



Grillakademie Live 2011

Wintergrillen



Gans vom Drehspieß

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Gans (4 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Orange
- 4 EL Thymianblätter
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Gans putzen und von innen und außen gut salzen und pfeffern.

Die Orange abreiben, die Gans einölen und mit Abrieb und dem Thymian einreiben.

Mit der Zwiebel und dem Obst füllen und mit Zahnstochern und Schnur verschließen. Auf den Drehspieß stecken und mit den Spießgabeln arretieren.

Über einer großen Weber® Alu -Tropfschale bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden am Drehspieß grillen - dabei immer wieder mit dem aufgefangenen Bratensaft übergießen.

- Grillmethode:** Indirekte mittlere Hitze
- Vorbereitung:** ca. 20 Minuten
- Grillzeit:** ca. 2 Stunden
- Hilfsmittel:** Weber® Drehspieß, Weber® Alu-Tropfschale



Gefüllte Putenbrust

Für 4 Portionen

Zutaten:

1	Putenbrust am Stück (ca. 1kg)
100 g	Dörripflaumen, klein gehackt
100 g	Speckwürfel
100 g	Butter
2 EL	Aprikosenmarmelade
1 TL	Chiliflocken
	Pfeffer & Salz

Zubereitung:

In die Putenbrust mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden.

Die Speckwürfel mit den Dörripflaumen und der Butter gut verkneten und in die Tasche geben. Die Marmelade mit dem Chili vermischen und beiseite stellen.

Die Putenbrust pfeffern und salzen und im Weber® Bratenkorb bei mittlerer indirekter Hitze ca. 1 Stunde bis zu einer Kerntemperatur von 77 °C grillen.

Nach der halben Garzeit mit der Marmelade einpinseln und wenden.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung:	ca. 20 Minuten
Grillzeit:	ca. 1 Stunde
Hilfsmittel:	Weber® Bratenkorb, Weber® Digital-Taschenthermometer



Rotkohl vom Grill

Für 4 Portionen

Zutaten:

1 Rotkohl
3 EL Butter
3 EL Speck
Weber's Original Grillsauce – Good Old Barbecue zum Auffüllen

Zubereitung:

Den Rotkohl auf den Kopf stellen und den Strunk großzügig trichterförmig herausschneiden. Speck und Butter verkneten und in die Öffnung drücken, dann mit Weber's Original Grillsauce – Good Old Barbecue – auffüllen.

Aus Alufolie einen Ring basteln, der wie ein Ständer für den Kohlkopf, diesen gerade stehen lässt.

Indirekt bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde grillen. Wird der Kohl zu schwarz, bitte mit einem Stück Alufolie abdecken.

Die äußeren Blätter entfernen, den Kohl zerteilen und mit der Füllung vermischt anrichten.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung: ca. 20 Minuten
Grillzeit: ca. 1 Stunde
Hilfsmittel: Alufolie



Lachsforellenfilet

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Lachsforellenseite
- Zitronenpfeffer
- Salz
- Öl

Zubereitung:

Den Fisch von Schuppen und Gräten befreien und rundherum leicht mit Zitronenpfeffer und ein wenig Salz würzen.

Auf der gut geölten keramischen Grillplatte oder der Grillpfanne des Weber® Gourmet BBQ-Systems bei mittlerer Hitze etwa 4 Minuten grillen, bis das Eiweiß anfängt zu stocken.

Am Ende der Garzeit kurz auf die Fleischseite legen und sofort mit der knusprigen Haut nach oben servieren.

Grillmethode:	Direkte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit:	ca. 10 Minuten
Grillzeit:	ca. 4-5 Minuten
Hilfsmittel:	Keramische Grillplatte oder Grillpfanne des Gourmet BBQ System



Stangenknödel

Für 4 Portionen

Zutaten:

5 Scheiben	Toastbrot
60 ml	Milch
20 g	Mehl
1-2	Eier (Größe M)
30 g	Speckwürfel
1	kleine Zwiebel
80 g	Butter
30 g	gehackte Petersilie
1 Prise	Muskat
	Salz

Zubereitung:

Die Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und mit dem Speck, der Butter und den anderen Zutaten gut vermischen. Mehl und Milch nach und nach dazu geben bis ein elastischer Teig entsteht. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Alufolie auf einer Seite buttern. Die Masse auf die Alufolie legen, zu einer länglichen Form zusammenrollen und die Enden der Rolle fest verschließen.

Bei mittlerer indirekter Hitze ca. 45 Minuten grillen. Auswickeln und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit:	ca. 15 Minuten
Grillzeit:	ca. 45 Minuten
Hilfsmittel:	Alufolie



Zimt-Gemüsereis

Für 4 Portionen

Zutaten:

100 g	Basmati-Reis
200 ml	Gemüsebrühe mit Stücken
50 g	Butter
½ Glas	rotes oder grünes Pesto
½ TL	Zimt oder 5-Gewürzepulver

Zubereitung:

Basmati-Reis, Zimt oder 5-Gewürzepulver und Pesto in die große Grillform Weber® Style™ geben, vermischen und bis zum Rand mit Gemüsebrühe auffüllen. Butter in Flocken obenauf setzen und mit Alufolie abdecken.

Ca. 20 Minuten indirekt bei 200°C grillen.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitungszeit:	ca. 5 Minuten
Grillzeit:	ca. 20 Minuten
Hilfsmittel:	Grillform Weber® Style™, Alufolie



Bratapfel

Für 4 Portionen

Zutaten:

4	rote Äpfel (z.B. Braeburn)
1	Zitrone oder Limette
150 g	Aprikosenkonfitüre
150 g	Rosinen
3 EL	Calvados
½ TL	Piment (gemahlen)
1 Msp.	Kardamom
4 TL	Butter
50 g	Marzipanrohmasse
6 EL	gehobelte Mandeln
2 Pck.	Vanillesauce

Zubereitung:

Den Stängel entfernen und den Apfel auf die Stängelseite stellen. Jetzt die Blüte abschneiden und das Kerngehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Nicht zu tief, es soll ein Boden bestehen bleiben.

Mit einem Messer die Schale wie einen „Äquator“ einritzen und die obere Hälfte, also die Blütenseite, schälen.

Sämtliche Schnittflächen mit Zitronensaft einpinseln, da sie sonst braun werden. Die Äpfel beiseite stellen.

Die Hälfte der Mandeln mit den anderen Zutaten außer der Butter vermischen, bis sich das Marzipan fast gelöst hat.

Die Masse hohlraumfrei in die Äpfel füllen und je einen TL Butter auf die Öffnung geben.

Die Äpfel in die kleine Grillform Weber® Style™ setzen und bei ca. 200°C etwa 30 Minuten indirekt grillen - bis die Früchte weich sind.

Vorsichtig aus der Form in einen Teller heben und mit dem Saft aus der Grillform und etwas Vanillesauce übergießen. Mit der 2. Hälfte der Mandeln die Äpfel garnieren.

Grillmethode:	Indirekte mittlere Hitze
Vorbereitung:	ca. 20 Minuten
Grillzeit:	ca. 30 Minuten
Hilfsmittel:	Grillformen Weber® Style™

Teelöffel gestrichen 7 g, gehäuft 11 g / Esslöffel gestrichen 15 g, gehäuft 30 g / Messerspitze 1 g