 g Kirschen, halbiert und entsteint

Zubehör

Messbecher (s. Tipp)
elektrisches Handrührgerät
gusseiserne Grillpfanne oder Plancha
feuerfester Topf

TIPP: Wenn man Sahne mit dem elektrischen Handrührgerät in einem Messbecher aufschlägt, wird sie fast doppelt so schnell steif wie in einer Rührschüssel.



EIN ECHTER DIAMANT UNTER DEN GRILLBÜCHERN – DAS BEST-OF VON WEBER



Ein absolutes Must-have für jeden Grillfan – vom Einsteiger bis zum Semiprofi!

Dieses umfassende Kompendium bietet alles, was das Grillerherz begehrt: Technik, Tools, Tipps und Tricks sowie anschauliche Erklärungen zu den wichtigsten BBQ-Themen und verschiedenen Grilltypen und -techniken garantieren erstklassige Ergebnisse.

Die besten Rezepte, Klassiker und Neukreationen, mit Fleisch, Fisch und Gemüse versprechen einzigartigen Genuss – ob gegrillt, gebraten, gebacken, geschmort oder geräuchert. Und auch Süßes ist natürlich mit dabei.

Mit diesem Buch werden alle Fragen zum Thema BBQ beantwortet und die großartigen Gerichte sorgen für höchstes kulinarisches Vergnügen.

Hochkarätiges von den Grillspezialisten Weber und GU.

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-9551-7



9 783833 895517

www.gu.de