

MANUEL WEYER

WEBER'S GRILLEN AUF DEM BALKON



GROSSE GRILLCHEMENTE AUF KLEINEM RAUM



G|U

INHALT

Willkommen auf Balkon und Terrasse	6		
Den Grill vorbereiten	7		
Auf die Technik kommt es an!	8		
Organisation auf dem Grill	10	The Great Five	30
Den Grill reinigen	12	The Big Eight	52
Den Grill aufbewahren	13	The Golden Ten	74
Wichtige Tools zum Grillen auf dem Balkon	14	Weber's Green Way	96
Dips & Saucen	16	Weber's Cloud	118
Salate	20	Weber's Crossover BBQ	140
Toppings	26	Weber's Rapid Food	162
		Sachregister	184
		Rezeptregister	185
		Impressum	192



ORGANISATION AUF DEM GRILL

NACHEINANDER VERSCHIEDENE GERICHTE GRILLEN

Anstelle von zwei oder vier Leuten haben sich noch ein paar mehr zur Grillsession angemeldet, und ihr werdet unsicher, ob der kleine Grill für so viele Gäste ausreicht? Eines vorweg: Ja, auch für eine größere Runde zu grillen ist auf einem kleinen Grill machbar, wenn ihr euch vorher ein wenig organisiert.

1

CLEVER WÄHLEN UND EINKAUFEN

Wenn ihr verschiedene Gerichte in der Abfolge eines Menüs oder nacheinander grillen möchtet, solltet ihr Rezepte wählen, die eine ähnliche Zutatenliste haben. Faustregel: Nicht mehr als 20 Zutaten auf der Einkaufsliste!

2

DEN ABLAUF PLANEN

Bei vielen Gästen ist Planung das A und O. Dazu solltet ihr die Rezepte genau durchlesen und die Zubereitungs-, Grill- und Ruhezeiten, die jeweils angegeben sind, in eure Planung mit einbeziehen. In den meisten Fällen lässt sich einiges bereits am Vortag oder zumindest Stunden vorher vorbereiten.

3

GRILLOOLS

Gerade beim Handling von kleinerem Grillgut, beim Grillen für viele Gäste oder von zarteren Zutaten helfen euch Tools. Die Top drei sind: gusseiserne Grillpfanne, Zedernholzbrett und BBQ Keramik-Backform. Langstiellige Grillzangen, Grillwender und Grillhandschuhe sowie gute Messer gehören ebenfalls zum Einmaleins erfolgreichen Grillens.

4

GERICHTE MIT ÄHNLICHEN GRILLTEMPERATUREN WÄHLEN

Ähnliche Grilltemperaturen haben den Vorteil, dass ihr zum Grillen verschiedener Gerichte in der von euch geplanten Zeit

bleibt. Sie tragen außerdem zur Qualität eures Grillguts bei, da ihr es keinen größeren Temperaturschwankungen aussetzt. Und energieeffizienter ist es auch noch!

5

DIE GESAMTGRILDAUER PLANEN

Auch wenn Zubereitungs- und Grillzeiten klar sind, solltet ihr ebenso die Zeit zum Vorheizen des Grills mit einplanen. Dabei gilt: Je kleiner der Grill und je höher seine Leistung, umso schneller ist er auf Betriebstemperatur. Aber: Je kälter es draußen ist, desto länger braucht er zum Vorheizen. Auch häufiges Öffnen des Deckels beeinflusst die Grilldauer, da der Grill immer wieder auf Zieltemperatur gebracht werden muss.

6

RUHEZEITEN BERÜCKSICHTIGEN

Die Ruhezeiten von Fisch, Fleisch und Geflügel steigern nicht nur die Qualität eures Grillguts, sondern ihr könnt in dieser Zeit auch noch Kleinigkeiten am Grill oder am Tisch erledigen. Zum Ruhenlassen oder Warmhalten eignen sich Isolierboxen oder der Backofen in der Küche (40-50 °C Ober-/Unterhitze).

7

RUHE BEWAHREN

Hektik am Grill hilft euch nicht weiter. Ungeduld und zu hohe Temperaturen ruinieren euer Grillgut. Grillt mit geschlossenem Deckel, vertraut eurem Grill und bleibt entspannt. Was soll schon schiefgehen!