



Grillakademie Live 2011

Braten, Backen, Garen, Räuchern



Gefüllte Champignons

Für 4 Portionen

Zutaten:

4	Große Riesenchampignonköpfe
2 Scheiben	Serranoschinken, fein geschnitten
4 EL	Rohmilchkäse, z.B. Manchego, Emmentaler oder Bergkäse, gerieben
2 EL	Crème fraîche
1	Rote Zwiebel, in feine Würfel geschnitten
	Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Die Pilze abbürsten und die Stiele herausdrehen. Mit einem Kugelausstecher oder einem Teelöffel vorsichtig die Pilzkappen etwas aushöhlen.

Das Ausgehöhlte fein hacken und mit Schinken, Zwiebel, 3 EL Käse und der Crème fraîche gut vermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und in die Pilzkappen füllen.

Mit dem restlichen Käse bestreuen und indirekt bei mittlerer Hitze auf der Grillpfanne Weber® Style™ etwa 10 Minuten grillen - bis die Pilze weich sind und der Käse verläuft.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung:	15 Minuten
Grillzeit:	ca. 10 Minuten
Hilfsmittel:	Grillpfanne Weber® Style™



Gefüllte Spitzpaprika

Für 4 Portionen

Zutaten:

2	Spitzpaprika, rot
200 g	Schafskäse
3 EL	Crème fraîche
2	Knoblauchzehen, fein gehackt
1 EL	Tomatenmark
	Salz & Pfeffer
	Chilipulver
	Olivenöl

Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren und entkernen.

Für die Füllung den Schafskäse mit der Hand zerbröseln und mit den restlichen Zutaten verrühren bis eine glatte Masse entsteht. Mit Pfeffer, Salz und Chilipulver abschmecken und gleichmäßig auf die Paprikahälften verteilen.

Bei indirekter mittlerer Hitze ca. 15 Minuten grillen - bis der Käse gebräunt und die Paprika weich ist.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung:	15 Minuten
Grillzeit:	ca. 15 Minuten
Hilfsmittel:	-



Geräuchertes Hähnchen

Für 4 Portionen

Zutaten:

1	Hähnchen, ca. 1,5 kg
1 TL	Koriandersaat, zerstoßen
1 TL	Cumin
2 EL	Paprikapulver
1 TL	Pfeffer
1 TL	Salz
1 TL	Brauner Zucker
	Knoblauchöl
	Bier (optional)

Zubereitung:

Aus den trockenen Zutaten mit Hilfe des Knoblauchöls eine Marinade herstellen. Dabei beachten, dass sich keine Klümpchen bilden und die Marinade dünn genug ist, um sie auf das Huhn zu streichen.

Die Marinade gleichmäßig innen und außen in das Huhn einmassieren und es dann auf den Weber® Style™ Geflügelhalter setzen.

Um das Hähnchen im Innern nicht austrocknen zu lassen, kann der Marinadenbecher des Weber® Style™ Geflügelhalters mit etwas Bier oder nach Geschmack gefüllt werden.

Je nach gewünschter Rauchentwicklung mehr oder weniger gewässerte Räucherchips auf die Kohlen geben und das Huhn auf dem Geflügelhalter in den indirekten Bereich stellen.

Ca. 45 Minuten bei 200°C indirekt grillen.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung:	20 Minuten
Grillzeit:	ca. 45 Minuten
Hilfsmittel:	Weber Räucherchips Kirsche (1 Std. gewässert), Weber® Style™ Geflügelhalter



Geschmolzene Zwiebeln

Für 4 Portionen

Zutaten:

2	Rote Zwiebeln
2	Gelbe Zwiebeln
3 EL	Butter
1 EL	Zucker
½ TL	Chiliflocken
½ TL	Salz
1 Prise	Cayennepfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Butter im Wokeinsatz des Weber® Gourmet BBQ Systems zerlassen und die Zwiebeln kurz anschwitzen. Jetzt die restlichen Zutaten nacheinander zugeben und gut unterrühren. Ca. 15-20 Minuten grillen - bis die Zwiebeln weich werden und Farbe bekommen.

Grillmethode:	Direkte mittlere Hitze
Vorbereitung:	10 Minuten
Grillzeit:	ca. 15 - 20 Minuten
Hilfsmittel:	Wok des Weber® Gourmet BBQ System



Rosmarinkartoffeln

Für 4 Portionen

Zutaten:

500 g Kleine Kartoffeln, z.B. Drillinge
2-3 Zweige Rosmarin
 Meersalz
 Pfeffer
 Olivenöl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und von Erde befreien. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und grob zerhacken.

Die Kartoffeln halbieren und mit Rosmarin, Salz, Pfeffer und etwas Öl vermischen.

Die Kartoffeln in die Grillpfanne Weber® Style™ geben und bei mittlerer direkter Hitze ca. 20 Minuten grillen - bis die Kartoffeln weich sind. Dabei ab und zu wenden.

Grillmethode: Direkte mittlere Hitze
Vorbereitung: 10 Minuten
Grillzeit: ca. 20 Minuten
Hilfsmittel: Grillpfanne Weber® Style™



Salzbraten

Für 4 Portionen

Zutaten:

1	Schweinenacken, ca. 1 kg
1 EL	Milder Senf
1	Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL	Rosmarin, getrocknet
1 EL	Blattpetersilie, gehackt
ca. 1 kg	Meersalz
	Pfeffer & Salz
	Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten bis auf den Nacken und das grobe Salz zu einer Würzpaste vermischen. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Olivenöl zugeben.

Den Nacken pfeffern und salzen und gleichmäßig von allen Seiten mit der Paste satt einstreichen.

Das grobe Salz in einer großen Grillform Weber® Style™ verteilen und den gewürzten Nacken mitten hinein legen.

Bei mittlerer indirekter Hitze ca. 2 Stunden grillen. Die Kerntemperatur sollte 77 °C betragen.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung:	15 Minuten
Grillzeit:	ca. 2 Stunden
Hilfsmittel:	Grillform Weber® Style™, Weber® Digital-Taschenthermometer



Steak Strindberg

Für 4 Portionen

Zutaten:

2	Hochgeschnittene Rumpsteaks à ca. 400-500g
2 TL	Milder Senf
2 TL	Meerrettich
2	Eier, getrennt
1 EL	Blattpetersilie, gehackt
	Pfeffer & Salz

Zubereitung:

Eigelbe, Senf, Meerrettich und Petersilie gut vermischen und zu einer glatten Masse verrühren. Das Eiweiß zu einem festen Schaum aufschlagen und unter die Masse heben.

Die Steaks salzen und pfeffern und bei hoher Hitze auf einer Seite 4 Minuten direkt grillen. Wenden und gleichmäßig mit der Eimasse bestreichen. Weitere 4 Minuten von der anderen Seite direkt grillen.

Bei indirekter mittlerer Hitze langsam auf die gewünschte Kerntemperatur ziehen lassen (60°C für medium). Vom Grill nehmen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Säfte wieder im Fleisch verteilen können.

Vorsichtig in Tranchen aufschneiden.

Einsatz des Weber® Gourmet BBQ Systems mit dem Sear Grate wird empfohlen.

Grillmethode:	Direkte hohe und indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung:	15 Minuten
Grillzeit:	ca. 30-35 Minuten
Hilfsmittel:	Weber® Digital-Taschenthermometer, Sear Grate des Weber® Gourmet BBQ Systems



Süßer Flammkuchen mit Früchten der Saison

Für 4 Portionen

Zutaten:

1	Flammkuchenteig
2-3 EL	Crème fraîche
50-100 g	Früchte und/oder Beeren der Saison
	Zimtzucker oder Honig

Zubereitung:

Den Flammkuchenteig gleichmäßig mit der Crème fraîche bestreichen. Dabei einen Rand von etwa 1cm frei lassen.

Das Obst in nicht zu große Stücke oder dünne Scheiben schneiden und auf dem Flammkuchen verteilen.

Mit Zimtzucker bestreuen oder Honig darüber träufeln.

Den Weber® Pizzastein indirekt 15 Minuten vorheizen und den Flammkuchen darauf gleiten lassen. 5-6 Minuten grillen - bis die Oberfläche bräunt.

Mit etwas Sahne oder Vanilleeis servieren.

Grillmethode:	Indirekte hohe Hitze
Vorbereitung:	15 Minuten
Grillzeit:	ca. 5-6 Minuten
Hilfsmittel:	Weber® Pizzastein, Pizzaheber Weber® Style™