



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

DE

⚠ Die **SICHERHEITSSYMBOL**e machen Sie auf wichtige **SICHERHEITSHINWEISE** aufmerksam.

⚠ Die Schlüsselwörter **GEFAHR**, **WARNUNG** und **ACHTUNG** werden mit dem entsprechenden **SICHERHEITSSYMBOL** verwendet.

⚠ **GEFAHR** weist auf die höchste Gefahrenstufe hin.

⚠ Bitte lesen Sie alle Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung.

⚠ **GEFAHR**

- Dieser Barbecuegrill ist nur für den Gebrauch im Freien bestimmt. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich Rauchdämpfe an, die schwere, sogar tödliche Körperverletzungen verursachen können.

- Geben Sie keine Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlenstücke.
- Verschließen Sie die Flasche mit der Zündflüssigkeit nach Gebrauch gut und bewahren Sie sie in sicherer Entfernung vom Barbecuegrill auf.
- Verwenden Sie weder Benzin, noch Alkohol oder andere leicht entzündbare Flüssigkeiten zum Anzünden der Kohle. Wenn Sie eine Zündflüssigkeit verwenden, entfernen Sie Flüssigkeitsreste, die unter Umständen durch die Bodenschlitze gedrungen sind, bevor Sie die Holzkohle anzünden.
- Lassen Sie niemals Kleinkinder, Kinder oder Haustiere unbeaufsichtigt in die Nähe des Grills.
- Versuchen Sie niemals, einen heißen Barbecuegrill zu bewegen.
- Verwenden Sie den Barbecuegrill niemals in der Nähe von brennbarem Material. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 2m.
- Verwenden Sie den Barbecuegrill nur dann, wenn alle Bestandteile montiert sind. Vergewissern Sie sich, dass die Aschenauffangschale korrekt an den Beinen unterhalb der Grillkugel befestigt ist.

- Entfernen Sie die Asche erst, wenn die Kohle komplett verbrannt und das Feuer ganz gelöscht ist.
- Tragen Sie beim Anzünden oder Grillen keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind.

⚠ **WARNUNG**

- Sorgen Sie dafür, dass der Grill stets auf geradem Untergrund steht.
- Nehmen Sie vor dem Anzünden des Grills und Anfachen der Holzkohle den Grilldeckel ab.
- Legen Sie die Holzkohle stets auf den Kohlenrost und nie direkt in den Boden der Grillkugel.
- Berühren Sie den Grill- oder Kohlenrost nicht mit der bloßen Hand, um zu prüfen, ob er heiß ist.
- Tragen Sie Grillhandschuhe oder verwenden Sie Topflappen beim Grillen und Einstellen der Lüftungsschieber.
- Verwenden Sie stets die richtigen Grillgeräte mit langen, hitzebeständigen Griffen.



ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

DE

- Der Grilldeckel ist an der Innenseite mit einem Haken zum Aufhängen an der Seite der Grillkugel versehen. Hängen Sie den Deckel nicht am Grillkugelgriff auf, und legen Sie einen heißen Deckel niemals auf den Outdoor-Teppichbelag oder das Gras.
- Zum Löschen des Holzkohlenfeuers setzen Sie den Deckel auf die Kugel und schließen alle Lüftungsschieber. Verwenden Sie kein Wasser, da dadurch die Porzellanbeschichtung beschädigt wird.
- Zum Löschen von aufflackernden Flammen setzen Sie den Deckel auf. Verwenden Sie kein Wasser.
- Gehen Sie mit den elektrischen Grillanzündern vorsichtig um und bewahren Sie sie sorgfältig auf.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine elektrischen Kabel in der Nähe der heißen Grilloberfläche befinden.

ACHTUNG

- Durch Auskleiden der Grillkugel mit Alufolie wird die Luftzirkulation eingeschränkt. Verwenden Sie besser eine Tropfpfanne zum Auffangen von Fleischsaft beim indirekten Grillen.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände zum Reinigen des Grillrostes oder Entfernen der Asche, da dadurch die Oberflächenbeschichtung beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie auch keine ätzenden Reinigungsmittel für den Grillrost oder den Grill, da auch dadurch die Oberflächenbeschichtung beschädigt werden kann.

TIPPS ZUR SICHEREN HANDHABUNG VON LEBENSMITTELN

- Waschen Sie die Hände gründlich mit heißem Seifenwasser, bevor Sie mit der Speisenzubereitung beginnen, sowie auch nach der Handhabung von rohem Fleisch, Fisch und Geflügel.

- Lassen Sie Fleisch, Fisch und Geflügel nicht bei Raumtemperatur oder auf der Arbeitsfläche auftauen, sondern immer nur im Kühlschrank.
- Legen Sie gegrillte Speisen niemals auf dieselbe Fläche, auf der das rohe Grillgut gelegen hat.
- Waschen Sie das gesamte Geschirr und alle Grillgeräte, die mit rohem Fleisch, Fisch und Geflügel in Berührung gekommen sind, in heißem Seifenwasser und spülen Sie sie gründlich.

**EINE NICHTBEACHTUNG
DIESER GEFAHREN-,
WARN- UND
SICHERHEITSHINWEISE
KANN SCHWERE, SOGAR
TÖDLICHE VERLETZUNGEN,
EINEN BRAND ODER
EINE EXPLOSION
UND SACHSCHADEN
VERURSACHEN.**





NÜTZLICHE HINWEISE

DE

VORBEREITEN DES GRILLS

- Nehmen Sie den Deckel ab und öffnen Sie alle Lüftungsschieber, bevor Sie die Kohle anzünden. HINWEIS: Entfernen Sie etwaige angesammelte Aschenreste aus dem Grillboden (allerdings erst, wenn die Kohle komplett abgekühlt ist), damit die Luft richtig zirkulieren kann. Holzkohle benötigt Sauerstoff zum Brennen, achten Sie daher darauf, dass die Lüftungsschieber nicht blockiert sind.
- Ordnen Sie die Kohlenstücke pyramidenförmig an oder legen Sie sie in einen Weber® RapidFire®-Anzündkamin.
- Legen Sie entweder Weber® lighter cubes - Zündwürfel (ungiftig, geruch- und geschmacklos) oder zusammengeballtes Zeitungspapier unter die Kohlenstücke und zünden Sie sie an. HINWEIS: Wir geben absichtlich keine Anweisungen zur Verwendung von Zündflüssigkeit, da wir der Meinung sind, dass die oben- genannten Zündmethoden wesentlich besser sind. Zündflüssigkeit ist schmutzig und kann dem Grillgut einen unangenehmen Geschmack verleihen, wenn sie nicht gründlich abbrennt. Wenn Sie dennoch Zündflüssigkeit verwenden wollen, befolgen Sie bitte die Anweisungen des Herstellers und gießen Sie sie NIEMALS auf die offene Flamme.

- Wenn die Kohlenstücke leicht mit grauer Asche bedeckt sind (gewöhnlich nach 25 bis 30 Minuten), verteilen Sie sie mit einer langstieligen Grillzange entsprechend der von Ihnen verwendeten Grillmethode.
- Für einen extrafeinen Räuchergeschmack geben Sie Holzspäne oder Holzstücke (die vorher mindestens 30 Minuten lang in Wasser getränkt und dann gut abgeschüttelt wurden) oder feuchte, frische Kräuter, wie Rosmarin, Thymian oder Lorbeerblätter, hinzu. Legen Sie die feuchten Holzstücke oder Kräuter kurz vor Grillbeginn direkt auf die Kohlenstücke.
- Wenn Sie den Deckel während des Grillens abnehmen müssen, heben Sie ihn seitlich und nicht gerade hoch, da sonst die Asche zum Grillgut hochgezogen wird.

SO LEICHT IST PERFEKTES GRILLEN!

Befolgen Sie diese Anweisungen und es kann nichts passieren, weder Ihnen noch Ihrem Grillgut.

- Direktes oder indirektes Grillen oder von beidem etwas? Lesen Sie das Rezept und die
- Anweisungen zur Vorbereitung des Grills. Es gibt zwei Grillmethoden bei den Weber®-

Grills—die direkte und die indirekte Methode. Auf den folgenden Seiten finden Sie spezielle Tipps und Anweisungen.

- Versuchen Sie nicht, Zeit einzusparen, indem Sie das Grillgut auf den Grill legen, bevor er bereit ist. Lassen Sie die Kohle so lange brennen, bis sie leicht mit grauer Asche bedeckt ist. (Dabei die Lüftungsschieber offen lassen, damit das Feuer nicht ausgeht.)
- Zeigen Sie Ihre Grillkünste mit Schaufel und Grillzange, aber lassen Sie die Gabel aus dem Spiel! Sie haben wahrscheinlich gesehen, wie manche das Fleisch mit der Gabel anstechen—vielleicht haben Sie dies auch schon gemacht? Wenn ja, dann raten wir davon in Zukunft ab, denn dadurch gehen Saft und Geschmack verloren und übrig bleibt ausgetrocknetes Grillgut!
- Vergewissern Sie sich, dass das Grillgut auf den geschlossenen Grill passt. Es sollte ein Abstand von mindestens 2,5 cm zwischen Grillgut und Deckel bestehen.
- Widerstehen Sie der Versuchung, alle paar Minuten den Deckel hochzuheben, um nach dem Grillgut zu sehen. Jedes Mal, wenn Sie den Deckel hochheben, entweicht Hitze, so dass es also länger dauert, bis das Essen auf dem Tisch steht.





NÜTZLICHE HINWEISE

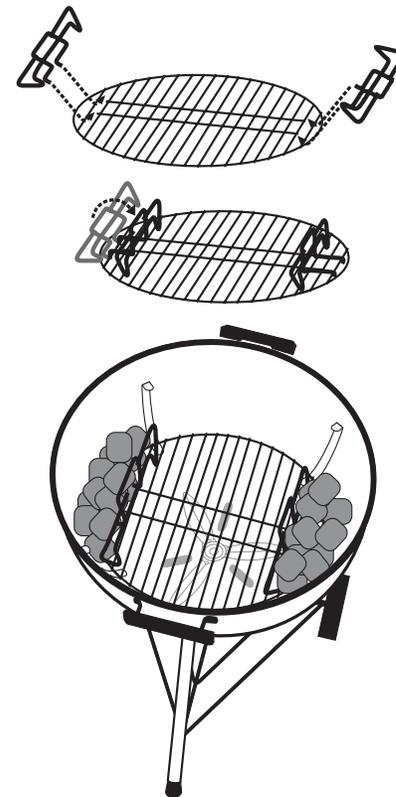
DE

- Wenn nicht anders im Rezept vorgesehen ist, wenden Sie das Grillgut nur einmal während des Grillens.
 - Wenn Sie mit geschlossenem Deckel grillen, vermeiden Sie Aufflammen, verkürzen die Grillzeit und erzielen insgesamt bessere Resultate.
 - Widerstehen Sie auch der Versuchung, mit der Schaufel auf das Grillgut, wie z.B. Hamburger, zu drücken, denn dadurch geht nur der herrliche Geschmack verloren.
 - Wenn Sie das Grillgut leicht mit Öl bestreichen, wird es gleichmäßiger gegrillt und klebt nicht auf dem Grillrost an. Tragen Sie das Öl stets auf das Grillgut, nicht auf den Grillrost auf.
- Reinigen Sie den Grill mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser, spülen Sie ihn mit klarem Wasser ab und wischen Sie ihn trocken.
 - Es ist nicht notwendig, den Grillrost nach jedem Grillen zu waschen. Entfernen Sie lediglich die Grillrückstände mit einer Drahtbürste oder zerknüllter Alufolie und wischen sie den Grillrost mit Papiertüchern ab.

VERWENDUNG DER HOLZKOHLEHALTER

1. Öffnen Sie die oberen und unteren Lüftungsschieber des Grills und nehmen Sie den Haube ab.
2. Setzen Sie den Holzkohlenrost so ein, dass die Metallsprossen quer durch die Grillkugel von einem Griff zum anderen verlaufen. Dadurch befinden sich die Holzkohlehalter gegenüber den Kugelgriffen, sodass die Holzkohle fern von den Griffen liegt.
3. Setzen Sie die Holzkohlehalter so ein, dass sie in die äußeren geraden Sprossen des Holzkohlenrosts einhaken. Der vordere Teil der Holzkohlehalter muss jeweils über die dritte Sprosse des Holzkohlenrosts geschoben werden und einrasten.

Verwendung der Holzkohlehalter



LEICHTE PFLEGE IHRES GRILLS

Sie können die Lebensdauer Ihres Weber® Grills um viele Jahre verlängern, wenn Sie ihn einmal im Jahr gründlich reinigen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill abgekühlt und die Holzkohle ganz erloschen ist.
- Nehmen Sie den Grill- und Kohlenrost ab.
- Entfernen Sie alle Aschenreste.



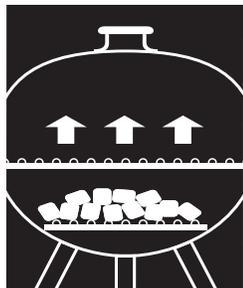
GRILLEN MIT HOLZKOHLE

DE

DIREKTE METHODE

Bei der direkten Grillmethode wird das Grillgut direkt über den grillfertigen Kohlenstücken gegart. Für gleichmäßiges Grillen sollte das Grillgut einmal nach halber Grillzeit gewendet werden. Verwenden Sie die direkte Grillmethode für alle Speisen mit einer Grillzeit von weniger als 25 Minuten: Steaks, Koteletts, Spieße, Gemüse und ähnliches.

1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Ordnen Sie die empfohlene Menge Holzkohlenbriketts in der Mitte des Kohlenrosts an (siehe Tabelle unten).
3. Zünden Sie die Briketts an. Lassen Sie den Deckel weg, bis die Briketts leicht mit grauer Asche bedeckt sind, ca. 25 bis 30 Minuten.
4. Verteilen Sie die vorbereiteten Briketts gleichmäßig über dem Kohlenrost.
5. Legen Sie den Grillrost über die Kohlenstücke.
6. Geben Sie das Grillgut auf den Grillrost.
7. Setzen Sie den Deckel auf. Die empfohlenen Grillzeiten sind im Rezept angegeben.



Holzkohlenbrikettmengen für die direkte Grillmethode

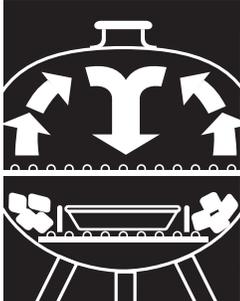
| Grilldurchmesser | Erforderliche Anzahl von Briketts |
|------------------|-----------------------------------|
| 37 cm | 30 St. |
| 47 cm | 40 St. |
| 57 cm | 50 St. |
| 67 cm | 80 St. |
| 95 cm | 150 St. |

INDIREKTE METHODE

Verwenden Sie die indirekte Grillmethode für Grillgut, dessen Grillzeit mindestens 25 Minuten beträgt, oder für Grillgut, das so empfindlich ist, dass es durch direkten Kontakt mit der Hitzequelle austrocknen oder verbrennen würde. Dazu gehören Braten, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets. Zum indirekten Grillen werden die vorbereiteten Holzkohlenbriketts auf beiden Seiten des Grillguts angeordnet. Da die Hitze aufsteigt, vom Deckel und den Innenflächen des Grills reflektiert wird und zirkuliert, wird das Grillgut gleichmäßig auf allen Seiten langsam gegart. Das Grillgut braucht nicht gewendet zu

werden. Hinweis: Für Fleischstücke, die mehr als eine Stunde lang gegrillt werden müssen, fügen Sie zusätzliche Briketts auf beiden Seiten zu, wie es in der Tabelle angegeben ist.

1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Geben Sie die empfohlene Menge Holzkohlenbriketts auf den Holzkohlenrost (siehe Tabelle unten). Lassen Sie genug Platz für eine Tropfschale zwischen den Kohlenstücken.
3. Zünden Sie die Briketts an. Lassen Sie den Deckel weg, bis die Kohlenstücke leicht mit grauer Asche bedeckt sind, ca. 25 bis 30 Minuten.
4. Schieben Sie die Tropfschale zwischen die Kohlenstücke zur Mitte des Kohlenrosts.
5. Legen Sie den Grillrost über die Kohle.
6. Legen Sie das Grillgut auf den Grillrost direkt über die Tropfschale.
7. Legen Sie den Deckel auf den Grill. Die empfohlenen Grillzeiten sind im Rezept angegeben.



Holzkohlenbrikettmengen für die indirekte Grillmethode

| Grilldurchmesser | Standardbriketts für die erste Stunde | Standardbriketts für jede weitere Stunde |
|------------------|---------------------------------------|--|
| 37 cm | 9 St. pro Seite | 6 St. pro Seite |
| 47 cm | 20 St. pro Seite | 7 St. pro Seite |
| 57 cm | 25 St. pro Seite | 8 St. pro Seite |
| 67 cm | 40 St. pro Seite | 9 St. pro Seite |
| 95 cm | 75 St. pro Seite | 22 St. pro Seite |



TIPPS FÜR ERFOLGREICHES GRILLEN

DE

Die folgenden Angaben bezüglich Art, Dicke, Gewicht und Grillzeiten der Fleischstücke dienen nur als Richtlinien und sind keine festen Angaben. Die Grillzeiten hängen von verschiedenen Faktoren ab, wie Lage, Wind, Außentemperatur oder gewünschtem Garheitsgrad.

Grillen Sie Steaks, Fischfilets, ausgelöste Hühnerstücke und Gemüse nach der direkten

Methode mit den in der Tabelle angegebenen Zeiten oder bis sie den gewünschten Garheitsgrad erreicht haben. Dabei einmal nach halber Grillzeit wenden.

Grillen Sie Braten, Hühnerstücke mit Knochen, ganze Fische und dickere Fleischstücke nach der indirekten Methode mit den in der Tabelle angegebenen Zeiten oder bis das Thermometer die gewünschte Innentemperatur anzeigt.

Wenn nicht anders angegeben ist, ergeben die Grillzeiten für Rindfleisch den vom US-amerikanischen Landwirtschaftsministerium (USDA) festgelegten mittleren Garheitsgrad (medium).

HINWEIS: Faustregel für das Grillen von Fisch: 4 bis 5 Minuten bei einer Dicke von 12 mm; 8 bis 10 Minuten bei einer Dicke von 2,5 mm.

| Rind | Dicke/Gewicht | Durchschnittliche Grillzeit |
|--|---------------|--|
| steak: rumpsteak, filet-steaks, entrecôte, porterhouse, t-bone-steak | 2 cm dick | 5 bis 8 minuten: 4 bis 6 minuten bei direkter, hoher hitze grillen, 1 bis 2 minuten bei indirekter hoher hitze weiter grillen |
| | 3,8 cm dick | 10 bis 14 minuten: 6 bis 8 minuten bei direkter, hoher hitze scharf anbraten, 4 bis 6 minuten bei indirekter hoher hitze grillen |
| | 5 cm dick | 14 bis 18 minuten: 6 bis 8 minuten bei direkter, hoher hitze scharf anbraten, 8 bis 10 minuten bei indirekter hoher hitze grillen |
| hohe rippe mit knochen | 3-3,5 kg | 2,5-3 stunden indirekte, niedrige hitze |
| hamburger | 2 cm dick | 8 bis 10 minuten direkte, hohe hitze |

| Schwein | Dicke/Gewicht | Durchschnittliche Grillzeit |
|---------------------------------|---------------------|---|
| kotelett, mit oder ohne knochen | 2 cm dick | 6 bis 8 minuten direkte, hohe hitze |
| | 2,5 cm dick | 8 bis 10 minuten direkte, mittlere hitze |
| schälrippen, spareribs | 0,45 kg bis 0,90 kg | 3 bis 4 stunden indirekte, niedrige hitze |
| | 0,90 kg bis 1,36 kg | 3 bis 4 stunden indirekte, niedrige hitze |
| | 1,36 kg bis 1,81 kg | 1½ bis 2 stunden indirekte, mittlere hitze |



TIPPS FÜR ERFOLGREICHES GRILLEN

DE

| Geflügel | Dicke/Gewicht | Durchschnittliche Grillzeit |
|---|-------------------|--|
| hähnchenbrust, ohne haut und knochen | 170 g bis 220 g | 8 bis 12 minuten direkte, mittlere hitze |
| hähnchenschenkel, ohne haut und knochen | 110 g | 8 bis 10 minuten direkte, mittlere hitze |
| hähnchenbrust mit knochen | 280 g bis 340 g | 30 bis 40 minuten indirekte, mittlere hitze |
| hähnchenteile, mit knochen | | 30 bis 40 minuten indirekte, mittlere hitze |
| hähnchenflügel | 56 g bis 85 g | 18 bis 20 minuten direkte, mittlere hitze |
| hähnchen, ganz | 1,2 kg bis 1,8 kg | 1 bis 1½ stunden indirekte, mittlere hitze |
| perlhuhn, ganz | 0,5 kg bis 1 kg | 50 bis 60 minuten indirekte, hohe hitze |
| truthahn, ganz ohne füllung | 4,5 kg bis 5,4 kg | 2½ bis 3½ stunden indirekte, mittlere hitze |
| | 5,9 kg bis 6,8 kg | 3½ bis 4½ stunden indirekte, mittlere hitze |

| Fisch | Dicke/Gewicht | Durchschnittliche Grillzeit |
|-------------------------|-----------------------|--|
| fisch, filet oder steak | 1 cm bis 1,25 cm dick | 3 bis 5 minuten direkte, hohe hitze |
| | 2,5 cm bis 3 cm dick | 10 bis 12 minuten direkte, hohe hitze |
| fisch, ganz | 0,45 kg | 15 bis 20 minuten indirekte, mittlere hitze |
| | 1,4 kg | 30 bis 45 minuten indirekte, mittlere hitze |

| Gemüse | Durchschnittliche Grillzeit |
|--|--|
| grüner spargel 1,25 cm durchmesser | 4 bis 6 minuten direkte mittlere hitze |
| maiskolben mit blätter | 25 bis 30 minuten direkte mittlere hitze / 10 bis 15 minuten direkte, mittlere hitze |
| pilze: shiitake oder champignon / portobello | 8 bis 10 minuten direkte mittlere hitze / 10 bis 15 minuten direkte, mittlere hitze |
| zwiebel halbiert / in scheiben von 1,25 cm | 35 bis 40 minuten indirekte mittlere hitze / 8 bis 12 minuten direkte, mittlere hitze |
| kartoffel am stück / in scheiben von 1,25 cm | 45 bis 60 minuten indirekte mittlere hitze / 14 bis 16 minuten direkte, mittlere hitze |



REZEPTE

DE

GANZES BRATHUHN

Indirekte Methode/mittlere Hitze

- 1 ganzes Huhn, 2 - 2 1/2 kg
- Speiseöl
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer

Das Huhn waschen und gut abtrocknen. Die Flügelspitzen unter dem Rücken einklemmen und die Beine mit einem Faden zusammenbinden. Das Huhn außen mit Öl bestreichen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit der Brustseite nach oben auf den Grillrost legen und grillen, bis die Temperatur im dicksten Teil des Schenkels 82°C und in der Brust 77°C erreicht hat, etwa 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden. Das fertige Huhn auf einen Servierteller legen und vor dem Tranchieren 10 Minuten ruhen lassen.

WÜRZIGE LAMMSPIESSE

Direkte Methode/Mittlere Hitze

Orangen-Gewürz-Marinade:

- 1/8 l Oliven- oder anderes Speiseöl
- 1/16 l Rotweinessig
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel geriebene Orangenschale
- 1 Frühlingszwiebel, kleingehackt
- 1/4 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1/8 Teelöffel gemahlene Nelken

- ca. 1 kg Pfund mageres Lammfleisch, in etwa 4 cm große Würfel geschnitten

Die Orangen-Gewürz-Marinade: Zubereiten Alle Zutaten miteinander vermischen, das Lammfleisch in eine flache Backform aus Glas oder in eine Plastiktüte geben und die Marinade darübergießen; zugedeckt 4 bis 6 Stunden lang im Kühlschrank aufbewahren. Die Marinade in einen kleinen Topf abgießen, bei starker Hitze zum Kochen bringen und 1 volle Minute kochen.

Das Lammfleisch auf 4 bis 6 Metallspieße verteilen, die Spieße auf den Grillrost legen und grillen, bis das Fleisch gar ist, etwa 10 Minuten für halb durchgebraten ("medium"). Die Spieße während des Grillens mit der restlichen Marinade bestreichen und nach halber Grillzeit wenden.

4 bis 6 Portionen.

STEAKS-GRUNDREZEPT

Direkte Methode/mittlere Hitze

- 4 Steaks (New York, Filet, T-Bone-Steak, Lendensteak oder Rippensteak), je 330 g und 2,5 cm dick
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Olivenöl

Steaks auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer fest einreiben und vor dem Grillen bei Raumtemperatur 20 bis 30 Minuten stehen lassen. Steaks auf beiden Seiten leicht mit Olivenöl einreiben oder besprühen und bei direkter Mittelhitze 8 bis 10 Minuten lang grillen, bis die Temperatur im Steakinneren 63°C für mitteldurch erreicht hat, dabei einmal nach halber Grillzeit wenden. Vom Grillrost nehmen und 3 bis 5 Minuten lang ruhen lassen. Warm servieren.

4 Portionen.



REZEPTE

DE

KLASSISCHE HÜHNERBRUST AM KNOCHEN

Indirekte Methode/Mittlere Hitze

- 4 Stück Hühnerbrust, halbiert (mit Haut und Knochen), je 280 bis 340 g
- Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Olivenöl

Die Hühnerstücke unter kaltem Wasser waschen und mit Papiertüchern trockentupfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben und leicht mit Olivenöl bestreichen oder besprühen. Bruststücke mit der Haut nach oben auf den Grillrost legen und bei indirekter Mittelhitze 30 bis 40 Minuten lang grillen, bis der Fleischsaft klar ausläuft und das Fleisch am Knochen nicht mehr rosa ist. Für eine knusprigere Haut die Bruststücke 5 Minuten vor Ende der Grillzeit wenden und bei direkter Mittelhitze fertig grillen. Warm servieren.

4 Portionen.

FABELHAFT FISCHEILETS

Direkte Methode/Starke Hitze

- 4 Schwertfisch- oder Heilbuttfilets, je ca. 170 bis 230 g und 2,5 cm dick
- Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Olivenöl
Zitronenspalten (nach Wunsch)

Fischfilets auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl bestreichen oder besprühen. Filets bei direkter starker Hitze (High) 8 bis 10 Minuten lang grillen, bis sie in der Mitte nicht mehr glasig sind, dabei einmal nach halber Grillzeit wenden. Warm servieren, nach Wunsch Zitronenspalten dazu reichen.

4 Portionen.

LACHSSTEAKS KYOTO

Direkte Methode/Mittlere Hitze

- 4 Lachssteaks, je ca. 2,5 cm dick
- Olivenöl

Für die Marinade:

- 3/16 l Sojasoße
1/8 l Orangensaft-Konzentrat
2 Esslöffel Speiseöl
2 Esslöffel Tomatensoße
1 Teelöffel Zitronensaft
1/2 Teelöffel Senf
1 Esslöffel fein gehackte grüne Zwiebel (Knolle und Stiel)
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1/2 Teelöffel fein gehackte Ingwerwurzel

Zubereitung der Marinade: In einer kleinen Schüssel die Zutaten für die Marinade mischen; Lachssteaks in eine flache Schüssel legen, die Marinade darüber gießen und zugedeckt 30 bis 60 Minuten lang im Kühlschrank ziehen lassen. Marinade in einen kleinen Topf abgießen, zum Kochen bringen und eine ganze Minute lang kochen lassen. Die Steaks leicht mit Olivenöl bestreichen oder besprühen und auf den Grillrost legen. Bei direkter Mittelhitze je nach Dicke der Steaks 5 bis 10 Minuten grillen, bis der Fisch weich und gar ist (Gabelprobe). Die Steaks nach halber Grillzeit wenden und mit Marinade bestreichen.

4 Portionen.



GARNELENSPIESSE MIT CURRYBUTTER

Direkte Methode/"High" (Starke Hitze)

Für die Currybutter:

- 125 g Butter
- 2 Esslöffel fein gehackte Zwiebel
- 1 Teelöffel grob gehackten frischen Dill
- 1 – 1-1/2 Teelöffel Currypulver Prise Knoblauchpulver
- 1 kg große, ausgelöste Garnelen Olivenöl Limonen- oder Zitronenspalten Frischer Dill oder Petersiliespitzen

Für die Currybutter: Die Curry-Butter zubereiten. Die Butter in einem kleinen Topf über mittlerer Hitze schmelzen, Zwiebel, Dill, Currypulver und Knoblauchpulver dazugeben und 5 Minuten kochen. Die Garnelen auf sechs 30 cm lange Spieße stecken; dabei Platz zwischen den einzelnen Stücken lassen. Die Garnelen leicht mit Olivenöl bestreichen und grillen, bis sie rosa und weich sind, ca. 2 bis 5 Minuten, je nach Größe (nicht zu lange grillen). Die Garnelen nach halber Grillzeit wenden und mit der Currybutter bestreichen. Auf einer Platte anrichten und mit Limonenspalten und Dill garnieren.
4 Portionen.

GEGRILLTE ROTE PAPRIKASCHOTEN MIT MOZZARELLA

Indirekte Methode/Mittlere Hitze

- 1 kleiner Weißbrotlaib
- 3+1 Esslöffel Olivenöl
- 3 mittelgroße rote Paprikaschoten
- ca. 250 g frischer Mozzarella, in kleine Würfel geschnitten
- 1–1/2 Teelöffel Basilikum
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt Salz frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Das Brot in dünne Scheiben schneiden; die Rinde wegschneiden und das Brot in Würfel schneiden, bis ca. 1 Tasse gefüllt ist. Die Brotwürfel in 3 Esslöffel Olivenöl rösten, bis sie goldbraun sind; auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Paprikaschoten ca. 12 mm von der Spitze abschneiden; die Kappen aufbewahren. Vorsichtig Kerne und Membranen entfernen. In einer Schüssel die gerösteten Brotwürfel, Mozzarella, Basilikum, Knoblauch und 1 Esslöffel Öl gut mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprikaschoten mit dieser Mischung füllen, die Kappen wieder aufsetzen und mit Zahnstochern befestigen. Die Paprikaschoten aufrecht auf den Grillrost setzen und 12 bis 15 Minuten lang grillen, bzw. bis die Schoten weich sind, aber noch ihre Form beibehalten. Vom Grillrost abnehmen, die Kappen entfernen und die Schoten der Länge nach in die Hälfte schneiden.
6 Portionen.

GEGRILLETES PARADIES

Aus *Weber®'s Big Book of Grilling™*

Indirekte Methode/Mittlere Hitze

Für die Glasur:

- 3/16 l frischer Orangensaft
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel frischer Limonensaft
- 2 Teelöffel Maisstärke
- 4 Scheiben frische Ananas, je ca. 12 mm dick
- 1 Teelöffel zerstampfte getrocknete grüne Pfefferkörner oder zerstampfte schwarze Pfefferkörner
- 4 große Löffel Vanilleeis

Zubereitung der Glasur: Die Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf geben und glatt rühren. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen und ca. 1 bis 2 Minuten lang kochen, bis die Mischung dick ist. Die Glasur warm stellen oder vor dem Servieren aufwärmen. Beide Seiten der Ananasscheiben mit den Pfefferkörnern bestreuen und über indirekter Mittelhitze 6 bis 8 Minuten lang grillen, bis die Ananasscheiben gut markiert sind, dabei einmal nach halber Grillzeit wenden. Jede Ananasscheibe mit einem Löffel Vanilleeis anrichten und Glasur darüber träufeln.
4 Portionen.