

MANUEL WEYER

WEBER'S PELLET GRILL BIBEL

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.

Impressum

© eBook: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2022 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München



GU ist eine eingetragene Marke der GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, www.gu.de

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie Verbreitung durch Bild, Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages.

Projektleitung: Dr. Maria Haumaier

Lektorat und Redaktion: Karen Dengler, Werkstatt München

Korrektur: Martin Waller, Werkstatt München

Umschlaggestaltung und Layout: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, München; Independent Medien-Design, Horst Moser, München

Foodstyling: Manuel Weyer, Mainz

eBook-Herstellung: Behzad Terrah

 ISBN 978-3-8338-8534-1

1. Auflage 2022

Bildnachweis

Fotografie: Mathias Neubauer, Seligenstadt

Illustrationen: Fornfest, Aachen

Syndication: www.seasons.agency

GuU 8-8534 04_2022_02

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Die GU-Homepage finden Sie im Internet unter www.gu.de

 www.facebook.com/gu.verlag

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Garantie



LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wir wollen Ihnen mit diesem E-Book Informationen und Anregungen geben, um Ihnen das Leben zu erleichtern oder Sie zu inspirieren, Neues auszuprobieren. Wir achten bei der Erstellung unserer E-Books auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt und Gestaltung. Alle Anleitungen und Rezepte werden von unseren Autoren, jeweils Experten auf ihren Gebieten, gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteur*innen mit größter Sorgfalt ausgewählt und geprüft.

Haben wir Ihre Erwartungen erfüllt? Sind Sie mit diesem E-Book und seinen Inhalten zufrieden? Wir freuen uns auf Ihre Rückmeldung. Und wir freuen uns, wenn Sie diesen Titel weiterempfehlen, in ihrem Freundeskreis oder bei Ihrem Online-Kauf.

KONTAKT ZUM LESERSERVICE

GRÄFE UND UNZER VERLAG

Grillparzerstraße 12

81675 München

www.gu.de

Dieses Buch gibt die Meinung des Autors wieder. Es soll Informationen zum Thema des Buches liefern, stellt aber keinerlei professionelle Dienstleistung seitens des Autors und des Verlags dar. Der Autor und der Verlag übernehmen keinerlei Verantwortung und Haftung für etwaige Schäden oder Risiken, persönliche und andersartige, die als direkte oder indirekte Folge des Gebrauchs und der Anwendung irgendeines der Inhalte dieses Buches auftreten.

Hinweis zur Verwendung von Aluminiumfolie

Salz- oder säurehaltiges Grillgut sollte keinen direkten Kontakt mit Alufolie haben, denn Salz und Säure lösen Aluminium an und übertragen es auf das Grillgut. Das Grillgut deshalb zunächst in Backpapier und dann erst in Alufolie wickeln.





Viel mehr als Grillen und Smoken - Outdoor Cooking at its best!

MIT DEM PELLETGRILL und seinem großen Temperaturbereich von 73 (SmokeBoost) bis zu 315 Grad (Searing) sowie dem Raucharoma der Holzpellets ist vom Räuchern und Smoken übers Backen bis hin zum scharfen Anbraten und Grillen alles möglich. In diesem Buch geht es darum, den Pelletgrill mit all seinen Talenten zu entdecken und zu nutzen. Großartiger Grillspaß und erstklassige kulinarische Erlebnisse inklusive!

ALS KREATIVER KOCH-HANDWERKER mit fundierter Ausbildung und vor allem als begeisterter Grillfan liebe ich es, sämtliche Möglichkeiten eines Grills zu erkunden, damit zu experimentieren und in neue, einzigartige Rezeptideen umzusetzen. Meine große Leidenschaft und Erfahrung als Koch in Kombination mit der Vielseitigkeit des Pelletgrills ergeben einen beachtlichen Wissensschatz, der umfassend in dieses Buch eingeflossen ist.

GUTES EQUIPMENT UND KNOW-HOW sind die beste Ausgangsbasis für großartige Grillerlebnisse und -ergebnisse. Dazu gehören natürlich der Grill und das wichtigste Zubehör, die Grundprinzipien und -techniken des Grillens und Kochens, die wesentlichen Informationen zur Qualität von Lebensmitteln und ihre Verwendung und nicht zuletzt eine ordentliche Portion Entdeckergeist und Leidenschaft. Und schon kann's losgehen.

LERNT EUREN PELLETGRILL KENNEN! Macht euch mit dem Grill und seinen wichtigsten Funktionen vertraut: Was kann er, welches Zubehör hat er und wie ist er zu bedienen? Dazu gehört die Auswahl der richtigen Holzpellets und das Befüllen und Entleeren ebenso wie die Reinigung und Pflege von Grill und Zubehör. Für den schnellen Einstieg werden die wichtigsten Grill- und Räuchertechniken kurz und knapp erklärt. Wer die Funktionen seines Pelletgrills umfassend nutzen will, erhält in den ausführlich beschriebenen und illustrierten Technikseiten viele Infos, Ideen, Tipps und Tricks zum Grillen, Backen, Smoken und Räuchern. Sehr wichtig ist auch die Kerntemperatur und wie ihr sie fachgerecht feststellt. In ausführlichen Tabellen bekommt ihr dazu Richtwerte sowohl für die Kerntemperatur als auch für die Grlldauer der unterschiedlichen Lebensmittel. Apropos Lebensmittel: Jedes Lebensmittel hat seine spezifischen Eigenschaften und je nachdem, welches Ergebnis ihr erhalten wollt, müsst ihr es unterschiedlich behandeln und

zubereiten. Auch hierzu findet ihr alle wesentlichen Informationen: gute Qualität (die ist wichtig!) und wie man sie erkennt, die richtige Vorbereitung für jedes Lebensmittel und worauf man bei der Zubereitung achten sollte. Und schließlich: Weber's Grillbibel Tipps sowie die 11 Gebote zum gelingsicheren Grillen!

STEP BY STEP. In kleinen Schritten zuverlässig zum Ziel, das ist das Anliegen der Pelletgrillbibel. Deshalb gibt es ausführliche Theorieseiten mit praktischen Beispielen und Anleitungen, mit zahlreichen Stepfotos und Steptexten. Mit der Zeit lernt ihr, wie und warum bestimmte Dinge funktionieren, sodass ihr mit zunehmender Erfahrung immer freier mit Zutaten und Zubereitungsmethoden umgehen und immer mehr ausprobieren könnt.

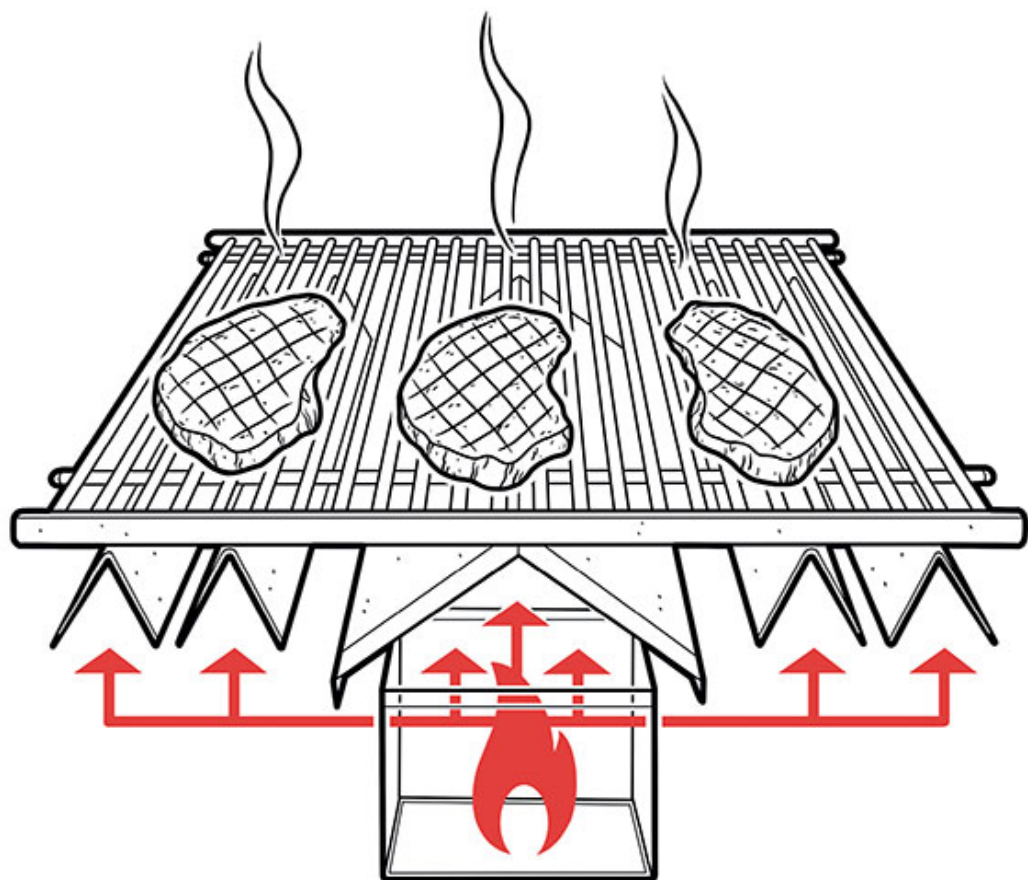
DIE VIELFALT AN REZEPTEN in diesem Buch zeigt euch, was mit dem Pelletgrill alles möglich ist. Fangt am besten gleich mit den Top Eleven an – die bekanntesten und beliebtesten Gerichte vom Grill. Übrigens: Grillen bedeutet nicht nur Fleisch. Ihr werdet in diesem Buch auch viele Gerichte mit Gemüse und Obst sowie Süßspeisen, aber auch süßes und pikantes Gebäck finden. Darunter ist natürlich der ein oder andere bewährte Klassiker, bisweilen etwas abgewandelt, und dazu moderne, ungewöhnliche Kreationen. Entdeckt ganz neue Möglichkeiten, lasst eurer Fantasie und Kreativität freien Lauf und habt jede Menge Spaß am Grill!

Manuel Weyer

DAS PRINZIP GRILLEN

Für die einen ist Grillen Vergnügen und Entspannung, für die anderen fast eine Wissenschaft. Für manche ist Grillen aber auch ein Sport, bei dem sich die Besten messen in der Perfektionierung bekannter Klassiker oder in der Kreation neuer Gerichte mit immer größerer Raffinesse. Doch für alle geht es beim Grillen darum, die Zubereitung des Essens oder eines Teils davon ins Freie zu verlagern. Zum einen, weil es uns bei schönem Wetter nach draußen zieht, zum anderen, weil es im Freien praktischer und angenehmer ist, wenn stark angebraten oder geräuchert wird. Und natürlich geht es beim Grillen auch um die einzigartige Garmethode und um den besonderen Geschmack, den man bei der Zubereitung auf dem Herd oder im Backofen nicht erreichen kann. Dazu kommt der gesellige Aspekt: Im Freien und am Grill trifft man sich gern mit Familie und Freunden, tauscht sich aus, plaudert und verbringt eine tolle Zeit miteinander – übrigens immer häufiger auch im Winter.

Es spielt dabei auch keine Rolle, ob es einmal schnell gehen muss, wenn etwa die Kinder hungrig sind, oder ob man die Grillzeit zu seiner ganz eigenen „Quality Time“ macht. Dann möchte man das Knistern und Zischen hören, den Duft der Grillade riechen und schließlich die tollen Grill- und Räucheraromen schmecken, wenn das Essen fertig ist. Wenn Klassiker oder auch neue Gerichte gelingen, ist das wie ein Ritterschlag. Und hier kommt nun auch der Pelletgrill ins Spiel, der die Vorteile eines Holzkohle- und Gasgrills zu kombinieren weiß und uns am Grill zu Alleskönnern macht.



WAS GENAU IST EIN PELLETGRILL?

Anstelle von Gas oder Holzkohle nutzt ein Pelletgrill als Brennstoff gepresste Hartholz-Sägespäne, die zu 100 % ein natürliches Holzprodukt sind und einen hohen Brennwert haben. Im Gegensatz zum Pelletsmoker verfügt der vollwertige Pelletgrill über einen sehr großen Temperaturbereich und verbindet damit die Welten zwischen Grillen und BBQ auf eine so noch nie dagewesene Weise. Ihr müsst euch nicht mehr entscheiden, ob ihr einen tollen Rauchgeschmack oder eine fantastische Kruste haben möchtet, da mit dem Pelletgrill beides geht und das auch noch kinderleicht dank der automatischen Temperaturregelung und smarten Bedienbarkeit. Das ist Outdoor Cooking auf einem völlig neuen Niveau und mit jeder Menge Komfort.

Ein Pelletgrill ist im übertragenen Sinne ein Heißluftbackofen mit Räucherfunktion. Im Unterschied zum Backofen kann man beim Pelletgrill aber mit Temperaturen bis zu 315 °C arbeiten, die ein perfektes Anbraten (Searing) und damit eine perfekte Kruste auf dem Grillgut ermöglichen, oder man erhält mit dem SmokeBoost fantastische Rauchergebnisse bei sehr schwacher Hitze (73-95 °C). Der Pelletgrill entpuppt sich damit als ein fast unverzichtbarer Allrounder mit einem großen Facettenreichtum für das Zubereiten von Grillgut. Mit seiner besonders großen, dualen Grillfläche und flexiblen Bedienbarkeit per Steuerung und App war es noch nie so einfach, seine Lieblingsstücke perfekt zu grillen oder zu räuchern.

Die Bedienbarkeit des Pelletgrills ist so leicht und komfortabel wie bei einem Elektro- oder Gasgrill. Er ist sofort einsatzbereit, bietet mit dem SmokeBoost ein ebenso tolles Rauchergebnis wie der Smokey Mountain Cooker, hat so viel Platz und Grillfläche wie der Summit Charcoal und kann zum Grillen auf so starke Hitze gebracht werden wie ein Holzkohlegrill. Das Grillen mit einem Pelletgrill vereint das authentische Grillaroma von Holzkohle mit der Benutzerfreundlichkeit und präzisen Temperaturregelung von Elektro- und Gasgrills. Und wer mag, kann ihn dank der Weber Connect Technologie von überall steuern und kontrollieren! Ein Pelletgrill bedient sich smarter Grilltechnologie unter Einsatz eines natürlichen Brennstoffs – den Holzpellets.

WIE FUNKTIONIERT EIN PELLETGRILL?

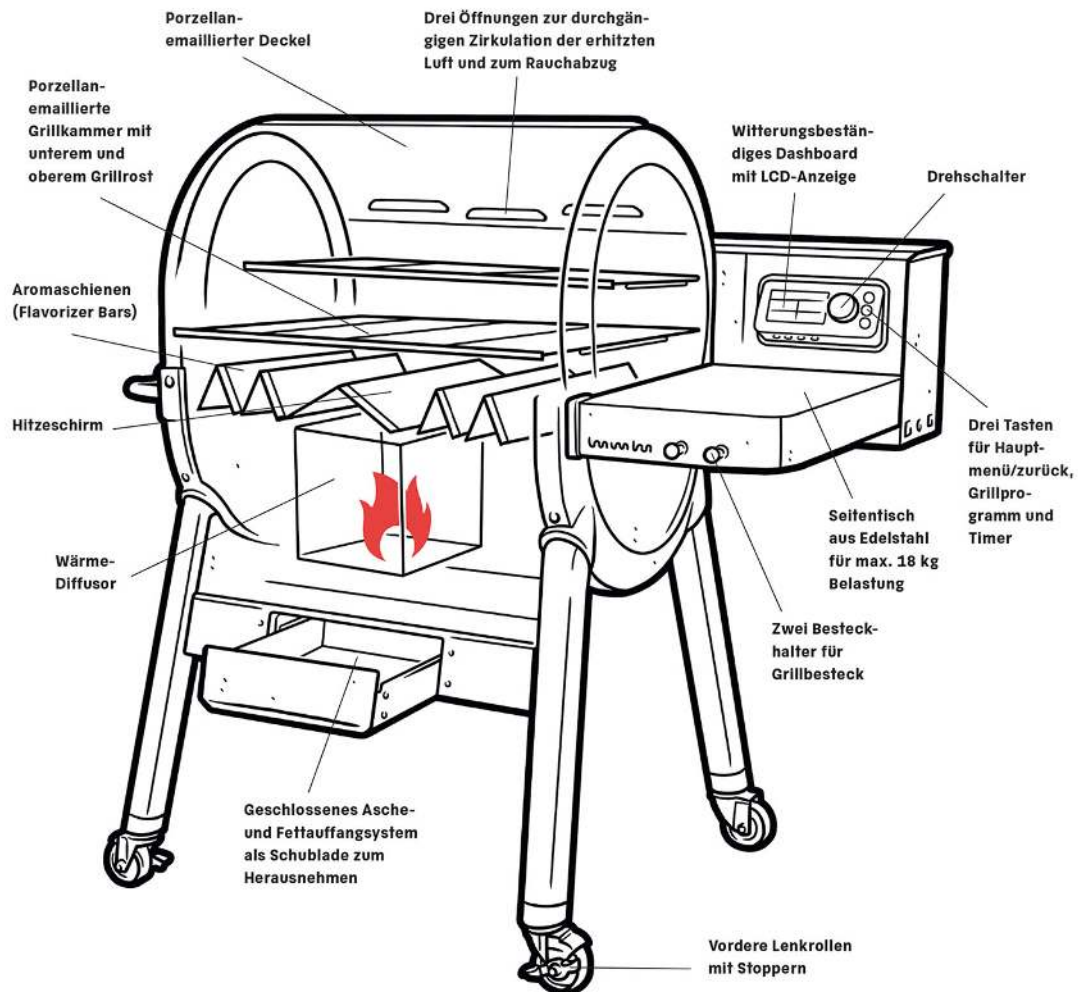
Bei einem Pelletgrill werden mithilfe einer elektrisch betriebenen Förderschnecke die Holzpellets aus dem Pellettrichter in die Brennkammer unterhalb der Grillkammer befördert, wo sie durch eine Glühkerze entzündet werden.

Mit dem Einstellen und Regulieren der **Zieltemperatur** (über den Drehschalter am Dashboard oder die App) fällt eine bestimmte Menge an Pellets in die Brennkammer: Je höher die eingestellte Temperatur ist, desto mehr Pellets werden in die Brennkammer befördert, je niedriger die Temperatur, desto weniger Pellets gelangen in die Brennkammer. Das steuert der Grill über die Geschwindigkeit der Förderschnecke und somit über die Menge der Pellets. In der Brennkammer zünden sich die per Glühkerze einmal entzündeten Holzpellets gegenseitig an und werden durch den sich automatisch einschaltenden Lüfter zusätzlich befeuert. Die Pellets verbrennen und entwickeln dadurch Hitze, die, je nach Temperaturbereich, mit Rauch kombiniert sein kann.

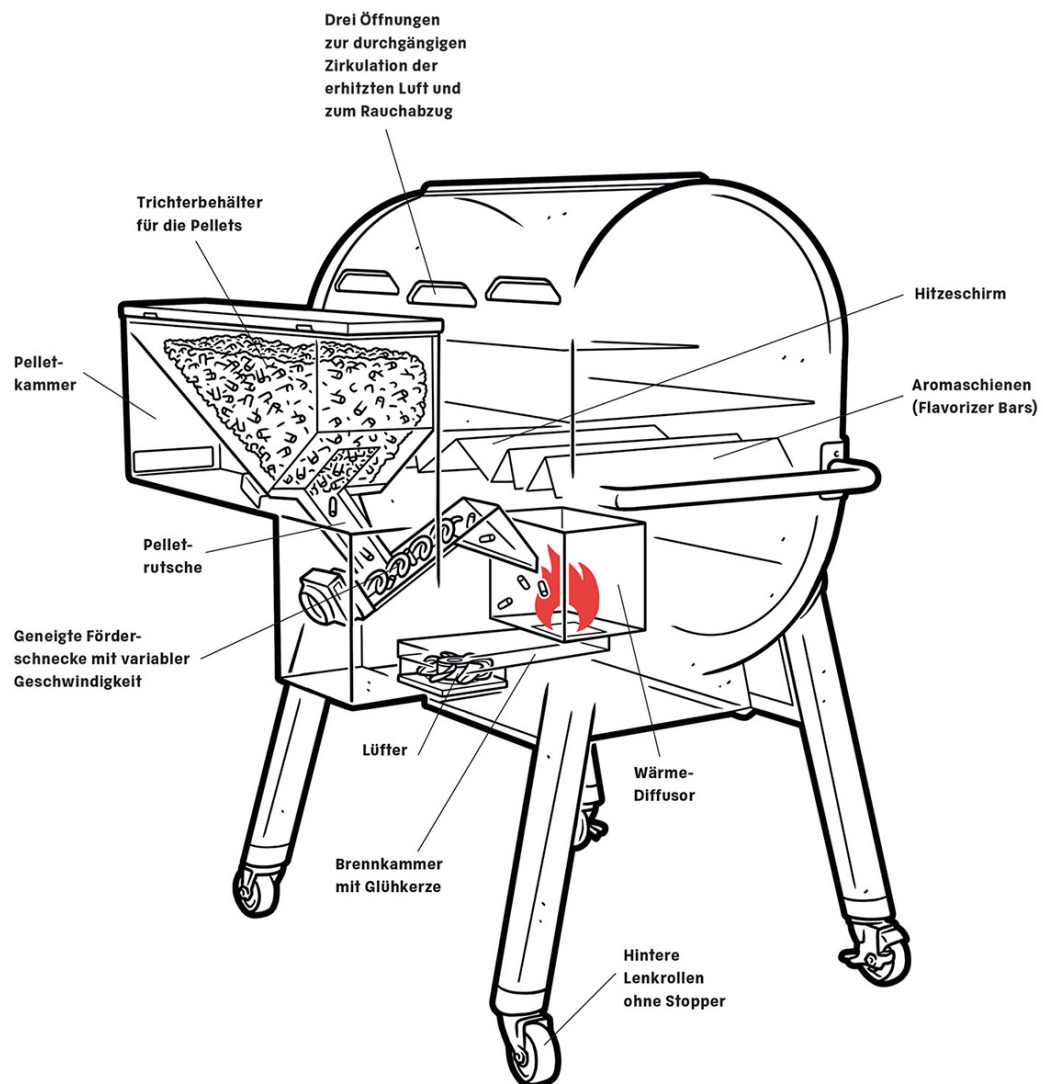
Im **Niedrigtemperaturbereich** von 73 bis zu 135 °C ermöglicht der Pelletgrill klassisches Barbecue (BBQ). Bei sehr schwacher bis schwacher Hitze entsteht der aromatische Rauch der gewählten Pelletsorte, der während des Garprozesses für eine fantastische Rauchnote des Grillguts sorgt, die man sehen und schmecken kann. Das ist der sogenannte Heißräucherbereich des Grills, in dem das Grillgut gleichzeitig geräuchert und gegart wird.

Bei **mittlerer bis sehr starker Hitze** (Searing), also in einem Temperaturbereich ab 140° und bis zu 315 °C, wird ausschließlich gegrillt. Die Pellets verbrennen sofort und dienen nur noch als Energielieferant, können also keinen Rauch mehr entwickeln, da die Verbrennungstemperatur zu hoch ist. In diesem Temperaturbereich ist die Wahl der Pelletsorte unerheblich, da die Pellets nicht als Aromaträger dienen. Neben dem Grillen ist auch das Backen von Pizza und Brot möglich sowie die Zubereitung von Desserts.

DER AUFBAU EINES PELLETEGRILLS



Vorderansicht Pelletgrill



Rückansicht Pelletgrill

DIE GRUNDLEGENDE: BEDIENUNG EINES PELLETEGRILLS

Ob Grillen oder Räuchern, hier werden die grundlegenden Schritte zum Bedienen eines Pelletgrills erklärt und beispielhaft abgebildet.





1. Den Pelletgrill nur im Freien verwenden und windgeschützt aufstellen. Den Grill an eine geeignete Stromquelle anschließen. Danach den Kippschalter bedienen und den Grill anschalten. Das Display geht an und die gewünschte Funktion bzw. Zieltemperatur kann angesteuert werden.



2. Den Trichter der Pelletkammer öffnen. Der Fingerschutz sorgt für den nötigen Schutz, damit man beim Ein- und Nachfüllen der Pellets nicht in den Bereich der Förderschnecke gelangt. Der darüber befindliche Sensor überwacht die Füllmenge und meldet, sobald nicht mehr ausreichend Pellets zur Verfügung stehen.



3. Die Pellets keilförmig einfüllen. Dafür die Pellets links und rechts locker in den Trichter schütten. Zur Aufbewahrung der Pellets sollte ein spezieller Brennstoff-Aufbewahrungsbeutel verwendet werden, damit sie keine Feuchtigkeit ziehen.



4. Der Fühler, der die Temperatur der Grillkammer misst, sitzt mittig im hinteren Teil des Deckels. Er ist mit der Steuerung verbunden, die die Temperatur im Garraum überwacht.



5. Die Förderschnecke transportiert die Pellets aus dem Trichter in die Brennkammer. Je nach Höhe der eingestellten Grilltemperatur fallen mehr oder weniger Pellets in die Brennkammer.



6. Die mittig angeordnete Glühkerze zündet mittels Initialzündung die ersten Pellets. Der Lüfter schaltet sich zu und sorgt durch Luftzufuhr für die zusätzliche Befeuerung bis zur eingestellten Zieltemperatur.



7. Der Wärme-Diffusor über der Brennkammer sorgt dafür, dass es keine unkontrollierte Flammenbildung gibt. Aufgrund seiner Anordnung ermöglicht der Wärme-Diffusor eine gleichmäßige Hitzeverteilung in der Grillkammer.



8. Der mittig angeordnete Hitzeschirm sowie die Aromaschiene (Flavorizer Bars) sorgen für eine optimale Hitzeverteilung in der Grillkammer und schützen gleichzeitig vor Fettbrand in der Brennkammer durch herabtropfendes Fett. Zusätzlich sorgen sie beim Grillen bei mittlerer bis voller Hitze für das Verdampfen herabtropfenden Fleischsaftes und damit für den authentischen Grillgeschmack.

3-5 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

4 Die ausgelösten Lammrücken auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 52-54 °C). Vom Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

5 Die Lammkoteletts auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 52-54 °C). Vom Grill nehmen und 3-5 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

6 Die Lammfilets auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 3-4 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 52-54 °C). Vom Grill nehmen und 2-3 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

7 Dazu das Zitronenöl oder die Wasabibutter mit Matcha servieren.



REHKEULE & HIRSCHRÜCKEN

Wildfleisch zählt zum gesündesten Grillfleisch, das man zubereiten kann. Allerdings spielt auch hier die Fleischqualität die alles entscheidende Rolle.



VORBEREITUNG

5 Min. zubereiten

15 Min. marinieren



GRILLZEIT

zwischen 3 und 12 Min.



RUHEZEIT

2 und 5 Min.



BEVORZUGTE PELLETS

Alle Sorten

FÜR JEWEILS 4 PERSONEN

- a. 2 Steaks aus der Rehkeule (je ca. 400 g und 2–3 cm dick),
pariert
oder
- b. 8 Medaillons aus dem Hirschrücken (je 100–120 g und 3–4
cm dick), *pariert*
oder
- c. 4 Filets aus dem Hirschrücken (je 80–100 g und 1–2 cm
dick), *pariert*

je 2–3 EL Olivenöl

je 1 TL grobes Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Spicy Beetroot Glace s. [≥](#)

oder

Portwein-Zwiebeln mit Speck (s. Tipp [≥](#))

ZUBEHÖR

Backpapier

1 Den Grill auf 220 °C vorheizen (s. [≥](#)).

2 Das Fleisch rundherum mit Öl einreiben und mit Meersalz würzen. Mit Backpapier abgedeckt ca. 15 Min. marinieren und Raumtemperatur annehmen lassen.

3 Die Rehkeulensteaks auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 10–12 Min. grillen, dabei einmal wenden (Kerntemperatur 56–58 °C). Vom Grill nehmen und 3–5 Min. ruhen lassen. Mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

4 Die Hirschrücken-Medaillons auf den Grillrost legen und bei geschlossenem Deckel 6–8 Min. grillen, dabei einmal