

MANUEL WEYER

WEBER'S

PELLET

GRILL

BIBEL

G|U



INHALT



VORWORT	7	REINIGUNG	39
DAS PRINZIP GRILLEN	8	GRILLTOOLS	42
AUFBAU DES PELLETGRILLS	10	KERNTemperatur UND GARZEITEN	44
BEDIENUNG DES PELLETGRILLS	12	WEBER'S GRILLBIBEL TIPPS	59
WEBER'S QUICKBOARD	16	DIE 11 GEBOTE	62
TEMPERATURBEREICHE	20	WÜRZMISCHUNGEN & CO.	64
GRILLTECHNIKEN	22	KAPITEL 1 TOP ELEVEN	72
RÄUCHERKOMPASS	34	KAPITEL 2 RIND, KALB & SCHWEIN	118
SHUTDOWN-MODUS	38	KAPITEL 3 LAMM & WILD	168





KAPITEL 4	GEFLÜGEL	184
KAPITEL 5	FISCH & MEERESFRÜCHTE	212
KAPITEL 6	GEMÜSE, OBST & SIDES	236
KAPITEL 7	PIZZA, BROT & MEHR	268
KAPITEL 8	SÜSSES & KÄSE	290
KAPITEL 9	CHAMPIONSHIP BBQ	312
KAPITEL 10	FAST TO DELICIOUS	328
REGISTER		346
IMPRESSUM		360

DIE GRUNDLEGENDE BEDIENUNG eines Pelletgrills

Ob Grillen oder Räuchern, hier werden die grundlegenden Schritte zum Bedienen eines Pelletgrills erklärt und beispielhaft bebildert.

