

JAMIE PURVIANCE

# WEBER'S GREATEST HITS



**G|U**

BEST OF WEBER FÜR JEDEN GRILL:  
BURGER, STEAKS UND MEHR

®



# INHALT

---

VORWORT 6

EINFÜHRUNG 9

TOP-TEN-TIPPS FÜR PERFEKTE GRILLERGEBNISSE 10

GRUNDLAGEN DES GRILLENS 14

TOP-FIVE-TIPPS ZUM GRILLEN FÜR EXPERTEN 20

FÜNF FAVORITEN UND WIE MAN SIE NOCH BESSER GRILLT 24

---

## KAPITEL 01

### Vorspeisen 26

**Weber's Greatest Stories:**

»Hat der Kabeljau eine Zunge?« 46

## KAPITEL 02

### Rind & Lamm 64

**Weber's Greatest Stories:**

»Extremgrillen« 120

## KAPITEL 03

### Schwein 132

**Weber's Greatest Stories:**

»Warum würde man einen Igel  
essen wollen?« 144

**Weber's Greatest Stories:**

»Schwein gehabt« 166

## KAPITEL 04

### Geflügel 178

**Weber's Greatest Stories:**

»Zündende Idee für Feuerwehrleute« 216

## KAPITEL 05

### Seafood 224

**Weber's Greatest Stories:**

»Im Kampf mit der Monsterforelle« 246

## KAPITEL 06

### Beilagen 254

**Weber's Greatest Stories:**

»Wie ein Rentier das Grillen nach  
Norwegen brachte« 264

## KAPITEL 07

### Desserts 282

MENÜVORSCHLÄGE 54/55,  
126/127, 160/161, 238/239

EXTRAS 298

GRILLKOMPASS 304

REGISTER 311

IMPRESSUM 320

#### HINWEIS ZUR VERWENDUNG VON ALUMINIUMFOLIE:

In zahlreichen Rezepten in diesem Buch wird Alufolie verwendet. Da salz- und säurehaltige Rezeptbestandteile Aluminium anlösen und auf das verpackte Lebensmittel übergehen lassen können, empfehlen wir den Einsatz von mit Backpapier beschichteter Alufolie (Back-Alufolie). Sie ist im gut sortiertem Lebensmittelhandel erhältlich.

# TOP-TEN-TIPPS FÜR PERFEKTE GRILLERGESBNISSE

1

**DEN GRILL VORHEIZEN.** Was passiert, wenn Grillgut auf den Rost trifft, macht den Unterschied zwischen einem guten und einem meisterhaften Griller aus. Ist der Rost zu kalt, kann das Grillgut an ihm kleben bleiben mit der Folge, dass es nicht ordentlich bräunt bzw. kein schönes Grillmuster entwickelt. Selbst wenn also ein Rezept mittlere oder schwache Hitze verlangt, muss der Rost zuvor stets auf hoher Stufe erhitzt werden. Dafür den Deckel öffnen, im Grill ein Holzkohlefeuer entfachen bzw. bei einem Gasgrill die Brenner anzünden und den Deckel wieder schließen, bis der Rost nach etwa 10 Minuten glühend heiß ist. Die Grilltemperatur sollte mindestens 260 °C erreichen.

2

**DEN GRILLROST SÄUBERN, WENN ER HEISS IST.** Befinden sich auf dem Rost noch Essensrückstände vom letzten Einsatz, können diese wie ein Klebstoff wirken, der das neue Grillgut anbacken lässt. Entfernen Sie daher, sobald Sie den Grill etwa 10 Minuten vorgeheizt haben, diese Rückstände, sodass der Rost eine völlig saubere und glatte Oberfläche erhält, auf der das neue Grillgut gleichmäßig bräunen kann. Zum Säubern eignen sich am besten Grillbürsten mit stabilem, langem Griff und Edelstahlborsten.

4

**MINDESTENS ZWEI UNTERSCHIEDLICHE HITZEZONEN VORBEREITEN.** Wenn Sie Ihren Grill für nur eine Art von Hitze vorbereiten, haben Sie anschließend begrenzte Möglichkeiten. Was wollen Sie tun, wenn etwas schneller gart als gewünscht oder wenn unter dem Grillgut Flammen hochschlagen? Wie wollen Sie zwei unterschiedlich beschaffene Lebensmittel gleichzeitig grillen? Sie benötigen mindestens zwei Hitzezonen: eine für direkte Hitze (die glühenden Kohlen befinden sich direkt unter dem Grillgut) und eine für indirekte Hitze (die Glut liegt seitlich des Grillguts). So können Sie das Grillgut nach Belieben von einer Zone zur anderen bewegen.

3

**ALLES BEREITSTELLEN.** *Legen Sie, bevor Sie mit dem Grillen beginnen, in Reichweite parat, was Sie brauchen. Wenn Sie, während Ihre Zutaten über der Glut liegen, nochmals in die Küche rennen müssen, könnten Sie den entscheidenden Moment verpassen, in dem etwas übergart oder vielleicht sogar verbrennt. Also her mit allen benötigten Utensilien, dem bereits geölten und gewürzten Grillgut, etwaigen Würzsaucen oder Glasuren zum Bestreichen, Grillsaucen und Garnituren und – nicht zu vergessen – sauberen Tellern zum Anrichten! Bei Profiköchen heißt diese Vorbereitung des Arbeitsplatzes *mise en place* (französisch für »an den Platz stellen«).*

5

**DAS GRILLGUT ÖLEN, NICHT DEN ROST.** Öl ist wichtig, damit das Grillgut nicht am Rost anhaftet, zudem kann ein hochwertiges Öl zum Geschmack beitragen. Die besten Ergebnisse erzielt man, indem man das Grillgut und nicht den Rost dünn mit Öl bestreicht. So erhält das Grillgut einen gleichmäßigen Überzug, ohne dass überschüssiges Öl zwischen den Streben des Rosts auf die Glut tropft (Flammenbildung!). Darüber hinaus wird Öl beim Auftragen auf einen heißen Rost sogleich rauchen und verbrennen, was unschöne Aromen erzeugt. Oder Sie verwenden das Weber Non-Stick Spray, das extra entwickelt wurde, um es auf den Grillrost zu sprühen. Das Wasser verdampft und das Öl bleibt haften.









# GERÄUCHERTE UND GEWÜRZTE NÜSSE



**1 TL Rohrohrzucker**  
**1 TL getrockneter Thymian**  
**oder Rosmarin (oder je**  
**½ TL von beiden)**  
**¼ TL Cayennepfeffer**  
**¼ TL Senfpulver**  
**250 g gemischte gesalzene**  
**Nüsse und Kerne (Mandeln,**  
**Pekannüsse, Cashewkerne**  
**usw.)**  
**2 TL Olivenöl**

**2 Handvoll Hickoryholz-**  
**Chips, mind. 30 Min.**  
**gewässert**

Ein Schale Nüsse, Kerne & Co. als Appetizer zu reichen könnte leicht den Eindruck erwecken, man hätte sich nicht besonders ins Zeug für seine Gäste legen wollen. Peppt man sie aber mit etwas Zucker, einigen würzenden Zutaten und vor allem dem intensivem Raucharoma von Hickoryholz auf, werden die Gäste begeistert zugreifen.

## ERGIBT 250 G NÜSSE

1. In einer kleinen Schüssel Zucker, Kräuter, Cayennepfeffer und Senfpulver vermischen.
2. Die Nüsse in eine etwa 23 x 33 cm große feuerfeste Auflaufform geben. Das Öl und die Gewürzmischung hinzufügen und die Nüsse gleichmäßig darin wenden. Nüsse in der Form in einer Lage ausbreiten.
3. Den Grill für indirekte schwache Hitze (120–175 °C) vorbereiten.
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die gewässerten Holz-Chips abtropfen lassen und auf die Glut geben. Wenn sie zu rauchen beginnen, die Auflaufform über **indirekte schwache Hitze** stellen und die Nüsse 20–30 Min. bei geschlossenem Deckel räuchern, bis sie knusprig sind und einen angenehm rauchigen Geschmack angenommen haben. In dieser Zeit die Form gelegentlich mithilfe einer Grillzange rütteln, damit die Nüsse nicht ansetzen oder verbrennen.
5. Die Auflaufform vom Grill nehmen und die Nüsse darin vollständig abkühlen lassen; sie werden beim Abkühlen noch knuspriger. Die Nüsse zimmerwarm servieren. Übrig gebliebene Nüsse luftdicht verschlossen aufbewahren.



