



Menü

French Toast Cheeseburger mit geräuchertem
Tomaten-Chutney und Spareribs

Lachs vom Zedernholz mit geräuchertem
Spargel-Brot-Salat und Dijon-Mayonnaise mit Gemüse
Risotto

Schweinebraten mit Knödeln vom Grill und
Zucchinisalat

Das perfekte Steak

Pizza Margherita

Tarte Tatin mit Gourmet Creme

Geräuchertes Tomaten Chutney

Für 20 Portionen

Zutaten:

750 g Kirsch- und Flaschentomaten
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
9 EL frische Kräuter
6 EL Olivenöl
3 EL frischer Zitronensaft
Chili oder Tabasco, nach persönlichem Belieben
Salz, Pfeffer

In der Küche

1. Die Tomaten halbieren.
2. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und würfeln.
3. Die frischen Kräuter fein hacken.

Am Grill

1. Den Grill auf ca. 220 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zu zwei Dritteln mit angezündeten Briketts gefüllten Weber®-Rapidfire-Anzündkamin.
2. Den Dutch Oven oder Wok in den GBS®-Grillrost einsetzen und 5–8 Minuten vorheizen.
3. Öl hinzugeben und die Zwiebeln und den Knoblauch glasig dünsten.
4. Tomaten, Kräuter, Chilisauce und Limettensaft zugeben.
5. Das Chutney einige Minuten köcheln lassen.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Das Chutney in eine Soufflé Form geben und über indirekter Hitze auf den Grill stellen.
8. Eine kleine Handvoll Räucherchips auf die Holzkohle oder in eine Räucherbox geben.
9. 20 Minuten räuchern.
10. Soufflé Form vom Grill nehmen und vor dem Servieren leicht abkühlen lassen.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Grillmethoden: Direkt (220°C)
Grillzeit: 10 Minuten
Hilfsmittel: Dutch Oven/Wok, Räucherchips (Kirschholz)

Spare-Ribs

Für 20 Portionen

Zutaten:

8 Leitern Rippchen

BBQ Glasur

Rub

2 EL Zwiebelpulver

2 EL Knoblauchpulver

4 TL schwarzer, grob gemahlener Pfeffer

4 TL geräucherte Paprika

4 TL Kümmel

2 TL Meersalz

2 TL Senfpulver

1 TL Chilipulver

1 TL Cayenne Pfeffer

In der Küche

1. Die Haut auf der Rückseite der Rippchen ablösen.
2. Die Gewürze vermischen und über die Rippchen streuen.
3. Die Rippchen in den Spare-Rib-Halter legen.

Am Grill

1. Den Weber® Smokey Mountain Cooker mit einer mit Wasser gefüllten Aluminiumschale und 3 kg nicht angezündeten Briketts für die Minion-Ring-Methode vorbereiten.
2. Den Inhalt eines zu einem Drittel mit angezündeten Briketts gefüllten Weber®-Rapidfire-Anzündkamin hinzugeben.
3. Vier große Wood Chunks zu den Briketts geben.
4. 3,5 Stunden garen und anschließend die Rippchen mit der Barbecue-Glasur bestreichen.
5. Weitere 30 Minuten garen und dabei alle 10 Minuten mit der Glasur bestreichen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 85 °C erreicht hat.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Grillmethoden: Indirekte Hitze, Räuchern (125°C)

Grillzeit: 240 Minuten

Hilfsmittel: Spare-Rib-Halter, Wood Chunks (Hickory), Pinsel

Lachs vom Zedernholz mit geräuchertem Spargel-Brot-Salat und Dijon-Mayonnaise

für 20 Personen

Zutaten:

2 Lachsseiten, küchenfertig mit Haut (800 g)
2,5 EL Bratfisch-Gewürz
5 Bund grüner Spargel
4 EL Rapsöl
10 Scheiben Bauernbrot, etwa 2 cm dick
400 g Kirschtomaten, halbiert
3 Bund Rucola

250 g Dijon-Mayonnaise
Salz & Pfeffer, Olivenöl, weißer Balsamico und
Dänisches Rauchsatz
1 Handvoll Räucherchips (Apfel), mindestens
eine ½ Stunde eingeweicht
2 große Zedernholzbretter, mindestens 2
Stunden eingeweicht

In der Küche:

1. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten. Den Spargel in 2 cm lange Stücke schneiden, mit einem EL Rapsöl vermengen und in eine Grillpfanne geben. Diese direkt auf dem Grill aufstellen und den Spargel etwa 12 Minuten grillen. Danach die Räucherchips direkt in die Glut geben oder die Räucherbox verwenden. In der Zwischenzeit das Brot in 2 cm große Würfel schneiden und mit 1 EL Rapsöl vermischen. Das Brot in den Drehspieß-Korb geben und den Drehspieß einsetzen. Etwa 12 – 15 Minuten indirekt grillen, bis das Brot schön knusprig ist. Alles herunternehmen und beiseite stellen.
2. Die Zedernholzbretter direkt auf dem Grill platzieren und den Deckel schließen. Warten bis die Bretter rauchen und knistern. In der Zwischenzeit die Lachsseiten auf der Haut vorportionieren (à 10 g) und mit dem Bratfisch- Gewürz und etwas Salz würzen. Jetzt die Bretter in die indirekte Zone des Grills schieben und den Fisch mit der Hautseite nach unten auflegen. Den Lachs etwa 8 Minuten grillen und dann mit der Dijon-Mayonnaise dünn einstreichen. Weitere 12 Minuten grillen.
3. In der Zwischenzeit den Spargel mit dem Brot, den Kirschtomaten und Rucola vermischen und mit Salz und Pfeffer, Balsamico und Olivenöl abschmecken.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 25 Minuten, Grillzeit: 40 Minuten, Grillmethode: Direkte Hitze, 180°

Gemüse-Risotto

Für 20 Portionen

Zutaten:

- 1 kg Risotto Reis
- 2 Auberginen
- 4 kleine Zucchini
- 4 Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g geriebener Parmesan
- 4 l Hühnerbrühe
- 6 EL Rapsöl
- 6 EL Olivenöl
- 12 Basilikumblätter, fein gehackt

In Küche:

1. Aubergine, Zucchini und Tomate würfeln.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Am Grill:

1. Den Grill auf ca. 180 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Weber®-Rapidfire-Anzündkamin.
2. Den Wok in den GBS®-Grillrost einsetzen und vorheizen lassen.
3. Das Rapsöl im Wok erhitzen und das Gemüse ca. 3 Minuten anbraten.
4. Den Reis hinzugeben und weitere 3 Minuten anbraten.
5. Den Geflügelfond nach und nach hinzugeben. Alle 5 Minuten umrühren.
6. Etwa 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis der Reis die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat.
7. Zum Schluss den Parmesan unterheben, Basilikum hinzugeben und servieren.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 20 Minuten,
Grillmethoden: Indirekte Hitze (180° C)
Grillzeit: 40 Minuten
Hilfsmittel: GBS® Wok

Stangenknödel

für 20 Personen

Zutaten:

10 Scheiben Toast, gewürfelt
350 ml Milch
4 Eier, verschlagen
200 g Speckwürfel
1 Zwiebel
200 g Butter
4 EL Petersilie, fein gehackt
75 g Mehl
½ TL Muskat
4 Strudelblätter

Zubereitung:

1. Den Speck im GBS- Dutch Oven Einsatz anbraten, die Zwiebeln dazugeben und kurz gemeinsam braten.
2. Milch und Butter dazugeben und die Butter in der Milch schmelzen lassen. Als Letztes das Mehl mit einem Schneebesen klumpen frei einrühren.
3. Die fertige Masse über die Brotwürfel geben und vorsichtig unterheben.
4. Eier und Petersilie ebenfalls sachte untermischen und alles mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken.
5. Je 2 Strudelblätter auslegen und mit der Hälfte der Knödelmasse gleichmäßig bestreichen.
6. Von der langen Seite her aufrollen und indirekt bei etwa 160°C ca.45 Minuten garen.
7. Vorsichtig in Scheiben schneiden und servieren.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kerntemperatur: 160 °C
Grillzeit: 45 Minuten
Grillmethode: kleine bis mittlere Hitze (160 °C)

Gegrillter Zucchini Salat

für 20 Personen

Zutaten:

10 Zucchini
120 g Brunnenkresse
Meersalz

Chili-Mint Dressing:

Zesten und Saft einer ganzen Zitrone
2 rote Chilis
30 g frische Minze
12 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer

In der Küche:

1. Die Zucchini und die Brunnenkresse abwaschen.
2. Die Zucchini der Länge nach in dünne, flache Streifen schneiden.
3. Darauf ein wenig Meersalz streuen. Die Zucchini weich werden lassen. (Das Salz entzieht der Zucchini Wasser.)
4. Nun das Dressing zubereiten.
5. Die Zitrone, die Chilischote und die Minzeblätter abwaschen.
6. Die Kerne aus der Chilischote entfernen und die Schote fein zerkleinern.
7. Die Minzeblätter klein hacken. Das Olivenöl, die Zitronenschale, den Zitronensaft, die Chilischote und die Minzeblätter in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Brunnenkresse auf dem Servierteller platzieren.

Am Grill:

1. Den Grill auf ca. 200 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Weber® Rapidfire-Anzündkamin.
2. Die Zucchinistreifen auf den Grillrost legen und den Deckel schließen.
3. 3–4 Minuten von jeder Seite grillen, bis sich gut zu erkennende Grillmuster abzeichnen.
4. Die Zucchinistreifen vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
5. Die Zucchinistreifen auf die Brunnenkresse legen und das Dressing darübergerben.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 150 Minuten
Grillzeit: 8 Minuten
Grillmethode: direkte Hitze, 200°

Pizza Margeritha

für 20 Personen

Zutaten

4 Fertigpizzateige

Belag:

400 g Mozzarella

300 g Tomatensoße

1 Strauch Basilikum

Salz

Pfeffer

In der Küche:

1. Die Tomatensauce auf den Pizzaböden verteilen.
2. Den Mozzarella in kleine, gleich große Stücke zerpflücken und auf der Tomatensauce verteilen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Am Grill:

1. Den Grill auf ca. 260 °C bei indirekter Hitze vorheizen (ringförmige Hitzeabstrahlung). Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen vollständig mit angezündeten Briketts gefüllten Weber®-Rapidfire-Anzündkamin.
2. Den Pizzastein mittig auf den Grillrost legen und ca. 10 Minuten vorheizen.
3. Die erste Pizza auf den Stein legen. Wenn du einen Gas Grill verwendest, schalte den Brenner direkt unter dem Stein aus.
4. Die Pizza bei geschlossenem Deckel ca. 6 Minute backen bzw. bis der Boden knusprig ist.
5. Frisches Basilikum auf der Pizza verteilen und servieren.

Tipps

DU KANNST DEN PIZZATEIG AUCH SELBST MACHEN:

370 ml lauwarmes Wasser, 50 ml Olivenöl,

7 g Trockenhefe (ca. 15 g frische Hefe), 10 g

Zucker, 10 g Salz

300 g Hartweizenmehl (Type 00, Pizzamehl)

300 g Weizenmehl (backstark)

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.

Zucker, Olivenöl und Salz hinzufügen.

Nach und nach das Mehl hinzugeben (nachdem beide Mehlsorten miteinander vermischt wurden).

Für 10 Minuten gut durchkneten.

Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Teig darin eine Stunde gehen lassen.

Wenn der Teig aufgegangen ist, in vier gleichgroße Stücke teilen und Kugeln formen.

Dann den Teig in Pizzaböden ausrollen.

Das Backblech mit Mehl bestäuben und die Pizzaböden darauflegen.

Tarte Tatin

für 20 Personen

Zutaten:

12 Äpfel (Gala)
8 EL brauner Zucker
150 g weiche Butter
1 Prise Salz
2 Blätterteige

Gourmet Crème:

500 ml Crème double
8 EL Espresso
4 EL Puderzucker
eine Prise Zimt

In der Küche:

1. Butter und Zucker in den Geflügelhalter geben.
2. Die Äpfel schälen, achteln, entkernen und in den Geflügelhalter schichten. Mit einer Prise Salz würzen.

Gourmet Crème:

3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren und kaltstellen.

Am Grill:

1. Den Grill auf ca. 200 °C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigst du einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Weber®-Rapidfire-Anzündkamin.
2. Den Geflügelhalter auf den Grillrost stellen und den Inhalt ca. 10–15 Minuten garen.
3. Die Äpfel mit dem Blätterteig bedecken und weitere 20–25 Minuten garen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Rezeptinfo:

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

Grillzeit: 40 Minuten

Grillmethode: indirekt 200 °C

Austrüstung: Deluxe Geflügelhalter
