

JAMIE PURVIANCE

WEBER'S FEIERABEND- GRILLEN

KOMPLETT
NEUE
REZEPTE

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tolino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

MIT DER GU KOCHEN PLUS-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach gehts: Sie brauchen nur ein Smartphone
und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN

Laden Sie die kostenlose GU Kochen Plus-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN

Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im

Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN

Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.



MEINE 3 ERFOLGSTIPPS

1 SICHERHEIT GEHT VOR

Machen Sie sich mit Ihrem Grill vertraut und beachten Sie auch als erfahrener Griller immer die nötigen Sicherheitshinweise.

2 KLASSE STATT MASSE

Viel und billig gibt es überall – auf Kosten der Qualität. Nach einem arbeitsreichen Tag sollten Sie sich Klasse statt Masse gönnen.

3 GUT VORBEREITET SEIN

Bereiten Sie die Zutaten entsprechend vor und stellen Sie alles, was nicht im Kühlschrank lagern muss, in Reichweite des Grills. Dann geht's ganz entspannt los.

Viel Spaß beim Grillen

Ihr

Janie Purviance



GRILLGENUSS IN 30 MINUTEN **LOS GEHT'S!**

***Open-Air-Genuss am Abend -
mit den innovativen Rezepten von Grillprofi Jamie
Purviance gelingt das ganz einfach. Elektro- und
Gasgrills kommen ruckzuck auf***

Betriebstemperatur, da bleibt gerade noch genug Zeit, das Grillgut zu würzen und die Beilagen zu schnippeln!

Ein Tisch, ein paar Stühle und dann jede Menge Gelassenheit,

das ist Weber's Feierabend-Grillen für alle, die nach einem arbeitsreichen Tag Lust auf etwas Leckeres vom Grill haben. Unkompliziert und schnell sind mit den Rezepten dieses Buchs Köstlichkeiten wie Garnelen, Muscheln, Pizza, Burger oder Steaks gezaubert – mal ganz klassisch, mal ausgefallen und exotisch.

Und mit den mobilen Elektro- und Gasgrills von Weber

ist auch niemand auf einen eigenen Balkon angewiesen. Man grillt einfach da, wo es einen spontan hinzieht: bei Freunden im Hinterhof, mit den Liebsten im Park oder am lauschigen See in der Abendsonne.

Grillen bringt Menschen zusammen,
schafft Lebensfreude, Genuss und Entspannung. Was könnte es an einem ganz normalen Abend Schöneres geben, als sich genau das zu gönnen?

Willkommen beim After-Work-Grillen!



LUST AUF KLEINES & FEINES



Manchmal darf es am Abend gern ein bisschen weniger, aber dafür etwas ausgefallener sein: Hier kommt die Feierabendküche mit vielen feinen Kleinigkeiten vom Grill.



WASSERMELONEN-HALLOUMI-SPIESSE MIT MINZE

FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 MIN.

GRILLZEIT: 3–5 MIN.

ZUBEHÖR: GROSSE GELOCHTE GRILLPFANNE, 6–
8 DOPPELSPIESSE, GRILLZANGE

500 g Halloumi (Grillkäse aus Zypern)

500 g entkerntes Wassermelonenfruchtfleisch

1 ½ EL Olivenöl

¼ TL Salz

1 kräftige Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

120 ml Feigen-Balsamico

1 EL fein gehackte Minzblätter

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C)vorbereiten. Die Grillpfanne 10 Min. vorheizen.
2. Inzwischen Halloumi und Wassermelone in etwa 3 cm große Würfel schneiden; die Würfel sollten möglichst alle gleich groß sein. Abwechselnd Käse- und Melonenwürfel mittig so auf die Doppelspieße stecken, dass die flachesten Würfelseiten nach oben zeigen und eine ebene Oberfläche bilden. Nur diese Seite der Spieße mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Mit der Grillzange die Spieße mit den geölten Seiten nach unten vorsichtig in die heiße Grillpfanne legen und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 3–5 Min. grillen, bis die Würfel auf den Unterseiten stellenweise kräftig gebräunt sind, dabei die Spieße nicht bewegen oder wenden. Anschließend die Spieße mit der Grillzange vorsichtig mit den gebräunten Seiten nach oben auf eine Servierplatte heben. Mit Feigen-Balsamico beträufeln, mit Minze bestreuen und sofort servieren.



COCKTAILTOMATEN MIT BURRATA UND BASILIKUM

FÜR 4–6 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 10 MIN.

GRILLZEIT: 5–6 MIN.

ZUBEHÖR: GROSSER GEMÜSEKORB

500 g Cocktailtomaten

2–3 EL Olivenöl, plus etwa 1 EL zum Beträufeln

1 große Knoblauchzehe, fein gehackt

1 TL Salz

$\frac{3}{4}$ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

180 g Burrata (ersatzweise Mozzarella), abgetropft

1 Handvoll in feine Streifen geschnittene Basilikumblätter

4–6 dicke Brotscheiben, nach Belieben geröstet

1. Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200–260 °C) vorbereiten. Den Gemüsekorb 10 Min. vorheizen.
2. In einer mittelgroßen Schüssel die Tomaten mit 2–3 EL Olivenöl, Knoblauch, $\frac{3}{4}$ TL Salz und $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer vermischen. Die Tomaten nebeneinander in den Gemüsekorb geben und über **direkter mittlerer bis starker Hitze** bei geschlossenem Deckel 5–6 Min. grillen, bis sie stellenweise gebräunt sind, dabei mit Grillhandschuhen den Gemüsekorb gelegentlich rütteln, damit die Tomaten von allen Seiten gegrillt werden. Die Tomaten in die Mitte eines Serviertellers geben.
3. Die Burrata in kleine Stücke schneiden oder zupfen und über den Tomaten verteilen. Alles mit Basilikum bestreuen, dann mit 1 EL Olivenöl beträufeln und mit je $\frac{1}{4}$ TL Salz und Pfeffer würzen. Die Brotscheiben am Rand des Tellers auslegen, die Tomaten in die Mitte geben. Das Ganze mit einem großen Löffel servieren, mit dem sich jeder die Tomatenmischung auf die Brotscheiben häufen kann.



AUBERGINEN-CAPRESE

FÜR 4 PERSONEN (ERGIBT 12 STÜCK)

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 MIN.

GRILLZEIT: 6–8 MIN.

ZUBEHÖR: GRILLZANGE

12 Tomatenscheiben (je 1 cm dick)

12 Auberginenscheiben (je 2 cm dick)

1 ½ EL Olivenöl, plus Olivenöl zum Anrichten

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

¼ TL getrockneter, gerebelter Oregano

12 Mozzarellascheiben (je 1 cm dick)

10 g Basilikumblätter, in feine Streifen geschnitten