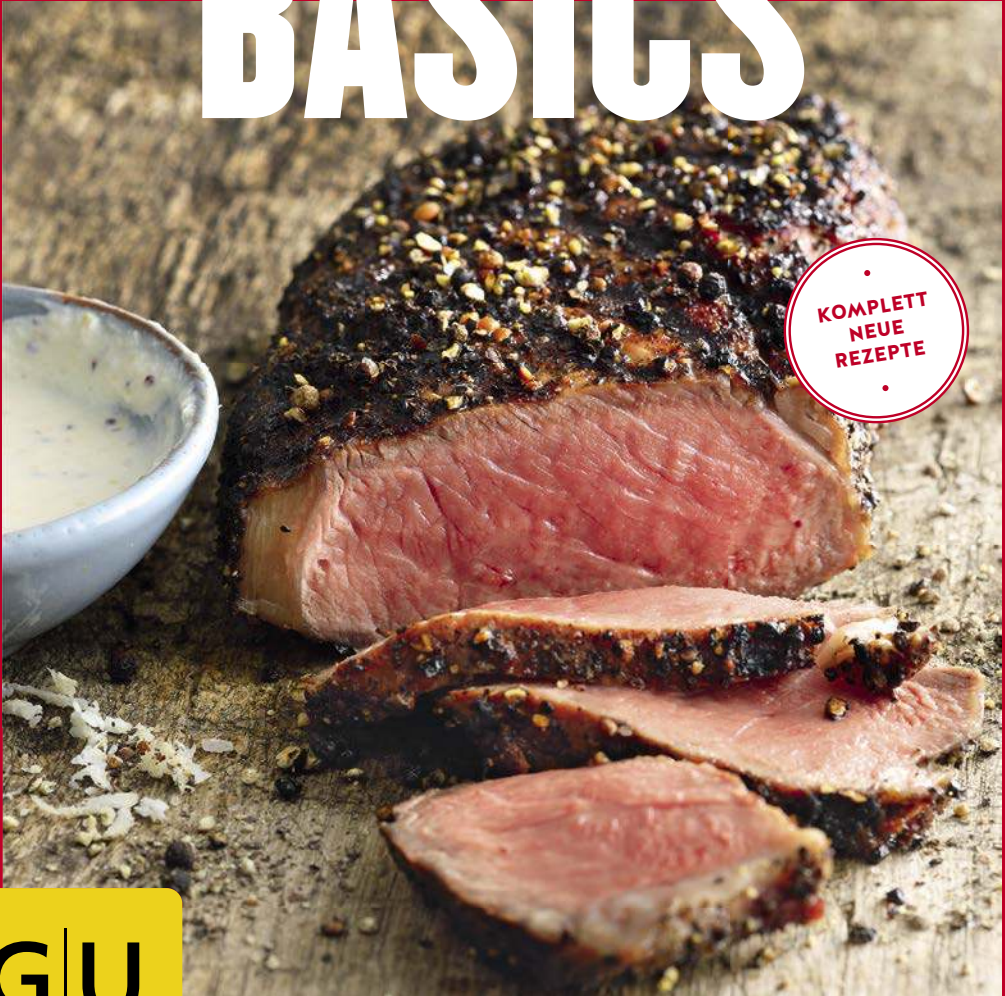


JAMIE PURVIANCE

WEBER'S BASICS



KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U



DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

Darauf können Sie sich verlassen:

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

Wir möchten für Sie immer besser werden:

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.

KV

UMSCHLAGKLAPPEN



Erfolgstipps



Die besten Kombis



Grill vorbereiten:
Step by Step

Grundausrüstung:
Basics für den Grillstart



Zubehör: Wichtige
Grillhelfer

Hitze regulieren:
Step by Step

INHALT



6
FLEISCH & WURST



36
HÄHNCHEN



52
FISCH & GARNELEN



64
VEGGIES, BEILAGEN & DESSERTS

4 VORWORT 78 REGISTER 79 IMPRESSUM

KLASSISCHE RIB EYE STEAKS

Simple Zubereitung, wunderbares Ergebnis: Das klassische, gut marmorierte US-Steak steht für kernigen, würzigen Rindfleischgeschmack.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 5 MIN. / RUHEZEIT: 20–30 MIN.
GRILLZEIT: 6–8 MIN. / ZUBEHÖR: GRILLZANGE, DIGITALES THERMOMETER

- 4 Rib Eye Steaks ohne Knochen (je 280 g schwer und 2 cm dick), überschüssiges Fett entfernt
- 4 TL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Steaks auf beiden Seiten mit je 1 TL Öl bestreichen und gleichmäßig mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Grillen bei Raumtemperatur 20–30 Min. ruhen lassen.

2. Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–230 °C) vorbereiten.

3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Steaks über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 6–8 Min. für rosa/rot bzw. medium rare bei einer Kerntemperatur von 52–57 °C. Dabei einmal wenden. (Bei Flammenbildung die Steaks vorübergehend über indirekte Hitze legen und die Grillzeit um etwa 1 Min. verlängern.) Die Steaks vom Grill nehmen und vor dem Aufschneiden 3–5 Min. nachziehen lassen.

DAZU PASST:

Grüner Spargel mit Zitronendressing und Pinienkernen (siehe Seite 72)

Kartoffeln vom Grill mit Käsesauce (siehe Seite 74)

DAS RIB EYE
STEAK AUS DER
HOCHRIFFE DES
RINDS IST DAS US-
AMERIKANISCHE
PENDANT ZUM
FRANZÖSISCHEN
ENTRECÔTE.



GERÄUCHERTES BEER CAN CHICKEN

Der Klassiker wurde, wie der Name schon sagt, ursprünglich auf einer Bierdose gegrillt. Mittlerweile ist das ein kulinarisches No-Go, da sich Farbe und Aluminium der Dose während des Grillens ablösen und ins Fleisch übergehen können. Die Alternative: ein Geflügelhalter, der zudem sicher auf dem Rost steht.

FÜR 2–3 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN. / GRILLZEIT: ETWA 70 MIN.
ZUBEHÖR: 3 GROSSE HANDVOLL APFEL- ODER HICKORYHOLZ-CHIPS, GEFLÜGELHALTER,
GRILLHANDSCHUHE, DIGITALES THERMOMETER

- 1 küchenfertiges Hähnchen (1½ kg), Hals, Innereien und überschüssiges Fett entfernt
- Olivenöl zum Einreiben
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 60 ml Bier, zimmerwarm
- 150–250 ml Barbecue-Sauce (Fertigprodukt), plus Sauce zum Servieren (nach Belieben)

DAS VER-
DAMPFENDE BIER
SORGT FÜR DIE SAFTIG-
KEIT DES HÄHNCHENS,
VERLEIHT IHM ABER
KEIN AROMA. APFEL-
SAFT Z. B. IST GENAU-
SO GEEIGNET.





Bild 1: Hähnchen auf die Halterung setzen.



Bild 2: Die Halsöffnung mit der Kappe verschließen.

1. Die Räucherchips mind. 30 Min. wässern.
2. Das Hähnchen rundherum mit Olivenöl einreiben, dann alle fleischigen Partien sowie die Bauchhöhle großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flügelspitzen auf den Rücken drehen. Das Bier in den Becher der Auffangschale des Geflügelhalters gießen, die Halterung aufsetzen und das Hähnchen mit der Bauchhöhle nach unten daraufsetzen (Bild 1). Die Halsöffnung mit der Kappe verschließen (Bild 2).
3. Den Grill für indirekte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten. Am besten verwenden Sie für die lange Garzeit des Hähnchens Briketts (etwa ½ Anzündkamin bzw. rund 26 nicht vollständig durchgeglühte Weber Briketts).
4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. 2 Handvoll Räucherchips abtropfen lassen und direkt auf die Glut geben. Den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch entsteht, das Hähnchen auf dem Geflügelhalter über **indirekte mittlere Hitze** stellen, den Deckel schließen und das Hähnchen 30 Min. räuchern. Danach die übrigen Chips abtropfen lassen und auf die Glut geben, anschließend das Hähn-



Bild 3: Den Geflügelhalter um 180 Grad drehen.



Bild 4: Die Kerntemperatur am Schenkel messen.

chen rundherum großzügig mit Barbecue-Sauce bestreichen. Jetzt Grillhandschuhe überziehen und den Geflügelhalter um 180 Grad drehen (Bild 3), damit das Hähnchen gleichmäßig garen und bräunen kann. Falls Halspartie und Flügel zu schnell bräunen, die Teile mit Back-Alufolie abdecken. Das Hähnchen etwa 40 Min. weiter-räuchern, bis beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt und das Thermometer an der dicksten Stelle der Schenkel (ohne die Knochen zu berühren) 75 °C anzeigt (Bild 4). Etwa 10 Min. vor Ende der Garzeit das Hähnchen noch einmal mit Barbecue-Sauce bestreichen.

5. Das Hähnchen auf dem Geflügelhalter mit Grillhandschuhen vorsichtig vom Grill heben und auf einer hitzefesten, ebenen Unterlage 10–15 Min. nachziehen lassen (dabei steigt die Kerntemperatur um weitere 2–5 °C an). Die Kappe von der Halsöffnung entfernen, das Hähnchen vom Halter nehmen und tranchieren. Warm servieren und nach Belieben weitere Barbecue-Sauce dazu reichen.

DAZU PASST:

Maiskolben mit Chilibutter (siehe Seite 69)

Gegrillte grüne und gelbe Zucchini mit Pesto (siehe Seite 70)

Kartoffeln vom Grill mit Käsesauce (siehe Seite 74)

PIKANTE GARNELEN-TACOS MIT GEGRILLTEN AVOCADOSPALTEN

Garnelen und Avocados sind die Basics in diesem Rezept, ansonsten können Sie die Tacos mit allem füllen, was Ihnen sonst noch dazu schmeckt.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN. / GRILLZEIT: 7–10 MIN.
ZUBEHÖR: GRILLWENDER, GRILLZANGE

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

- je 1 TL Salz und Vollrohrzucker
- ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel
- je ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer und Koriander, geräuchertes Paprikapulver, Chilipulver, getrockneter Thymian

FÜR DIE TACOS

- 700 g Riesengarnelen (Größe 21/30), geschält, entdarmt, Schwanzsegment entfernt
- 4 EL Olivenöl
- 2 große Avocados, das Fruchtfleisch jeweils in 8 Spalten geschnitten
- 1 TL grobes Meersalz
- 100 g Romanasalat, Blätter in feine Streifen geschnitten
- 125 ml Salsa (Fertigprodukt)
- 10 Stängel Koriandergrün, Blätter grob gehackt
- 6 Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Limetten, in Spalten geschnitten
- 8 Taco Shells

1. Für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel Salz und Zucker mit den restlichen Gewürzen vermengen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Garnelen zuerst mit 2 EL Olivenöl vermengen, anschließend mit der Würzmischung.
3. Die Avocadospalten auf beiden Seiten mit den restlichen 2 EL Öl bestreichen, dann mit dem groben Meersalz würzen.
4. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
5. Inzwischen Salatstreifen, Salsa, gehackten Koriander, Radieschen und Limettenspalten in einzelne Servierschalen geben und für die Zusammenstellung der Tacos bereitstellen.
6. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Avocadospalten quer zu den Streben auf den Rost legen und über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. grillen. Dabei die Spalten einmal wenden. Vom Grill nehmen und auf einem Servierteller warm halten. Anschließend die Garnelen über **direkter mittlerer Hitze** bei geschlossenem Deckel 4–6 Min. grillen, bis sie sich fest anfühlen und auch im Kern nicht mehr glasig sind. Dabei die Garnelen einmal wenden. Etwa 2 Min. vor Ende der Grillzeit die Taco Shells über direkter Hitze erwärmen. Dabei einmal wenden. Die Garnelen vom Grill nehmen und in eine Servierschale geben. Die Taco Shells auf einen großen vorgewärmten Teller geben oder vor dem Servieren noch in Back-Alufolie wickeln, um sie warm zu halten.



7. Bei Tisch stellen sich die Gäste die Tacos selbst zusammen: In die warmen Shells 3–4 Garnelen sowie 2 Avocadospalten geben und mit dem Saft der Limettenspalten beträufeln. Etwas Salsa darüberlöffeln und die Tacos mit Salatstreifen, gehacktem Koriander sowie Radieschenscheiben garnieren.

KARTOFFELN VOM GRILL MIT KÄSESAUCE

Schneller sind die Kartoffeln auf dem Grill in einer gusseisernen Pfanne zubereitet. Dafür die halbierten, mit Öl und Salz überzogenen Kartoffeln mit den Schnittflächen nach unten in der vorgeheizten Pfanne in etwa 5 Min. goldbraun braten, wenden und bei geschlossenem Grilldeckel in etwa 10 Min. fertig garen.

FÜR 4 PERSONEN / ZUBEREITUNGSZEIT: 15 MIN. / GRILLZEIT: 25–40 MIN.
ZUBEHÖR: GRILLZANGE

FÜR DIE KARTOFFELN

- 600 g kleine neue Kartoffeln (3–4 cm Ø), abgebraust und abgebürstet, trocken getupft
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

FÜR DIE SAUCE

- 4 EL Mayonnaise
- 4 EL Schmand
- 1 TL Dijon-Senf
- ½ TL Zucker
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 EL fein gehackte glatte Petersilienblätter
- 1 TL Thymianblättchen
- 50 g Blauschimmelkäse, zerbröckelt

1. Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (200–230 °C) vorbereiten.
2. Die ganzen Kartoffeln an mehreren Stellen rundherum mit einer Gabel einstechen und in einer Schüssel mit dem Olivenöl und Salz vermischen.
3. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Kartoffeln auf dem Rost über **indirekter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 20–30 Min. garen, bis sie sich mühelos mit einem Messer einstechen lassen.
4. Anschließend die Kartoffeln in die direkte Zone legen und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 5–10 Min. bräunen, dabei ein- bis zweimal wenden.
5. Inzwischen für die Sauce in einer mittelgroßen Schüssel die Mayonnaise mit Schmand, Senf, Zucker und Pfeffer glatt rühren. Petersilie und Thymian unterziehen, dann den zerbröckelten Käse untermischen.
6. Die Kartoffeln vom Grill nehmen und in eine Servierschüssel geben. Nach Belieben die Käsesauce darüberlöffeln oder die Sauce separat zu den Kartoffeln reichen. Heiß servieren.





GRILLSPASS FÜR EINSTEIGER!

- Grillen ohne Fachsimpelei:
einfache Techniken – schneller Erfolg

- Schritt für Schritt:
wichtiges Grill-Know-how Bild für Bild erklärt

- Burger, Steaks & Ribs:
mit allen Grill-Klassikern!



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-6539-8



9 783833 865398

www.gu.de

