

MANUEL WEYER

**WEBER'S**

**GAS**

**GRILL**

**BIBEL**

**G|U**



# INHALT

<b>VORWORT</b>	7	WÜRZMISCHUNGEN, MARINADEN & GLASUREN, WÜRZPASTEN, SAUCEN, DIPS & MEHR	52
<b>DAS PRINZIP GRILLEN</b>	8	<b>KAPITEL 1</b> TOP ELEVEN	60
DIE VORTEILE EINES GASGRILLS	10	<b>KAPITEL 2</b> RIND & KALB	106
DIE VORBEREITUNG	12	<b>KAPITEL 3</b> SCHWEIN, LAMM & WILD	158
DIE REINIGUNG	18	<b>KAPITEL 4</b> GEFLÜGEL	190
GRILLTECHNIKEN	20	<b>KAPITEL 5</b> FISCH & MEERESFRÜCHTE	212
TOOLS	32		
KERNTEMPERATUR UND GARZEITEN	34		
DIE 11 GEBOTE	49		
WEBER'S GRILLBIBEL-TIPPS	50		



**KAPITEL 6** GEMÜSE, OBST & SIDES 242

**KAPITEL 7** SPECIAL & FREAKY 284

**KAPITEL 8** SÜSSES & DESSERTS 304

**KAPITEL 9** KIDS' CHOICE 326

REGISTER 350

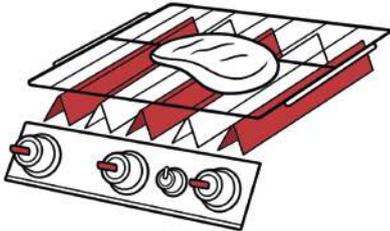
IMPRESSUM 360



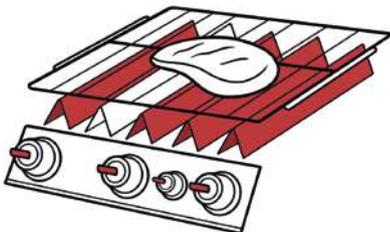
# GRILLTECHNIKEN

## mit verschiedenen Hitzezonen

### Direktes Grillen & Sear Zone

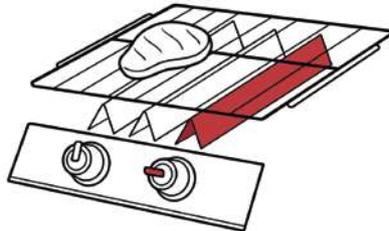


Direkte Hitze bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut. Alle Regler sind an, den Grill auf die gewünschte Temperatur bringen und das Grillgut direkt auf dem Rost platzieren.

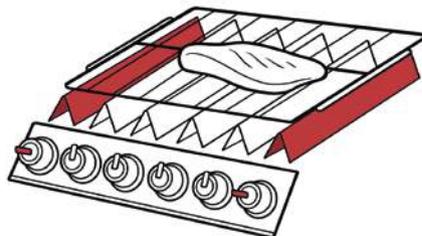
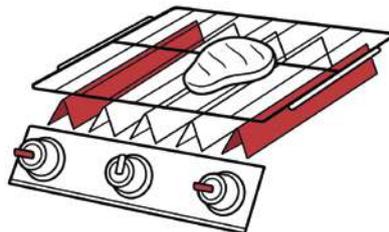


Beim Grillen mit der Sear Zone den zusätzlichen Brenner zuschalten.

### Indirekte Hitze (Variante A)

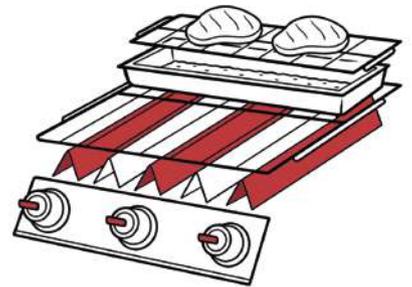


Indirekte Hitze bedeutet, dass das Grillgut auf dem Rost liegt und keinen unmittelbaren Kontakt mit dem darunterliegenden Brenner hat. Für indirektes Grillen lässt man nach dem Vorheizen nur einige Brenner an. Wo das Grillgut platziert wird, ist der Brenner aus und der Regler steht auf null. Je nach Anzahl der Brenner und des Gasgrillmodells variieren die Möglichkeiten zum indirekten Grillen.

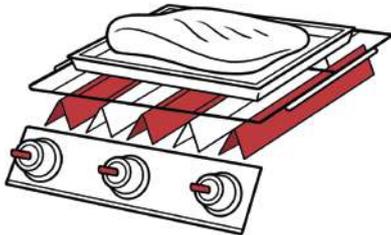


Wird bei einem Grill mit drei und mehr Brennern das Grillgut mittig auf den Rost gelegt, schaltet man nach dem Vorheizen bis zur gewünschten Temperatur den oder die Brenner in der Mitte aus und grillt bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel.

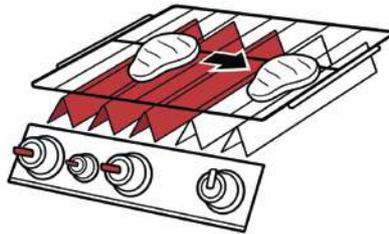
### Indirekte Hitze (Variante B)



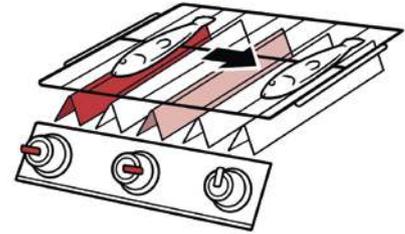
Bei der zweiten indirekten Grillmethode, sind alle Brenner auf die gewünschte Grilltemperatur eingestellt und das Grillgut wird auf den Ablagerost gelegt. Wichtig dabei ist, dass eine Auffangschale - zu einem Drittel mit Wasser befüllt (bei fettreichem Grillgut) - platziert wird. Vorteil dieser Methode ist, dass das Grillgut mit indirekter Hitze gegrillt wird und weitere Zutaten über direkter Hitze auf dem Grillrost zubereitet werden können.

**Indirekte Hitze (Variante C)**

Bei der dritten Methode kommt ein sogenanntes Hitzeschild zum Einsatz. Das besteht aus einer Aluschale und einem kleinen zusätzlichen Edelstahlrost. Besonders gut geeignet ist diese Technik, wenn man großes Grillgut (Brisket, Ribs, Pulled Pork) zubereiten und den Grill ausschließlich für indirekte Hitze nutzen möchte. Die Aluschale schirmt die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut ab und funktioniert bei geschlossenem Deckel wie ein Umluftbackofen. Wichtig dabei ist, dass die Menge des Grillguts und der Einsatz des Hitzeschildes immer dem Grill angepasst sein müssen.

**Grillen mit zwei Hitzezonen – direkte/indirekte Hitze**

Sehr häufig wird die Kombination aus direkter und indirekter Hitze gewählt. Das hat den Vorteil, dass nach Erreichen der gewünschten Grilltemperatur das Steak bei direkter Hitze (Sear Zone) mit einer perfekten Kruste angegrillt werden kann und anschließend durch das Weitergrillen bis zum gewünschten Gargrad über indirekter Hitze nicht verbrennt.

**Grillen mit dem Gasgrill mit 50/50 Hitze**

Diese Hitzezone ist beliebt, wenn man bei niedriger bis mittlerer Temperatur etwa ganze Fische oder mit Planke grillen möchte. Bei Gasgrills mit z. B. drei Brennern sind diese bis zum Vorheizen auf die gewünschte Grilltemperatur alle an. Grillt man den Fisch auf der linken Seite mit regulierten Brennern über direkter Hitze an, schaltet man den mittleren ggf. auf ein Minimum zurück und den rechten Brenner ganz aus. Nach dem heißen Angrillen kann man den Fisch auf der rechten Seite mit dem Brenner auf Nullstellung bis zum gewünschten Gargrad fertig grillen, ohne dass er verbrennt.

**WELCHER ROST IST ZUM GRILLEN AM BESTEN GEEIGNET?**

**Edelstahlroste** punkten mit einer sehr hohen Dichte, sodass Grillgutreste es schwerer haben, sich am Edelstahlrost auch bei hohen Grilltemperaturen festzusetzen. Außerdem speichern sie weniger gut die Hitze, was bei der schnellen Regulierung der Temperaturen im Gasgrill hilft. Besonders gut geeignet sind Edelstahlroste außerdem bei Long Jobs im niedrigen Temperaturbereich. Werden etwa Ribs bei einer Hitze von 115–120 °C über einen längeren Zeitraum gegrillt und liegen dabei direkt auf dem Grillrost, muss man nicht befürchten, dass sie an der Unterseite austrocknen oder verbrennen.

**Gusseiserne Grillroste** wiederum halten die Hitze länger. Das ist von Vorteil, wenn Grillgut mit einem hohen Wasseranteil wie beispielsweise Wassermelone oder Ananas zubereitet werden, weil durch das Grillen mit starker Hitze der wenige Zucker direkt karamellisiert. Das ist auf jeden Fall beim Grillen, egal mit welcher Technik, zu berücksichtigen. Außerdem sind gusseiserne Grillroste etwas leichter zu reinigen.

# LACHS VON DER PLANKE

## mit Honig-Senf-Lack und Gartenkräutern

### FÜR 6-8 PERSONEN

1 ganzes Lachsfilet  
mit Haut (1-1,2 kg),  
küchenfertig ohne Gräten

1-2 EL Olivenöl

½ TL grobes Meersalz

schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle

### HONIG-SENF-LACK

1 Bund Dill (ca. 10 g)

3 EL Akazienhonig

3 EL feiner Estragonsenf

Abrieb und Saft von  
½ Bio-Orange

1 Msp. gemahlener  
Koriander

40 g gemischte Kräuter  
(z. B. Petersilie, Schnitt-  
lauch, Kerbel, Kresse)

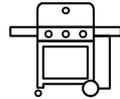
### ZUBEHÖR

1 Räucherbrett  
aus Zedernholz

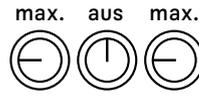




**VORBEREITUNG**  
mind. 1 Std. wässern  
15 Min. zubereiten  
15–20 Min. marinieren



**GRILLZEIT**  
20–25 Min.



**GRILLMETHODE**  
indirekte Hitze



**RUHEZEIT**  
3–5 Min.



**1** Das Räucherbrett mind. 1 Std. wässern (noch besser mit einem Gewicht beschwert und über Nacht). Die Fleischseite des Lachsfilets mit Öl einreiben und mit Meersalz würzen. Mit Backpapier abgedeckt im Kühlschrank 15–20 Min. marinieren.



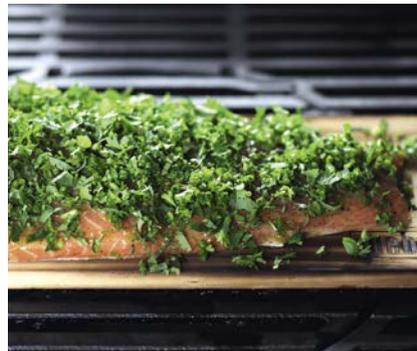
**2** Für den Lack den Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Mit den restlichen Zutaten verrühren. Vor dem Grillen die Fleischseite des Lachsfilets mit etwas Lack einstreichen.



**3** Den Grill für direkte und indirekte starke bis sehr starke Hitze (240–260 °C) vorbereiten. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, verlesen und fein schneiden.



**4** Das Zedernholz Brett über direkte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. ankohlen. Sobald es knistert und leicht raucht, das Brett wenden und den Grill für indirekte mittlere Hitze (160–180 °C) vorbereiten.



**5** Den Lachs mit der lackierten Seite nach oben auf das Brett legen und über indirekter Hitze bei geschlossenem Deckel ca. 10 Min. grillen. Danach erneut mit Lack einpinseln, mit Kräutern bestreuen und 10–15 Min. weitergrillen, bis seine Kerntemperatur 58–64 °C beträgt.

**6** Den Lachs auf der Planke vom Grill nehmen, mit schwarzem Pfeffer würzen und vor dem Servieren 3–5 Min. auf dem Brett ruhen lassen.

*TIPP: Lachs zählt zu den drei beliebtesten Fischen in Deutschland, neben Seelachs und Thunfisch. Achte auch beim Lachs auf Qualität und kaufe am besten Bio-Lachs, Wildlachs oder auch Lachs aus nachhaltig zertifizierter Aquakultur.*



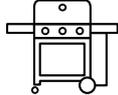
# RIB EYE STEAK

## mit gefüllten Süßkartoffeln

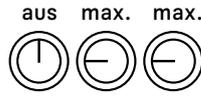
Für viele ist das Rib Eye Steak aus der Hochrippe das absolute Must-have unter den zahlreichen Steak-Cuts.



**VORBEREITUNG**  
10 Min. zubereiten



**GRILLZEIT**  
gut 1 Std.



**GRILLMETHODE**  
direkte/indirekte Hitze



**RUHEZEIT**  
3–5 Min.

**1** Den Grill für indirekte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten.

**2** Die Süßkartoffeln unter fließendem kaltem Wasser gründlich abbürsten, anschließend trocken tupfen. Auf den Rost über indirekte Hitze legen und bei geschlossenem Deckel in 45–50 Min. weich grillen.

**3** Die Steaks trocken tupfen, rundherum mit Öl einreiben und gleichmäßig mit grobem Meersalz bestreuen. Mit Backpapier abgedeckt 25 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.

**4** Die fertigen Kartoffeln vom Grill nehmen und der Länge nach halbieren. Das Fruchtfleisch von 2 Kartoffelhälften vollständig herauslösen und in eine mittelgroße Schüssel geben. Die anderen Hälften vorsichtig halbieren und die Viertel mit einem Löffel so aushöhlen, dass die Schale ganz bleibt. Süßkartoffelfruchtfleisch ebenfalls in die Schüssel geben und mit Frühlingszwiebeln, Frischkäse, geriebenem Käse, Abrieb und Saft der Zitrone sowie der 5 Spice-Würz-

mischung vermengen und mit Meersalz abschmecken. Die 8 ausgehöhlten Kartoffelviertel behutsam und gleichmäßig damit füllen.

**5** Den Grill für direkte und indirekte starke Hitze (200–230 °C) vorbereiten. Die Steaks über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 3–4 Min. angrillen, dabei einmal wenden. Anschließend in die indirekte Zone legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. weitergrillen, bis ihre Kerntemperatur 49–52 °C beträgt. Die gefüllten Süßkartoffeln ebenfalls über indirekter Hitze 6–8 Min. erwärmen.

**6** Vom Grill nehmen und die Steaks vor dem Servieren auf einem Schneidbrett 3–5 Min. ruhen lassen.

**7** Das Fleisch quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Nach Geschmack die Schnittflächen mit Meersalzflocken und Pfeffer würzen und mit Olivenöl verfeinern. Kerbelblättchen abzupfen, die Süßkartoffeln damit bestreuen und zu den Steaks reichen.

### FÜR 4 PERSONEN

### SÜSSKARTOFFELN

3 mittelgroße Süßkartoffeln (je ca. 200 g)

2 Frühlingszwiebeln, *in feine Ringe geschnitten*

100 g Frischkäse

50 g Cheddar, *gerieben*

50 g Emmentaler, *gerieben*

Abrieb und Saft von ½ Bio-Zitrone

1 TL 5 Spice-Würzmischung s. S. 53

Meersalz

einige Stängel Kerbel, *abgebraust und trocken geschüttelt*

2 Rib Eye Steaks (je ca. 500 g und 3–4 cm dick)

1–2 EL Öl zum Einreiben

2 TL grobes Meersalz

Meersalzflocken

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl

*TIPP: Worin besteht der Unterschied zwischen einem Entrecôte und einem Rib Eye? Es gibt keinen! Beide Namen bezeichnen das gleiche Teilstück. Mit dem US-amerikanischen Grill- und BBQ-Trend halten auch die Bezeichnungen der amerikanischen Zuschnitte Einzug in unsere Grillküchen.*

# VEGGIE BURGER PATTYS

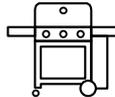
Diese Pattys bestehen hauptsächlich aus Gemüse, Nüssen und Kernen sowie den richtigen Gewürzen. Doch wie beim Fleisch gilt: Sie sollen ordentlich dick sein.

*TIPP: Wichtig ist, dass die Pattys nicht zu dünn sind! Sie sollten mind. 2-3 cm dick sein und einen Durchmesser von 8-10 cm haben. Für eine schöne Optik könnt ihr zum Formen der Pattys gern einen Ausstecher oder eine Burgerpresse verwenden. Beide solltet ihr vor der Verwendung mit etwas Öl einfetten.*

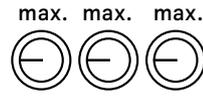




VORBEREITUNG  
15 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
20–25 Min.



max. max. max.  
GRILLMETHODE  
direkte Hitze

## a Green Choice Pattys

### FÜR 2–3 PATTYS

Für die Pattys 70 g Baby-Spinat in kochendem Wasser einige Sekunden blanchieren, in eiskaltem Wasser herunterkühlen, anschließend den Spinat kräftig ausdrücken. Spinat mit 200 g grob geraspelter Zucchini, 100 g grob geraspelter Avocado, 75 g gemahlene Kürbiskernen, 75 g Semmelbröseln und 25 g Sesamsamen vermengen und nach Geschmack mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Danach zu gleich großen Pattys formen und auf der vorgeheizten, leicht geölten Plancha über direkter mittlerer Hitze (150–160 °C) bei geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

## b Farmer's Gold Pattys

### FÜR 2–3 PATTYS

Für die Pattys 200 g geraspelte Süßkartoffeln mit 200 g geraspelten mehligkochenden Kartoffeln, 1 TL feinem Senf und 2 EL Mehl vermengen und kräftig mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Danach zu gleich großen Pattys formen und auf der vorgeheizten, leicht geölten Plancha über direkter mittlerer Hitze (150–160 °C) bei geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

## c Violette Pattys

### FÜR 2–3 PATTYS

Für die Pattys 250 g geraspelte Rote Bete mit 80 g geraspelter Petersilienwurzel, 100 g gemahlene Sonnenblumenkernen und 1 EL groben Senf vermengen und kräftig mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Danach zu gleich großen Pattys formen und auf der vorgeheizten, leicht geölten Plancha über direkter mittlerer Hitze (150–160 °C) bei geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

## d Spicy Bean Pattys

### FÜR 2–3 PATTYS

Für die Pattys 250 g abgetropfte weiße Bohnen (aus der Dose), 70 g geschnittenen Lauch, 100 g Mandelgrieß, 20 g Gartenkresse in der Küchenmaschine zu einer mittelgroben Masse mixen. Mit 1 EL Chilisauce, Meersalz, Chili aus der Mühle und dem Saft von ½ Zitrone würzen. Danach zu gleich großen Pattys formen und auf der vorgeheizten, leicht geölten Plancha über direkter mittlerer Hitze (150–160 °C) bei geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen, dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

## e Delicious Nacho Pattys

### FÜR 2–3 PATTYS

Für die Pattys 70 g Nachos, 30 g geriebenen Cheddar, 100 g Weißbrotwürfel, 50 g Erdnusskerne, 80 g Semmelbrösel, 1 Ei, 80 ml BBQ-Sauce und 4 EL Erdnussöl in der Küchenmaschine fein zerkleinern und die Masse mit Meersalz und schwarzem Pfeffer kräftig würzen. Danach zu gleich großen Pattys formen und auf der vorgeheizten, leicht geölten Plancha über direkter mittlerer Hitze (150–160 °C) bei geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen, dabei nach der Hälfte der Zeit einmal wenden.

*TIPP: Diese Pattys gelingen kinderleicht, ihr Geschmack ist saftig und würzig. Sie sind das beste Beispiel dafür, dass vegetarische oder vegane Ernährung nicht mit Verzicht auf Geschmack gleichzusetzen ist. Die Pattys solltest du bei der nächsten Grillparty mal deine Gäste probieren lassen – die kommen bestimmt auf den Veggies-Geschmack!*

# BLUMENKOHL- STEAKS mit Couscous

Der Blumenkohl sollte eine gute Größe haben und fest sein, damit du ordentliche Steaks davon abschneiden kannst.

## FÜR 4 PERSONEN

### BLUMENKOHL- STEAKS

1 Blumenkohl (ca. 800 g)  
4-6 EL Olivenöl  
2 EL Ras el Hanout  
Meersalz und schwarzer  
Pfeffer aus der Mühle

### COUSCOUS

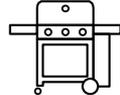
1½ Paprikaschoten  
(rot, gelb, grün)  
1 rote Zwiebel  
6 Stängel glatte  
Petersilie  
150 g Couscous,  
nach Packungs-  
anweisung gegart  
Cayennepfeffer  
Saft von ½ Zitrone  
4-6 EL Olivenöl

Chick'n Chili-Sauce  
s. S. 57 (nach Belieben)

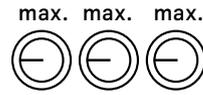




**VORBEREITUNG**  
20 Min. zubereiten  
10–15 Min. marinieren



**GRILLZEIT**  
10–12 Min.



**GRILLMETHODE**  
direkte Hitze



**RUHEZEIT**  
10 Min.



**1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Den Blumenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen, und den Strunk nur säubern, aber nicht abschneiden.



**2** Den Blumenkohl in 3 cm dicke Scheiben schneiden, dabei zu kleine Röschen fein hacken und für den Couscous beiseitelegen.



**3** Die Blumenkohlsteaks auf einem Backblech mit dem Öl einreiben und gleichmäßig mit Ras el Hanout, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle kräftig würzen.



**4** Das Blech mit Frischhaltefolie abdecken und den Blumenkohl bei Raumtemperatur 10–15 Min. marinieren.



**5** Inzwischen die Paprikaschoten putzen, waschen, trocken tupfen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenso fein würfeln. Die Petersilienblätter abzupfen (einige zum Garnieren beiseitelegen) und in feine Streifen schneiden. Gekochten Couscous, gehackte Blumenkohlröschen, Paprika und in Streifen geschnittene Petersilie vermengen und nach Geschmack mit Meersalz und Cayennepfeffer würzen. Mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.



**6** Die Blumenkohlsteaks über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen, dabei einmal wenden, bis sie schön gebräunt sind. Vom Grill nehmen, mit Frischhaltefolie abdecken und 8–10 Min. schwitzen lassen. Zum Servieren die Blumenkohlsteaks auf die Teller verteilen, daneben den Couscous anrichten und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Nach Belieben die Chick'n Chili-Sauce dazu reichen.

# HACKFLEISCHSPIESSE mit Kartoffelchips

Saftiges Hackfleisch  
mit crunchiger Chips-  
hülle – Glück kann so  
einfach sein.

## FÜR 4 PERSONEN

- 1 rote Paprikaschote
- 1 rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebeln
- 500 g Rinderhackfleisch  
(am besten frisch  
gewolft)
- 1 TL edelsüßes  
Paprikapulver
- ½ TL feines Meersalz
- schwarzer Pfeffer  
aus der Mühle
- 1–2 EL Olivenöl
- 4 EL Classic BBQ-Sauce  
s. S. 57
- 1 großzügige Handvoll  
grob zerbröselte  
Paprikachips

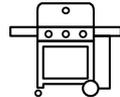
## ZUBEHÖR

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

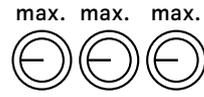




VORBEREITUNG  
10 Min. zubereiten



GRILLZEIT  
8–10 MIN.



max. max. max.  
GRILLMETHODE  
direkte Hitze



RUHEZEIT  
5 Min.



**1** Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (180–200 °C) vorbereiten. Inzwischen die Paprika putzen, waschen, trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Hackfleisch, fein geschnittenes Gemüse und Paprikapulver in eine Schüssel geben und mit Meersalz und nach Geschmack mit Pfeffer würzen.



**2** Das Hackfleisch mit Gemüse und Gewürzen gleichmäßig verkneten. Jeweils 1 Portion Hackfleisch mit angefeuchteten Händen als längliche Rolle oben um die 8 Spieße drücken.



**3** Die Hackfleischspieße rundherum mit Olivenöl einstreichen.



**4** Die Hackfleischspieße über direkter Hitze bei geschlossenem Deckel 8–10 Min. grillen, dabei die Spieße nach der Hälfte der Zeit wenden, mit BBQ-Sauce einstreichen und bei geschlossenem Deckel fertig grillen, bis ihre Kerntemperatur 65–68 °C beträgt.



**5** Die fertigen Spieße in einer großen Schüssel in den zerbröselten Chips wenden und warm servieren.

# DAS EINZIGARTIGE STANDARDWERK FÜR GASGRILL-FANS



**Grillen wie ein Profi – das ganze Know-how für die besten Ergebnisse mit einem Gasgrill!**

- Technik, Tools und Tipps & Tricks – so wird jeder zum Meister am Gasgrill.
- Über 250 Rezepte – von Klassikern wie Classic Beef Burger oder Spareribs über Lachs von der Planke bis hin zu neuen und ungewöhnlichen Kreationen wie Rehfilet-Ciabatta, Crispy Candy Bacon oder Blumenkohl-Steaks.
- Zahlreiche Step-by-Step-Fotos – damit jedes Rezept ein großartiger Erfolg wird.

**Weber und GU: Von Profis – für Kenner**



WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-7950-0



9 783833 879500



[www.gu.de](http://www.gu.de)