

MANUEL WEYER

WEBER'S WINTER GRILL BIBEL



Inhalt

VORWORT	7		
GRILLEN IM WINTER	8		
STANDORT & GRILL	10		
GRILL BASICS	12		
WEBER'S LIKE BUTTON	13		
GRILLTECHNIKEN	14		
TEMPERATURBEREICHE	17		
RÄUCHERN	18		
HOLZARTEN	20		
WINTER FOODIE TIPPS	22		
GRILLTOOLS	24		
DIE 11 PHASEN	27		
WÜRZMISCHUNGEN	28		
KALTE & WARME SAUCEN	30		
CHUTNEYS & DIPS	32		
		KAPITEL 1	HOLIDAY'S SPECIAL GRILL & BBQ 34
		KAPITEL 2	GRILLED SALAD SPECIAL 82
		KAPITEL 3	SOUPS & STEWS 104
		KAPITEL 4	RIND, KALB & SCHWEIN 130
		KAPITEL 5	LAMM & WILD 160
		KAPITEL 6	GEFLÜGEL 184
		KAPITEL 7	FISCH & MEERESFRÜCHTE 208
		KAPITEL 8	GEMÜSE & SIDES 230
		KAPITEL 9	FLAME, GRILL, SMOKE 258
		KAPITEL 10	BAKE & CAKE 286
		KAPITEL 11	WEBER'S TASTEFUL GRILLING 316
			GRILLKOMPASS 334
			SAISONKALENDER 347
			REGISTER 349
			IMPRESSUM 360



**Packt euch ein**

Zieht euch warm an, sorgt für warme Füße und einen warmen Kopf. Dann kann euch die Kälte nichts anhaben, und ihr verbringt eine wunderbare Zeit draußen am Grill.

**Messen statt raten**

Mit einem Temperaturfühler könnt ihr sehr genau die gewünschte Kerntemperatur bestimmen. Und mit dem Weber Connect System seid ihr auch im Winter auf der sicheren Seite.

**Seid Trendsetter**

Auch wenn ihr die verschiedenen Wintergemüse noch nie probiert habt, seid offen für Neues. Auf den Spruch „gegrillt schmeckt besser“ könnt ihr euch jedenfalls verlassen.

Winter Foodie Tipps

**Erlaubt ist, was in Form bringt**

Schöpft die Möglichkeiten eurer Grilltools aus. Sie bieten euch ein breites Spektrum an Zubereitungsmethoden, sind regelrechte Wärmespeicher und sorgen zudem für ein einfacheres Handling.

**Viel hilft nicht viel**

Wer kennt das nicht, die Bratwurst ist außen verbrannt und innen noch roh. Auch im Winter gilt, lieber maßvoll mit der Temperatur umzugehen. Wenn am Ende der Grillzeit doch mal etwas „Crunch“ fehlen sollte, dann könnt ihr immer noch die Hitze erhöhen.

**Warm halten statt durchhalten**

Verwendet Warmhalte- und Isolierboxen zum „Parken“ und/oder Warmhalten eures Grillguts. Schwankende Temperaturen tun sowohl euch als auch eurem Essen nicht gut. Warme Teller und Anrichteschirr sind Pflicht.

**Seid vorbereitet**

Dass die Qualität von Lebensmitteln bei hohen Außentemperaturen in Mitleidenschaft gezogen werden kann, weiß man. Bei winterlichen Außentemperaturen gilt das aber genauso. Also, nehmt nur das an Lebensmitteln mit nach draußen, was dann auch zubereitet wird, und macht euch vor dem Grillevent am besten einen (Zubereitungs-) Plan. Dann kommt ihr zu eurem Wunschergebnis.

**Checkt vorher euren Brennvorrat**

Egal, ob Gas, Pellets, Briketts oder Holzkohle: Wenn der Brennstoff ausgeht, wird aus dem Wintergrillevent womöglich eine Küchenschlacht, oder eure Gäste müssen doppelt so lange auf das Essen warten.

**Lieber Bright & Shine als Quick & Dirty**

Ein sauberer Grill(rost) verhilft zu mehr Sicherheit beim Grillen und sorgt für eine gewisse Gelinggarantie. In der Küche würde man auch nicht den Herd wieder und wieder benutzen, ohne einmal sauber gemacht zu haben.

**Haube on top**

Dass man den Kopf vor Kälte schützen sollte, ist klar. Vergesst euren Grill dabei nicht! Sobald er ausgekühlt ist, zieht ihm die Abdeckhaube über. Die schützt ihn über Nacht vor Regen, Schnee und Frost.

**Bleibt sauber**

Tragt beim Grillen eine Schürze und natürlich Grillhandschuhe. Eine (Grill-) Schürze mit tiefen Taschen bietet auch Platz für euer Grillbesteck.

**Beste Qualität hat immer Saison**

Tomaten, Spargel & Co. sind im Winter ein No-Go. Natürlich gibt es viele Gemüsesorten und Früchte, die aufgrund von Importen ganzjährig verfügbar sind oder aber aus Lagerbeständen stammen wie etwa Äpfel. Manche Lebensmittel, so z. B. Blumenkohl, sind zudem so fest in unseren Essgewohnheiten verankert, dass sie das ganze Jahr über angebaut werden. Doch neben Qualität und Preis schmecken Lebensmittel immer dann am besten, wenn sie Saison haben, also aus Freilandanbau kommen.

**Wo ist denn die Majo?**

Egal, wie großartig der letzte Abend war, der nächste Morgen kommt bestimmt! Nach dem Grillen solltet ihr übrige Lebensmittel, Geschirr, Saucen, Würzmischungen usw. auf keinen Fall draußen lassen. Sonst ist die Majo am nächsten Tag davongelaufen oder es gibt sie am Stiel.

**Eine Eisbar bauen**

Wenn es draußen richtig kalt ist, könnt ihr die Getränke im Freien kalt stellen. Und im Schnee eine Eisbar zu bauen macht darüber hinaus auch noch richtig Spaß! Aber bei klirrender Kälte und Minusgraden solltet ihr über Nacht keine Flaschen und Gläser draußen stehen lassen, da sie platzen können.

**Bleibt hungrig**

Ein leichtes Hungergefühl verfeinert den Geschmackssinn, mit vollem Magen schmeckt man dagegen weniger. Bleibt ein wenig hungrig, bevor ihr euch gemeinsam an den Tisch setzt und eure Grillköstlichkeiten ver-speist. Die Freude über eine fantastische Würze oder intensive Aromen ist dann noch größer!

**Macht es euch schön**

Wenn ihr draußen für ein gemütliches, kuscheliges und romantisches Ambiente sorgt, fühlen sich nicht nur eure Gäste wohl, sondern auch ihr selbst. Und mit diesem Gefühl grillt es sich einfach wunderbar entspannt.

**Köstliches am nächsten Tag**

Die Gäste sind eingeladen, die Zutaten eingekauft, vor- und zubereitet, doch am Ende bleibt die Hälfte übrig. Klar, an besonderen Tagen gönnt man sich schon mal das eine oder andere mehr. Aus Resten kann man aber noch viele leckere Dinge zaubern: Ein paar Ideen haben wir auf den Seiten „Weber's Best of Leftover“ in diesem Buch zusammengestellt. Lasst euch davon inspirieren!

**Grillt nichts, was ihr nicht mögt**

Wenn in der Zutatenliste ein Produkt steht, das ihr nicht mögt oder euch wahrscheinlich nicht schmecken wird, dann lasst es weg oder ersetzt es durch ein ähnliches. Immer wieder Neues zu probieren ist zwar gut, aber nicht, wenn Gäste eingeladen sind und man sein eigenes Essen nicht mag.

**Den Grill lüften**

Wenn ihr selten im Winter grillt, ist es wichtig, ab und zu die Abdeckhaube des Grills abzunehmen und den Grill zu lüften. Unter der Abdeckhaube kann sich sonst Kondenswasser bilden, und das lässt die Grillroste rosten.

**The Taste!**

Im Winter muss das Anrichten auf den Tellern etwas schneller gehen, weil das Essen sonst kalt ist, bevor es seine Empfänger erreicht. Auch wenn das Auge mitisst: Beim Wintergrillen sollte Architektur auf dem Teller eine untergeordnete Rolle spielen. Es ist der Geschmack, der in Erinnerung bleibt!

**„Share your Food“**

Deckt den Tisch, schenkt allen ein und stellt euer Grillgut dann einfach in die Mitte des Tisches. Im Dutch Oven, in der Form oder auf der Planke bleibt das Essen länger warm, die Gäste können sich selbst bedienen und ihr habt weniger Stress. „Share your Food“ schafft eine unglaublich schöne und sehr entspannte Atmosphäre am Tisch.

**Den Grill ordentlich ausmachen**

Wenn ihr mit dem Grillen fertig seid und abzusehen ist, dass es das Dessert nicht mehr auf den Grill schafft, dann macht euer Gerät ordentlich aus. Gasflasche zudrehen, die Lüftungsschieber schließen, den Grill herunterfahren bzw. ausschalten. Das schützt euren Grill.

Kürbis- Hot Dogs

So habt ihr den Fastfood-Klassiker bestimmt noch nie gegessen! Die Würste werden mit winterlichen bunten Köstlichkeiten gefüllt und kommen ganz ohne Brötchen aus. Serviert die Würste auf dem Zedernholzbrett, das ihr am besten in die Mitte des Tisches stellt, und lasst es euch schmecken!

Für 4 Personen

4 frische grobe Bratwürste
(Schwein oder Kalb)

1 TL Olivenöl

1 walnussgroßes
Stück Ingwer

1 rote Peperoni

½ Butternutkürbis
(ca. 500 g)

½ Bund Schnittlauch

2 Frühlingszwiebeln

2–3 EL Ahornsirup

1 Zimtstange

Mark von 1 Passionsfrucht

35 g geriebener Cheddar

2 EL grobkörniger Senf

Meersalz

Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

benutztes oder unbenutz-
tes Zedernholzbrett
(mind. 1 Std. gewässert)

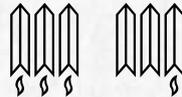




VORBEREITUNG
20 Min. zubereiten



GRILLZEIT
15–20 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze

GRILLTECHNIKEN
(s. S. 14–16)



1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 15 bis 20 Min. vorheizen. Inzwischen die Bratwürste der Länge nach bis zur Hälfte einschneiden. Danach die Würste rundherum dünn mit Olivenöl einreiben.



2 Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Peperoni der Länge nach halbieren, entkernen, waschen, trocken tupfen und ebenfalls fein würfeln. Den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen, das Kürbisfruchtfleisch zuerst in 5 mm dicke Scheiben und anschließend in kleine Würfel schneiden.



3 Den Schnittlauch kalt abbrausen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Den Ahornsirup zusammen mit Zimt, Kürbis, Ingwer und Peperoni in die vorgeheizte Grillpfanne geben und alles bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen.



4 Die Würste über direkter Hitze auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, dabei einmal wenden.



5 Den Kürbis mit dem Mark der Passionsfrucht und mit Meersalz abschmecken. Die Würste mit den eingeschnittenen Seiten nach oben nebeneinander auf das Zedernholz Brett legen und mit dem gewürzten Kürbis toppen. Das Holz Brett in der indirekten Zone platzieren.



6 Zum Schluss Frühlingszwiebeln, Cheddar und Senf auf den Würsten verteilen und die Hot Dogs bei geschlossenem Deckel in 6–8 Min. fertig grillen. Vom Grill nehmen, das Brett kurz abkühlen lassen und die Würste auf dem Brett servieren.

TIPP: Schneidet die Würste nicht zu tief ein, da sie sonst beim Grillen zu weit auseinandergehen.

Lammrücken auf Würzmoos

Beim Sammeln von Moos solltet ihr die sogenannte Handstraußregel beachten: Es darf in geringen Mengen nur für den Eigenbedarf entnommen werden. In Naturschutzgebieten ist das Sammeln tabu! Waldmoos wird häufig auch von Gärtnereien angeboten.

Für 2–3 Personen

2 ausgelöste Lammrücken (Lammlachse; je 200–300 g), küchenfertig vorbereitet ohne Fett und Sehnen

3–4 EL Olivenöl

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

3 Mandarinen

4 Frühlingszwiebeln

4 Zweige Rosmarin

4 Zweige Thymian

1 TL Wacholderbeeren

Zubehör

Zedernholz Brett (mind. 1 Std. gewässert)

1 Handvoll Moos (gewässert)

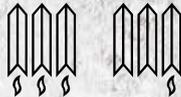




VORBEREITUNG
15 Min. zubereiten



GRILLZEIT
15–20 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze



RUHEZEIT
3–5 Min. (s. S. 26)

GRILLTECHNIKEN
(s. S. 14–16)



1 Den Grill für direkte starke Hitze (220–250 °C) vorbereiten. Die Lammlachse rundherum mit Olivenöl einreiben und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen. 2 Mandarinen schälen, in einzelne Segmente teilen, weiße Haut und Fäden entfernen. Die übrige Mandarine auspressen und den Saft auffangen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen, der Länge nach vierteln und fein schneiden.



2 Das Zedernholz Brett über direkter Hitze auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. leicht ankohlen lassen, dabei einmal wenden. (Das Zedernholz Brett darf dabei kein Feuer fangen oder stark verkohlen; es geht allein darum, die ätherischen Öle freizusetzen). Das Brett vom Grill nehmen und etwas auskühlen lassen.



3 Die Lammlache auf dem Rost über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 2–3 Min. anbraten, dabei einmal wenden.



4 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (160–180 °C) vorbereiten. Das Moos auf dem Zedernholz Brett verteilen, darauf die Kräuter und zum Schluss die Wacholderbeeren geben.



5 Die Lammlachse auf das Moos legen. Die Mandarinen mit Frühlingszwiebeln, Mandarinsaft und dem restlichen Olivenöl vermengen.



6 Das Mandarinen-Topping auf den Lammlachsen verteilen, das Brett in der indirekten Zone platzieren und die Lammlachse bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen (Kerntemperatur 52–54 °C). Vom Grill nehmen und auf dem Brett 3–5 Min. ruhen lassen.

TIPP: Wenn ihr noch Moos übrig habt, könnt ihr es trocknen. Beim nächsten Grillevent sprüht ihr es dann einfach mit Wasser ein oder taucht es vorher komplett unter Wasser. Das trockene Moos saugt sich voll wie ein Schwamm und ist nach einigen Stunden wieder frisch.

Chakalaka

Eine wärmende Bereicherung in der winterlichen Grillküche ist dieser mit Spitzkohl und weißen Bohnen zubereitete Eintopf. Eine spezielle Würzmischung verleiht ihm den besonderen Geschmack der südafrikanischen Küche.

Für 4–6 Personen

- 1 Spitzkohl (ca. 800 g)
- 1 TL Meersalzflocken
- 3–4 EL Öl
- 6 Möhren
(mit frischem Grün)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 10 in Öl eingelegte
getrocknete Tomatenfilets
- 1 rote Peperoni
- 3–4 EL Tomatenöl
(von den Tomaten in Öl)
- 1 EL eingelegter
grüner Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose weiße Bohnen
(250 g Abtropfgewicht),
abgespült und abgetropft
- 1,5 l Gemüsebrühe
- einige Stängel Koriander-
grün, verlesen, kalt
abgebraust und trocken
geschüttelt

Chakalaka-Würzmischung
s. Tipp

Zubehör

Dutch Oven





VORBEREITUNG
15 Min. zubereiten
10 Min. marinieren



GRILLZEIT
25–30 Min.



GRILLMETHODE
direkte Hitze

GRILLTECHNIKEN
(s. S. 14–16)



1 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (220–240 °C) vorbereiten. Die äußeren losen Blätter des Spitzkohls entfernen, den Kohl der Länge nach vierteln, jeweils den Strunk herausschneiden, die Blätter in 1 cm breite Streifen schneiden.



2 Den Spitzkohl in einer großen Schüssel mit den Meersalzflöckchen vermengen, das Öl zugießen und die Kohlstreifen mit den Händen 1–2 Min. durchkneten. Anschließend ca. 10 Min. marinieren. Inzwischen den Dutch Oven über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. vorheizen.



3 Das Grün der Möhren bis auf 3–4 cm abschneiden, das abgeschnittene Grün wässern. Die Möhren schälen, je nach Dicke der Länge nach halbieren und in 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Tomatenfilets klein schneiden. Die Peperoni längs halbieren, entkernen, waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.



4 Die Chakalaka-Würzmischung (s. Tipp) zubereiten. Das Tomatenöl in den Dutch Oven gießen und darin Möhren, Zwiebel, Knoblauch und Spitzkohl bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren.



5 Klein geschnittene Tomatenfilets, grünen Pfeffer und Bohnen dazugeben und bei geschlossenem Deckel 4–5 Min. mitbraten. Danach Tomatenmark, Peperoni und Chakalaka-Würzmischung unterrühren.



6 Mit der Gemüsebrühe aufgießen und den Eintopf bei geschlossenem Deckel ca. 15 Min. köcheln lassen, dafür gegebenenfalls die Grilltemperatur auf mittlere Hitze (160–180 °C) reduzieren. Das Möhrengrün aus dem Wasser nehmen und trocken schleudern. Möhrengrün und Koriander grob hacken und zum Servieren über den Eintopf streuen.

CHAKALAKA-WÜRZMISCHUNG

1 EL Meersalz mit 1 TL braunem Zucker, 1 TL geräuchertem Paprikapulver, 1 TL Zwiebelpulver, 1 EL Currypulver, 1 Msp. Zimtpulver und 1 Msp. gemahlenem Kreuzkümmel im Mörser fein zermahlen. Die Würzmischung reicht für etwa 1 kg Grillgut und eignet sich neben Gemüse auch für helles Fleisch, Geflügel und Fisch.

Cabbage Cake

Diesen auch farblich coolen Cabbage Cake könnt ihr genauso mit anderen Kohlsorten wie Spitzkohl, Chinakohl, Urkohl oder auch Rotkohl zubereiten. Wenn ihr Rotkohl verwendet, dann wird der Cake allerdings kräftig lila. Ohne Speck ergibt sich eine tolle vegetarische Variante.

Für 4–6 Personen

½ Weißkohl (ca. 600–700 g)

2 Zwiebeln

150 g geräucherter Speck

½ Bund glatte Petersilie

3–4 EL Olivenöl

1 EL Öl

3 Eier (M)

60 g Sahne

75 g Bergkäse, *gerieben*

1 Rolle Mürbeteig (Kühlregal)
oder selbst gemachter
Mürbeteig s. Tipp

schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

Würzmischung

1 TL Meersalzflocken

1 EL edelsüßes Paprikapulver

1 TL brauner Zucker

1 Msp. gemahlener
Schwarzkümmel

Zubehör

gusseiserne Grillpfanne

Mörser

Backpapier

Zerkleinerer

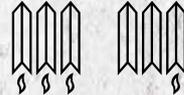




VORBEREITUNG
15–20 Min. zubereiten



GRILLZEIT
30–35 Min.



GRILLMETHODE
direkte und indirekte Hitze

GRILLTECHNIKEN
(s. S. 14–16)



1 Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Den Weißkohl vom Strunk befreien, die Blätter in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Grillpfanne über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. vorheizen.



2 Vom Speck nach Bedarf die Schwarte abschneiden und den Speck in 1 cm große Würfel schneiden. Die Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blätter samt Stielen grob zerkleinern. Für die Würzmischung Meersalzflöckchen, Paprikapulver, Zucker und Schwarzkümmel im Mörser fein zermahlen.



3 Das Olivenöl in die vorgeheizte Pfanne gießen und darin Speck- und Zwiebelwürfel sowie den Kohl bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. anbraten, dabei gelegentlich umrühren. Den Pfanneninhalt anschließend mit der Würzmischung bestreuen und die Pfanne vom Grill nehmen.



4 Die Weißkohlmischung in einer Schüssel erkalten lassen. Die Pfanne reinigen und dünn mit 1 EL Öl einreiben. Aus einem Bogen Backpapier einen Kreis in der Größe der Pfanne zuschneiden und die Pfanne damit auslegen. Eier, Sahne, Käse und Petersilie im Zerkleinerer in kurzen Intervallen grob mixen.



5 Den Mürbeteig abrollen, die Pfanne mit dem Teig auskleiden, überhängende Ränder abschneiden und den Teigrand in der Pfanne rundherum andrücken. Die Pfanne mit den Teigresten auskleiden, den Teig mit einer Gabel bis zum Rand in gleichmäßigen Abständen einstechen.



6 Die Weißkohlmischung in der Pfanne verteilen, gleichmäßig mit dem Eierguss übergießen und den Cabbage Cake in der indirekten Zone bei geschlossenem Deckel 30–35 Min. backen. Vom Grill nehmen und in der Pfanne etwas abkühlen lassen. Mit schwarzem Pfeffer würzen und in Stücke geschnitten servieren.

SELBST GEMACHTER MÜRBETEIG

Wenn ihr Zeit und Lust habt, könnt ihr den Mürbeteig für den Cabbage Cake auch selbst machen. Dazu einfach 250 g Weizenmehl (Type 405) mit ½ TL Backpulver und ½ TL feinem Meersalz in eine ausreichend große Schüssel sieben. 130 g raumtemperierte Butterflöckchen und 1 Ei (M) zugeben und alles mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen, auf eine Dicke von 1 cm kreisrund flach drücken und 10–15 Min. kalt stellen. Die Folie entfernen und den Teig zwischen Backpapier auf die gewünschte Größe ausrollen.

Crunchy Flat Duck

Am besten von allen Entenarten schmecken die sogenannten Flugenten, die auch als Barbarie-Enten im Handel sind. Ihr Fleisch ist besonders mager, zart und sehr aromatisch. Sie kommen meist aus nachhaltigen Züchtungen.

Für 4 Personen

- 1 Ente (1,8–2 kg)
- 2 × Violette Blossom-Würzmischung s. S. 28
- 3 EL Erdnussöl
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Mirin (süßer jap. Reiswein)
- 1 EL Reissessig

Zubehör

- Dutch Oven zum Bescheren





VORBEREITUNG
20 Min. zubereiten
mind. 20 Min. marinieren (am besten über Nacht)



GRILLZEIT
1,25–1,5 Std.



GRILLMETHODE
indirekte Hitze



RUHEZEIT
6–8 Min. (s. S. 26)

BEVORZUGTE GRILLS
Pelletgrill
Gasgrill



1 Den Grill für indirekte mittlere Hitze (150–170 °C) vorbereiten. Die Ente mit der Brustseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen und mit einer Schere auf einer Seite entlang des Rückgrats von hinten nach vorne durchschneiden.



2 Danach auf der anderen Seite entlang des Rückgrats ebenso durchschneiden. Rückgrat entfernen und anderweitig verwenden (z. B. für eine Brühe).



3 Die Ente wenden, auseinanderziehen und zweimal mit einem kräftigen Druck beider Hände platt drücken.



4 Die Haut der Ente rautenförmig einschneiden, ohne dabei ins Fleisch zu schneiden. Die Violette Blossom-Würzmischung zubereiten. Die Ente wenden und die Hälfte der Würzmischung auf der Innenseite verteilen. Das Erdnussöl mit Sojasauce, Mirin und Essig verrühren. Die Ente mit der Hautseite nach oben in ein ausreichend großes Gefäß legen und die Hautseite mit dem Würzöl einpinseln.



5 Mit Frischhaltefolie abdecken und die Ente bei Raumtemperatur mind. 20 Min. marinieren (noch besser über Nacht im Kühlschrank; vor dem Grillen das Fleisch ca. 15 Min. Raumtemperatur annehmen lassen).



6 Die Hautseite der Ente leicht trocken tupfen. Die Ente mit der Hautseite nach unten auf den Grillrost legen, mit dem Dutch Oven beschweren und bei geschlossenem Deckel 35–40 Min. grillen. Den Dutch Oven entfernen, die Ente wenden und mit der übrigen Würzmischung bestreuen. Bei geschlossenem Deckel in 40–45 Min. fertig grillen (Kerntemperatur 72–76 °C). Vom Grill nehmen und vor dem Servieren 6–8 Min. ruhen lassen.

TIPP: Wenn ihr die Ente über Nacht im Kühlschrank mariniert, schmeckt sie noch besser. Die Karkassen (die Knochen vom Geflügel) solltet ihr nach dem Essen auf keinen Fall wegwerfen, sondern auskochen und zu einer Brühe verarbeiten. Dann habt ihr beim nächsten Mal gleich eine tolle Basis für eine Suppe.

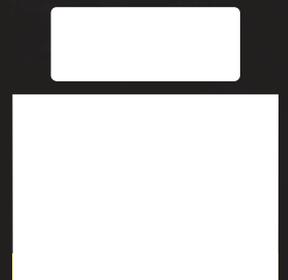
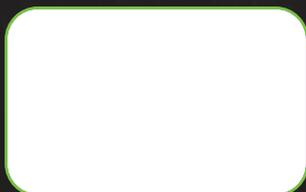
DAS EINZIGARTIGE STANDARDWERK FÜR ALLE WINTERGRILL-FANS



Grillen wie ein Profi – das ganze Know-how für großartige Ergebnisse und unübertreffliches Wintergrill-Vergnügen!

- Basis-Know-how, Tools, Tipps & Tricks sowie ausführliche Infos zum Grillen in der kalten Jahreszeit – so wird jeder zum Meister des Wintergrillens.
- Über 200 Rezepte – von Klassikern wie Festtagsgans und Christmas Roastbeef über Karpfen im Malzteig und Glutkohl bis hin zu kreativen Innovationen wie Lamm auf Moos, Kürbis-Hot Dogs, Glaced Root Hammer oder Grill-Lebkuchen. Mit dabei: eine große Auswahl an fleischlosen Gerichten.
- Zahlreiche Step-by-Step-Fotos – damit jedes Rezept zur unvergleichlichen Gaumenfreude wird.

Weber und GU: Von Profis – für Kenner



VORBEREITUNG

50 Minuten

GRILLZEIT

4-4,5 Std.

GRILLMETHODE

Indirekt

RUHZEIT

15 Minuten

BEVORZUGTE GRILLS

Holzkohlegrill/Gasgrill/Pelletgrill/Smokey Mountain Cooker

Diese Zubereitung der Festtagsgans auf einem Grill ist mittlerweile ein absoluter Klassiker. In Kombination mit der Füllung aber ein absolutes Highlight auf jedem festlich gedeckten Tisch.

Festtagsgans mit Früchtebrot

Für 6-8 Personen

Füllung

200 g Dörrfrüchte

(Z. b. Aprikosen, Pflaumen, Cranberrys, Rosinen)

15 g frische Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

25 g Zucker

250 g Mehl, Typ 405

2 Bio-Eigelbe, M

40 g Butter, zimmerwarm

15 g feines Meersalz

Mehl zum Bearbeiten

Gans

500 g Wurzelgemüse

(Z. b. Möhren, Sellerie, Pastinake, Lauch)

2 rote Zwiebel

50 g Beifuß

25 g frische Kräuter de Provence

(Z. b. Rosmarin, Thymian, Lorbeer)

1 Gans, ca. 4,5-5 kg

Meersalz

200 ml Rotwein

150 ml Madeira

1 L Geflügelbrühe

Glasur

3 EL Ahornsirup

3 EL Sojasauce

Saft von ½ Zitrone

Zubehör

1 BBQ Keramik Kasserolle

8-10 gewässerter Zahnstocher

Küchengarn zum Binden

1. Die Dörrfrüchte je nach Beschaffenheit klein schneiden. Die Hefe in lauwarmes Wasser bröseln, den Zucker zugeben und solange rühren, bis sich beides aufgelöst hat. In eine ausreichend große Schüssel, Mehl, Dörrfrüchte, Eigelbe und Butter geben. Die Flüssigkeit hineingießen und mehrere Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
2. Inzwischen das Wurzelgemüse gründlich abspülen, trocken tupfen und in wallnussgroße Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Das Wurzelgemüse, Zwiebeln und Kräuter in die Kasserolle geben.
3. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (160-180°C) vorbereiten. Die Flügel, überschüssiges Fett, Würzel, (je nach Geschmack die geputzten Innereien) abschneiden und auf das Wurzelgemüse verteilen. Die Gans unter fließendem Wasser abspülen, gründlich trocken tupfen und innen sowie außen mit Meersalz würzen.
4. Den gegangenen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten. Danach zu einer Rolle formen und in die Gans füllen. Für die Glasur Sirup, Sojasauce und Zitronensaft miteinander verrühren.

5. Die überlappende Haut mit den Zahnstochern im Abstand von ca. 1 cm durchstechen und mit dem Küchengarn schlaufenförmig von oben nach unten binden. Danach ein weiteres mal von unten nach oben, und das Küchengarn verknoten.
6. Die Gans auf das Wurzelgemüse setzen und die Kasserolle auf den Grill stellen. Mit Rotwein, Madeira, 500 ml Geflügelbrühe aufgießen und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Std. grillen. Danach im Abstand von 30 Minuten die Flüssigkeit kontrollieren und den restlichen Fond nach und nach zugeben. 30 Minuten vor Grillzeitende die Gans im Abstand von 10 Minuten mit der Glasur einpinseln. (Optimale Kerntemperatur 78°C-84°C) Danach weitere 10-15 Minuten ohne Hitze ruhen lassen.

Tipp: Für die Sauce zur Festtagsgans den Fond durch ein Sieb gießen, das überschüssige Fett mithilfe einer Fettkanne abgießen (das Fett auffangen) und den Fond zum Kochen bringen. Danach mit wenig angerührter Speisestärke binden und ggf. mit der restlichen Glasur abschmecken.

VORBEREITUNG

15 Min. + 35 Min. Räucherzeit

GRILLZEIT

20 + 25 Min.

GRILLMETHODE

Indirekt/Direkt

RUHZEIT

-

BEVORZUGTE GRILLS

Holzkohlegrill/Gasgrill/Pelletgrill

Der Klassiker schlecht hin mit Rauch-Aromen und knusprigem Speck neu interpretiert!

Geräuchertes Maronen-Schaumsüppchen

Für 6 Personen

500 g vorgegarte Maronen

50 g Butter

250 g Schalotten

4 Knoblauchzehen

1 Bund Frühlingszwiebel

1 Peperoni

50 g Maronen.- oder Kastanienmehl

1,5 l Geflügel.- oder Gemüsebrühe

250 ml Sahne

Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubehör

2 Handvoll gewässerte Räucherchips

1 Dutchoven

1. Den Grill für indirekte schwache bis mittlere Hitze (140-150°C) vorbereiten. Die Maronen zusammen mit der Butter in den Dutchoven geben. Den Dutchoven über die indirekte Zone platzieren die Räucherchips auf die Glut verteilen und mit geschlossenem Deckel 30-35 Minuten räuchern.
2. (Beim Gasgrill die dafür vorgesehene Räucherbox verwenden.) Inzwischen, die Schalotten, Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Die Peperoni entkernen und in Streifen schneiden.
3. Den Grill nun für direkte mittlere bis starke Hitze (180-200°C) Hitze vorbereiten. Den Dutchoven über die direkte Zone platzieren. Die Geschnittenen Zutaten zugeben und 8-10 Minuten anbraten. Dabei gelegentlich Rühren und den Grilldeckel zwischendurch schließen.
4. Jetzt 1/3 herausnehmen und für die Einlage beiseitestellen. Den Ansatz mit Maronenmehl bestäuben und den Ansatz weitergrillen, bis sich ein leichter Belag am Boden abzeichnet.
5. Danach mit Geflügelbrühe ablöschen und mit dem Deckel des Dutchovens verschließen. Mit geschlossenem Grilldeckel ca. 20 Minuten einkochen.
6. Danach mit Sahne aufgießen und erneut geschlossen zum Kochen bringen. Mit Meersalz und schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Servieren die beiseite gestellten Maronen in die vorgewärmten Bowls verteilen. Die Suppe mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren und in die Bowls verteilen. Je nach Geschmack mit knusprigem Speck verfeinern.

Tipp: Der Speck lässt sich wunderbar vor dem eigentlichen Räuchervorgang der Suppe zubereiten. Dazu 12 Scheiben Speck, so wie er ist, mit den Lagen über direkter schwache bis mittlere Hitze (140-150°C) Hitze knusprig grillen. Dabei nach und nach die knusprig gebrillten Speckstreifen entnehmen und auf Küchenpapier zum Abtropfen legen.

VORBEREITUNG

20 Min.

GRILLZEIT

12-15 Min.

GRILLMETHODE

direkt

RUHZEIT

-

BEVORZUGTE GRILLS

Gasgrill/Holzkohlegrill/Pelletgrill/Elektrogrill

Gin Birnen

Gin ist populär wie nie. Allein in Deutschland gibt es offiziell nahezu 700 verschiedene Sorten und belegt auf der Welttrangliste nach UK und den USA Platz 3. Diese Aromen-Vielfalt spielt mittlerweile nicht nur neben dem Grill eine wichtige Rolle. Längst werden mit Gin Lebensmittel veredelt, verfeinert, eingelegt und sogar Chips zum Räuchern darin gewässert. Und es gibt noch so viele andere Verwendungsmöglichkeiten, darum wird es höchste Zeit für unsere Gin Birnen.

Für 4 Personen

1 l Wasser

150 g Zucker

Saft von 2 Bio-Zitrone

1 Zimtstange

1 Sternanis

6-8 Wacholderbeeren

4 Birnen

4 cl Gin

1 EL Pflanzenöl

4 EL eingelegte Wildpreiselbeeren

Zubehör

1 Dutchoven

1. Den Grill für direkte sehr starke Hitze (250-290°C) vorbereiten. Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimtstange, Sternanis und Wacholderbeeren in den Dutchoven geben und mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.
2. Inzwischen die Birnen schälen, halbieren und mithilfe eines Kugelausstechers das Kerngehäuse entfernen. Alternativ könnt Ihr auch einen TL verwenden.
3. Sobald der süße Würzsud kocht, die Hitze auf mittlere bis starke Hitze 180-220°C reduzieren. Die Birnenhälften hineingeben und mit geschlossenem Deckel, je nach Reifegrad 8-12 Minuten bissfest garen. (Den Würzsud anderweitig weiterverwenden.)
4. Die fertigen Birnen gründlich trockentupfen, mit 1 cl Gin beträufeln und die Schnittflächen mit Öl einreiben.
5. Die Hälften mit der Schnittfläche auf den Grillrost geben und mit geöffnetem Deckel 3-4 Minuten grillen.
6. Danach den Grill ausschalten ggf. auf die indirekte Hitze wechseln und die Birnen mit 1 cl Gin einpinseln. Sobald sich die Birnenhälften lösen, mit dem restlichen Gin einpinseln und die Aussparung des Kerngehäuses mit Preiselbeeren füllen.

Tipp: Für die Schokoladensauce einfach 35 g braunen Rohrzucker leicht karamellisieren. Mit 250 ml Sahne ablöschen und 100 g gehackte Vollmilch sowie 100 g gehackte Bitterschokolade darin einrühren. Bei sehr schwacher Hitze rühren, bis sich die Schokolade vollständig aufgelöst hat. Zum Aromatisieren könnt Ihr etwas Vanillemark, geriebene Tonkabohne, Spekulatiusgewürz oder auch Zimtpulver hineingeben. 2-3 EL Kakao Nibs sorgen für den richtigen Crunch.