

WEBER'S CAMPING GRILLEN

MANUEL
WEYER

MIT DEM GRILL
UNTERWEGS



G|U

INHALT

Einladung zu Genuss und Abenteuer	5
Grundausrüstung Campingküche	6
Den Grill vorbereiten	8
Auf die Technik kommt es an!	9
Organisation auf dem Grill	12
Den Grill reinigen	14
Den Grill aufbewahren	15
Tools fürs Camping-Grillen	16
Dips und Saucen	18
Würzmischungen	22
Würzpasten	24
Frühstück und kleine Snacks	26
Fleisch	56
Fisch und Meeresfrüchte	82
Salate und Gemüse	100
Süßes und Backen	124
Rezeptregister	138
Impressum	142

EINLADUNG ZU GENUSS UND ABENTEUER



Mit einem tragbaren Grill können die frischesten Zutaten zubereitet werden, während man die Natur um sich herum genießt. Ob saftige Steaks, Gemüse oder Grillkäse – die Möglichkeiten sind endlos und

lassen jedem Grillfan schon beim Gedanken daran das Wasser im Mund zusammenlaufen. Abgerundet wird das Erlebnis durch gesellige Runden am Lagerfeuer, wo man die Zeit gemeinsam verbringen kann.

In diesem Buch möchte ich solche Momente und meine Begeisterung fürs Grillen mit euch teilen. Gemeinsamen Genuss zu erleben ist auch unterwegs oder auf kleinem Raum möglich – wenn alle ein wenig zusammenrücken, schafft das meist großartige, intensive Begegnungen.

Grillen unterwegs ist wie eine kleine Auszeit, in der der Duft von gegrilltem Essen die Luft erfüllt und die Herzen höherschlagen lässt. Unter dem weiten Himmel, umgeben von der Natur,

wird jede Mahlzeit zu einem Fest und kulinarischen Abenteuer, das die Verbundenheit und die besonderen Momente des Lebens feiert.

Grillen unterwegs bedeutet meist aber auch durchdachte Planung, um sicherzustellen, dass alles Notwendige dabei ist – wie Grill, Kohlen oder Gas sowie die passenden Grillutensilien. Zudem ist es wichtig, eine Liste der Lebensmittel und Getränke zu machen, um nichts zu vergessen und eine abwechslungsreiche Grillparty zu garantieren. Auch das Timing für das Grillen und die Vorbereitung der Speisen sollte beim Campen gut koordiniert werden, um ein perfektes Geschmackserlebnis zu schaffen.

Eine Message ist klar: Wir grillen auf einem kleinen Grill, raffiniert, unkompliziert und abwechslungsreich. Es gibt Klassiker, aber auch jede Menge Neues, und Vegetarier und Veganer kommen ebenfalls nicht zu kurz.

Ich wünsche euch, dass ihr mit den Gerichten aus diesem Buch fantastische Momente festhalten und immer wieder neu schaffen könnt. Egal wie viel Raum ihr habt, wo ihr seid und egal wie groß euer Grill ist.

Euer

Mannuel Weyer

Gegrilltes Krabbenbrot mit Rucolabutter

Steht euer Grill gerade? Bei flachen Tools wie Pfanne oder Plancha in Kombination mit Öl kann sonst nicht gleichmäßig gegrillt werden.



VORBEREITUNG

15 Min. zubereiten

GRILLZEIT

15 Min.

GRILLMETHODE

direkte und indirekte Hitze

FÜR 4 PERSONEN

100 g Butter,
raumtemperiert

60 g Rucola

Meersalz

schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

frisch geriebene
Muskatnuss

4 fingerdicke Scheiben
Roggenbrot

1 rote Zwiebel

125 g Nordseekrabben,
küchenfertig vorbereitet

Saft von ½ Zitrone

2 EL Rapsöl

4 Eier (M)

ZUBEHÖR

gusseiserne Grillpfanne

Backpapier (s. Tipp)



TIPP: In einer älteren gusseisernen Grillpfanne können empfindliche und zartere Lebensmittel bei der Zubereitung schon mal am Pfannenboden kleben bleiben. Legt die Pfanne wie hier im Rezept einfach mit Backpapier aus, dann bleibt nichts hängen.

- 1.** Den Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze (170–180 °C) vorbereiten. In einer Schüssel die Butter mit einem Esslöffel kräftig verrühren. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Einige Blätter zum Servieren beiseitelegen, den Rest fein schneiden.
- 2.** Den fein geschnittenen Rucola in die Butter rühren und die Butter kräftig mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und Muskat würzen. Die Brotscheiben großzügig mit der Rucolabutter bestreichen.
- 3.** Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Krabben mit Zwiebelwürfeln und Zitronensaft vermengen und mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.
- 4.** Die Brotscheiben über indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel 6 bis 8 Min. grillen. Die Grillpfanne mit 1 EL Öl einstreichen, mit Backpapier auslegen und das Papier mit dem restlichen Öl bestreichen. Die Eier aufschlagen und in die Pfanne gleiten lassen, ohne das Eigelb zu verletzen.
- 5.** Jetzt die Krabben auf den Brotscheiben verteilen und die Grillpfanne über direkte Hitze stellen.
- 6.** Die Spiegelei bei geschlossenem Deckel 3–5 Min. braten. Zum Servieren voneinander trennen, je 1 Spiegelei auf 1 Brotscheibe legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brote mit den beiseitegelegten Rucolablättern verfeinern.

Double Baked Burger

Das Finishing hier ist klasse! Der Käse schmilzt perfekt und verbindet sich mit den übrigen Zutaten. Der Fleischsaft des Pattys wird von der Brioche aufgefangen, und die Buns sind außerdem wunderbar warm.

VORBEREITUNG

15–20 Min. zubereiten

GRILLZEIT

ca. 10 Min.

GRILLMETHODE

direkte Hitze



FÜR 4 PERSONEN

½ Bund glatte Petersilie

700 g Rinderhackfleisch
(am besten selbst oder
vom Metzger frisch
gewolft)

Meersalz

schwarzer Pfeffer
aus der Mühle

1–2 EL Olivenöl

BELAG

2 Tomaten

4 Gewürzgurken

4 EL BBQ-Sauce

4 EL Mayonnaise

4 Brioche-Buns

8 Scheiben Cheddar

ZUBEHÖR

4 Bogen Backpapier



1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Die Petersilie verlesen, kalt abbrausen, trocken schütteln und die Blätter samt Stielen fein schneiden. Das Rinderhackfleisch mit der Petersilie vermengen und kräftig mit Meersalz sowie schwarzem Pfeffer würzen.

2. Aus der Hackfleischmasse 4 gleich große, 2–3 cm dicke Pattys formen. Die Pattys rundherum mit dem Olivenöl einreiben, auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 56–58 °C).

3. Inzwischen die Tomaten waschen, trocken tupfen und den Stielansatz entfernen. Die Tomaten in 8–12 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Gewürzgurken der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die BBQ-Sauce mit der Mayonnaise verrühren.

4. Zum Zusammensetzen der Burger die Böden der Buns jeweils mit 1 EL BBQ-Mayonnaise bestreichen, dann mit Gurken- und Tomatenscheiben, 1 Scheibe Käse, 1 gegrillten Burger-Patty und 1 weiteren Scheibe Käse belegen.

5. Die Bun-Deckel ebenfalls mit je 1 EL BBQ-Mayonnaise bestreichen und die Burger damit abschließen. Jeden Burger in 1 Bogen Backpapier einschlagen.

6. Die eingepackten Burger auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. grillen, dabei einmal wenden.

Currywurst-Schaschlik

Frische Würste mit feinem Brät sind nicht ganz einfach in der Zubereitung. Bei zu starker Hitze platzen sie auf oder verbrennen. Deshalb solltet ihr die frischen Würste in 70–80 °C heißem Wasser je nach Sorte und Größe 8–10 Minuten pochieren. So macht ihr frische Bratwürste übrigens auch haltbarer für unterwegs.

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180 bis 200 °C) vorbereiten. Die Pfanne bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. vorheizen.
2. Die Bratwürste in fingerdicke Stücke schneiden. Die Zwiebel(n) schälen und vierteln. Die Paprika putzen, waschen, trocken tupfen, halbieren, entkernen und in 1–2 cm große Stücke schneiden.
3. Zwiebelviertel, Paprika- und Wurststücke abwechselnd auf die Spieße stecken und dünn mit Öl einpinseln.
4. Die Spieße auf den Grillrost legen und die Zutaten bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, dabei die Spieße gelegentlich wenden.
5. Für die Sauce zeitgleich die stückigen Tomaten und den Bratenfond in die vorgeheizte Pfanne geben, über direkter Hitze aufkochen und mit Meersalz und Chiliflocken würzen.
6. Zum Servieren die Spieße auf Teller verteilen, mit der Tomatensauce übergießen und Currypulver darüberstreuen.

TIPP: Wer besonders knusprige Würstchen mag, kann die Wurststücke 1–2 Minuten vor Grillzeitende dünn mit Ahornsirup bestreichen. Diese Art der Zubereitung eignet sich vor allem für helle Würste.

VORBEREITUNG

10 Min. zubereiten

GRILLZEIT

6–8 Min.

GRILLMETHODE

direkte Hitze

FÜR 4 PERSONEN

4 feine Bratwürste

1–2 rote Zwiebeln

1–2 rote Spitzpaprikas

1 EL Rapsöl

SAUCE

1 Dose stückige Tomaten
mit Kräutern (400 g)

150 ml Bratenfond

Meersalz

Chiliflocken

Currypulver

ZUBEHÖR

gusseiserne Grillpfanne

4 Holz- oder Bambus-
spieße (ca. 25 cm lang
und mind. 30 Min.
gewässert)