

MANUEL WEYER

WEBER'S ULTIMATE HEAT

BEHERRSCHE DIE HITZE
UND ENTDECKE
EINE NEUE WELT



GU

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: 2024 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, Postfach 860366, 81630 München

© Printausgabe: 2024 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: Karen Dengler, Cornelia Greiner für Werkstatt München

Covergestaltung: ki36 Editorial Design, Sabine Krohberger, Bettina Stickel, München

eBook-Herstellung: Evelyn Ruckdäscher

 ISBN 978-3-8338-9457-2

1. Auflage 2024

Bildnachweis

Illustrationen: Fornfest, Aachen

Fotos: StockFood Studios/Mathias Neubauer, Seligenstadt

Syndication: Bildagentur Image Professionals GmbH,
Tumblingerstr. 32, 80337 München

www.imageprofessionals.com

GuU 8-9457 05_2024_01

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.





FEUER, RAUCH UND LEIDENSCHAFT

sind die Grundlagen für ein gelungenes BBQ. Entfesselt das Feuer, beherrscht die Hitze und erlebt unvergleichliche Grillmomente mit einem großartigen Grillergebnis: krosse Kruste, volle Röstaromen und ein zarter, saftiger Kern.

Grillen bedeutet hohe Temperaturen, knisterndes Feuer, aromatischer Rauch und eine ordentliche Prise Improvisation. Noch nie waren Grillen und BBQ so einfach und facettenreich wie heute. Das liegt zum einen an modernen, innovativen Grills und deren vielfältigen Einsatzmöglichkeiten, zum anderen sorgen die Lust am

gemeinsamen Genuss im Freien sowie Neugier, Kreativität und Offenheit gegenüber internationalen Einflüssen immer wieder für neue Gaumenfreuden.

Lasst euch durch Weber's Ultimate Heat entführen in die faszinierende Welt des Feuers, dessen Hitze Fleisch, Fisch und Gemüse fantastische Röstaromen und süßen Desserts und Gebackenem eine feine rauchige Note verleiht.

Sehr starke Hitze mit 800 bis 1000 Grad oder doch lieber Low & Slow? Die richtige Grilltechnik macht's. Entdeckt die Möglichkeiten eures Grills. Erlernt die Kunst, die Hitze zu beherrschen und die Grilltemperatur zu steuern, um immer wieder großartige Ergebnisse zu erhalten: vom bestmöglichen Einsatz der Glut im Holzkohlegrill über perfekt angewandte direkte Hitze im Gasgrill bis hin zur geschickten Nutzung der Temperaturbereiche in Pellet- und Elektrogrill.

Wichtig für ein ausgezeichnetes Grillergebnis: die Vorbereitung. Hier findet ihr die besten Cuts, die Vorzüge des Marinierens und Salzens, wann und wie das Grillgut besser vorgegart wird, im Salzbett oder sous-vide, und den besten Weg zur schnellen Kruste. Dazu viele Tipps und Kniffe aus dem großen Erfahrungsschatz des Profis.

Über 200 Rezepte mit den verschiedensten Zutaten bieten Anleitung und Inspiration. Lasst euch ein auf das Abenteuer „Heat“ – seid kreativ und experimentierfreudig und erlebt immer wieder aufs Neue erstklassige Gaumenfreuden. Was zählt, ist der Geschmack, und an ein tolles Geschmackserlebnis erinnert man sich ewig!

„THE HEAT IS ON!“ – für neue intensive Grillmomente und unvergessliche Grillabenteuer!

MANU WEYER

„CAVEMAN STYLE“

Das Höhlenfeuer

Das Grillen im „Caveman Style“ ist die ursprünglichste Form des Grillens: Das Grillgut wird direkt auf einer Holzkohleglut zubereitet. Gerade im Winter macht das besonders viel Spaß, und es ist einfacher, als man denkt. Wie beim Grillen mit einem Holzkohle-, Gas-, Pellet- oder Elektrogrill braucht ihr für diese Grilltechnik ein wenig Neugier und Gefühl, und ihr solltet Lust darauf haben, immer mal wieder ein wenig improvisieren zu müssen. Um mit dieser offenen Grillmethode gute Ergebnisse zu erzielen, sollte man sich auf die individuelle Hitze jeder Glut einstellen können. Grillhandschuhe sowie eine lange Grill- und Holzkohlezange sind dabei eure wichtigsten Tools. Auch der Sear Grate-Einsatz und der Dutch Oven können hier verwendet werden. Der Sear Grate-Einsatz, wenn ihr das Grillgut nicht direkt auf die Glut legen wollt, und der Dutch Oven, um tolle Schmorgerichte direkt auf der Glut zu garen. Das Schöne am „Caveman Style“ ist die Spontaneität, mit der hier gegrillt werden kann. Vor allem dann, wenn ihr ohnehin einen Fireplace vorbereitet habt oder vielleicht die Gasflasche gerade leer ist. In der dunklen Jahreszeit sind zudem ein offenes Feuer oder glühende Kohlen Balsam für die Seele, man genießt einen solchen Grillabend mit allen Sinnen.

Wie der „Caveman Style“ mit einem Fireplace oder dem Holzkohlegrill funktioniert, zeigen wir euch hier:



1. Das Grillgut auf Raumtemperatur bringen. Ausgenommen davon ist Fleisch von hoher Qualität, also mit deutlicher Fettauflage bzw. starker Marmorierung. Das Fett würde auf der heißen Glut zu schnell auslaufen. Wichtig ist, dass das Fleisch mind. 3-4 cm dick ist, andernfalls eignet es sich nicht für das Grillen im „Caveman Style“.



2. Den Anzündkamin randvoll mit Holzkohle füllen, die Kohlen anzünden und in ca. 15 Min. durchglühen lassen.



3. Die glühende Holzkohle in den Fireplace oder auf den Kohlerost des Holzkohlegrills schütten und mit einer Holzkohlezange verteilen. Darauf eine zweite, nicht angezündete Kaminfüllung Holzkohle verteilen. Die frische Holzkohle 15-20 Min. glühen lassen. Sie ist verwendungsfähig, wenn sich eine hauchdünne, graue Ascheschicht gebildet hat und die Kanten der Kohlen glühen.



4. Das Grillgut (hier ein Porterhouse Steak) unten links direkt auf die glühenden Kohlen legen. Sorge vor einem Fettbrand oder dass das Steak verbrennt, müsst ihr nicht haben, denn die Holzkohle hat eine Oberflächentemperatur von ca. 800 °C, das Steak eine Temperatur zwischen 10 und 20 °C. Hochwertige Fleischstücke, die aus dem Kühlschrank kommen, liegen bei 2-6 °C.



5. Sobald das Steak auf die Holzkohle gelegt wird, kühlt die Oberfläche der Kohle sofort ab, das Steak muss deshalb umplatziert werden, damit eine schöne Kruste entsteht. Vor dem Umplatzieren das Fleisch wenden.



6. Jetzt das Steak im Uhrzeigersinn oben links auf die Glut legen. Selbst bei hochwertigsten Stücken ist ein Fettbrand ausgeschlossen, da zwischen Fleisch und Kohle kein Sauerstoff zirkuliert, sich also keine Flammen bilden können. Lediglich beim Umplatzieren können vereinzelt kleinere Funken entstehen, da das Oberflächenfett des Steaks auf die Kohle tropft. Die Menge ist jedoch so gering, dass es meist nur ein kleineres Zischen gibt.



7. Das Fleisch erneut wenden und oben rechts direkt auf die heiße Kohle legen. Das Wenden während des Umplatzierens hat den Vorteil, dass sich die jeweilige Fleischseite für kurze Zeit entspannen kann und sich die Fleischsäfte im Innern des Steaks gleichmäßiger verteilen.



8. Das Fleisch erneut wenden und unten rechts direkt auf die Kohle legen. Das Umplatzieren hängt von der Größe und dem Gewicht des Grillguts ab. Bei 3-4 cm dickem, dunklem Fleisch darf die jeweilige Grillzeit 2-3 Min. pro Seite betragen. Die Seite, die nicht auf der Glut liegt, kühlt nach dem Wenden entsprechend der Umgebungstemperatur wieder leicht aus. Festes Gemüse zum indirekten Weitergrillen des Steaks unten links auflegen (gut geeignet sind Zwiebeln, Kartoffeln, feste Möhren, Rüben und Kohl).



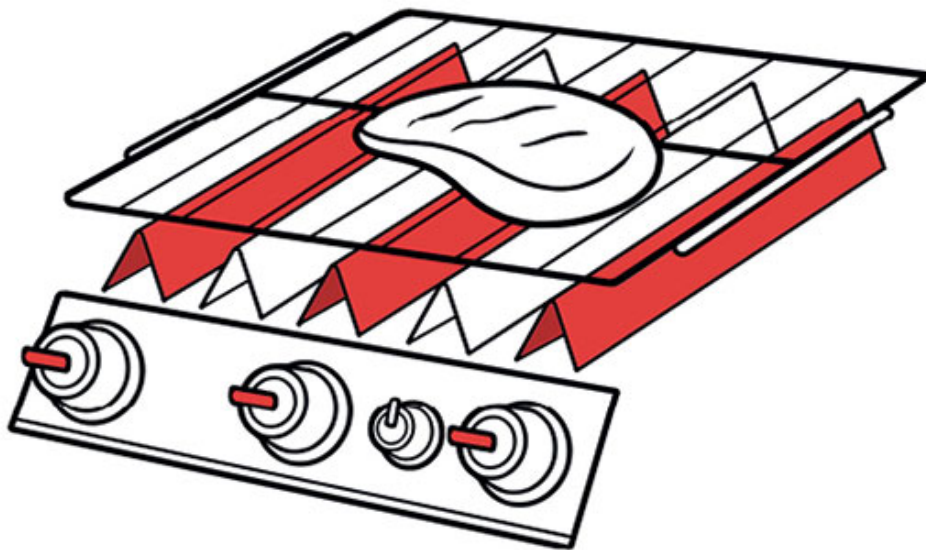
9. Das Steak jetzt bis zur gewünschten Kerntemperatur auf dem Gemüse fertig garen. Eventuell etwas Kohle beiseiteschieben und das Gemüse ab und zu wenden. Nach dem Grillen entfernt ihr die Schale und äußeren Schichten des Gemüses und könnt es als Beilage verwenden. Das Fleisch vor dem Servieren 3-5 Min. ruhen lassen. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

GRILLTECHNIKEN

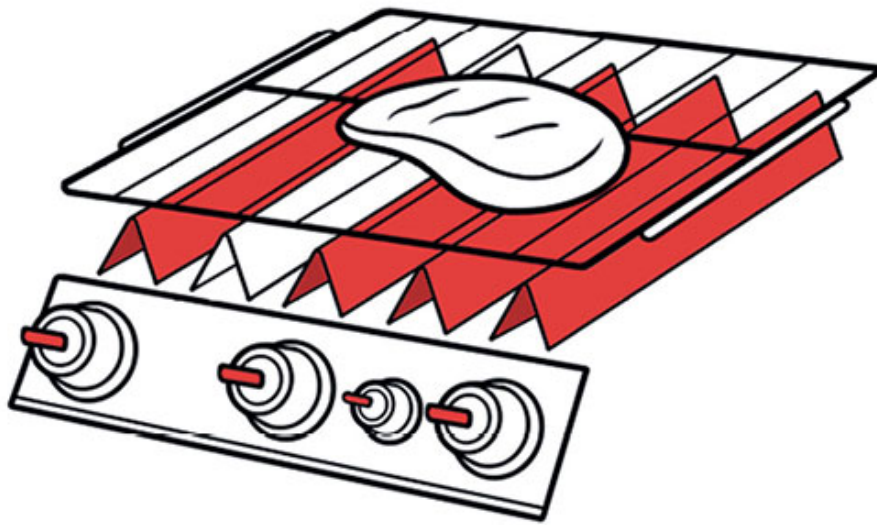
Befeuerung & Hitzezonen

GASGRILL

Direktes Grillen & Sear Zone

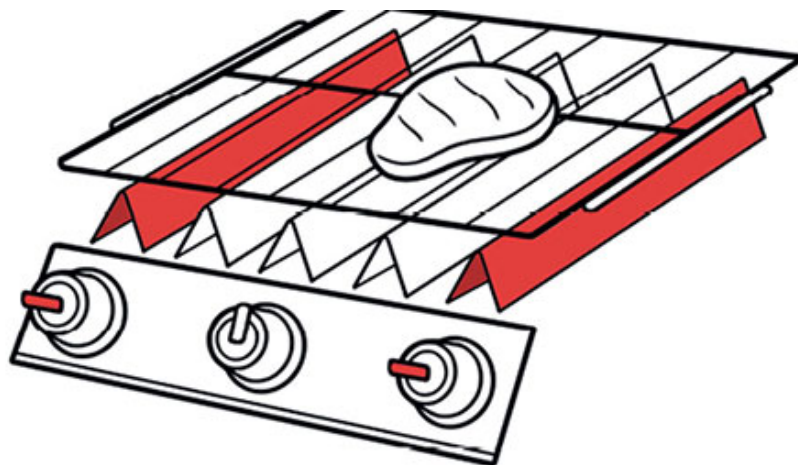
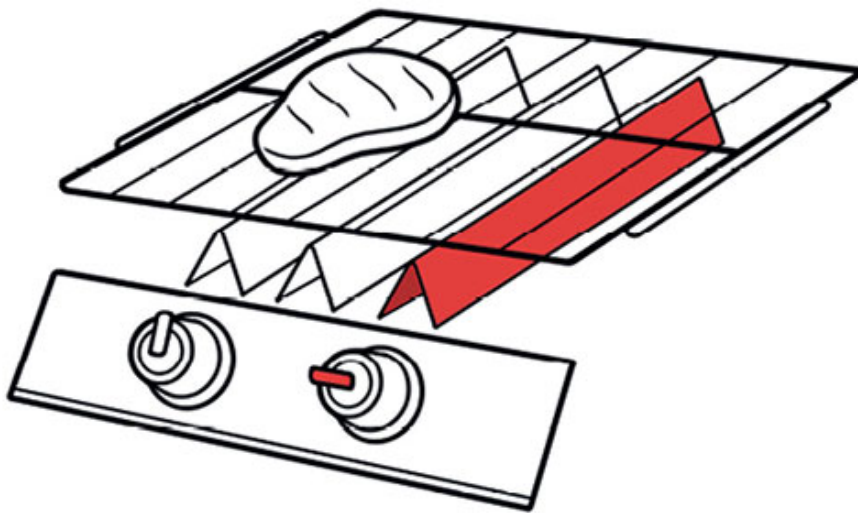


Direkte Hitze bedeutet die unmittelbare Hitze unter dem Grillgut. Alle Regler sind an, der Grill wird auf die gewünschte Temperatur gebracht und das Grillgut direkt auf dem Rost platziert.



Beim Grillen mit der Sear Zone den zusätzlichen Brenner zuschalten.

Indirekte Hitze (Variante A)



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.

FISCH	GRÖSSE/GEWICHT	HITZE	GRILLZEIT	RARE/MEDIUM	DURCH
Fisch , ganz (Dorade/Forelle/Red Snapper/ Wolfsbarsch)	1,2–1,5 kg	160–180 °C	20–25 Min.		60–64 °C
Fischfilets mit Haut (Dorade/Forelle/Seezunge/Zander)	0,5–1 cm dick	170–180 °C	6–8 Min.		58–64 °C
Fischfilets mit Haut (Heilbutt/Lachs/Steinbutt)	2–3 cm dick	170–180 °C	10–12 Min.		58–64 °C
Fischfilets mit Haut (Rotbarsch/Saibling/Wolfsbarsch)	1–2,5 cm dick	170–180 °C	8–10 Min.		58–64 °C
Fischfilets ohne Haut (Seelachs/Viktoriabarsch/Zackenbarsch)	1–1,5 cm dick	170–180 °C	6–8 Min.		58–64 °C
Fischwürfelspieße von festfleischigen Filets (Lachs/Schwertfisch/Seeteufel/Thunfisch)	3 x 3 cm gewürfelt	160–170 °C	12–15 Min.		60–64 °C
Forelle zum Räuchern	500–600 g	74–95 °C	1,5–2 Std.		62–64 °C
Hackfleisch von rot- und weißfleischigen Fischen (Pattys/Bällchen/Lachs-Bomb)	3–5 cm dick	160–180 °C	8–10 Min.		65–68 °C
Kabeljau-Loin	500 g–800 g	160–180 °C	12–15 Min.		58–60 °C
Kabeljaumedallions	3 cm dick	180–200 °C	6–8 Min.		58–60 °C
Lachskotelett	2,5–3 cm dick	160–180 °C	10–12 Min.		58–65 °C
Lachssteak	2–3 cm dick	170–180 °C	10–12 Min.		58–64 °C
Rotbarsch-Loin	500–700 g	160–180 °C	10–12 Min.		54–56 °C
Schwertfischsteak	3 cm dick	160–180 °C	10–12 Min.		62–65 °C
Seeteufel-Loin	600–700 g	180–200 °C	12–15 Min.		58–62 °C
Seeteufelkotelett	2–2,5 cm (120–140 g)	180–200 °C	8–10 Min.		62–65 °C
Seeteufelmedallions	3 cm dick	180–200 °C	6–8 Min.		62–65 °C
Seeteufelschwanz im Ganzen	1,4–1,6 kg	160–180 °C	20–25 Min.		62–65 °C

FISCH	GRÖSSE/GEWICHT	HITZE	GRILLZEIT	RARE/MEDIUM DURCH
Thunfischsteak	3 cm dick	240– 260 °C	6–8 Min.	42–46 °C

MEERESFRÜCHTE	GRÖSSE/GEWICHT	HITZE	GRILLZEIT	MEDIUM
Austern		160–180 °C	3–6 Min.	
Garnelen und Kaisergranat mit Schale	120–150 g	160–180 °C	6–8 Min.	
Garnelen und Kaisergranat ohne Schale	80–120 g	160–180 °C	5–6 Min.	
Hummer , ganz	800–900 g	180–200 °C	18–20 Min.	56–58 °C
Hummerschwanz , ausgelöst und vorgegart	800–900 g	180–200 °C	5–6 Min.	56–58 °C
Jakobsmuscheln	2,5–5 cm	180–200 °C	4–6 Min.	56–60 °C
Pulpoarme , vorgegart	2–3 cm	200–220 °C	12–15 Min.	

GRILLKOMPASS Gemüse

Gemüse

Die nachfolgenden Angaben sind nur Richtlinien, aber keine festen Vorgaben. Gerade beim Grillen spielen neben der Beschaffenheit, Reife, Dicke und Festigkeit des Gemüses auch äußerliche Faktoren wie Wind, Luftdruck und Außentemperatur eine wichtige Rolle. Die Grilltemperatur liegt in der Regel zwischen 140 und 200 °C, wobei es je nach Beschaffenheit und Schnittgröße oder Rezept Abweichungen geben kann. Werden Gemüsestücke an einer Stelle zu dunkel, muss man sie wenden. Ansonsten gilt: Möglichst wenig bewegen.

GEMÜSE	GRÖSSE/GEWICHT	HITZE	GRILLZEIT	DURCH
Auberginen in Scheiben	1 cm dick	160–180 °C	5–8 Min.	
Blumenkohl im Ganzen	900 g–1 kg	160–180 °C	1–1,5 Std.	75–80 °C
Blumenkohl in Scheiben	2–3 cm dick	180–200 °C	10–12 Min.	
Champignons , ganz oder halbiert, je nach Größe	3–5 cm dick	150–160 °C	8–10 Min.	
Chicorée , halbiert		180–200 °C	6–8 Min.	
Fenchel in Scheiben	0,5 cm dick	160–180 °C	4–6 Min.	
Frühlingszwiebel	1–1,5 cm dick	140–160 °C	6–8 Min.	
Gemüsespieße	2–3 cm groß gewürfelt	150–160 °C	12–15 Min.	
Grünkohlblätter , ganze		180–200 °C	6–8 Min.	
Kartoffeln , ganz und mehligkochend	6–8 cm dick	180–200 °C	30–50 Min.	92–95 °C
Kartoffeln , klein und festkochend	3–5 cm dick	160–180 °C	30–35 Min.	92–95 °C
Kartoffelscheiben	1–1,5 cm dick	150–160 °C	12–15 Min.	
Knoblauchknolle , in Backpapier & Alufolie	ganz	150–160 °C	40–45 Min.	
Kürbis , Butternut und Hokkaido, halbiert	ca. 400 g	150–160 °C	40–60 Min.	
Kürbisspalten	3–5 cm dick	160–180 °C	20–25 Min.	
Lauch , ganze Stangen		140–160 °C	15–20 Min.	
Maiskolben , ganz und vorgegart		150–160 °C	15–20 Min.	
Paprikascheiben	0,5 cm dick	150–160 °C	6–8 Min.	
Paprikaschote , ganz		150–160 °C	12–17 Min.	
Riesenchampignons (Portobello), ganz	Ø 3–5 cm	150–160 °C	10–15 Min.	
(Rote) Bete , ganz	200 g	200–220 °C	1 Std.	
Schwarzwurzeln , ganz	1–2 cm dick	160–180 °C	40–50 Min.	
Selleriescheiben	2–3 cm dick	180–200 °C	10–12 Min.	
Spargel	1–2 cm dick	160–180 °C	6–10 Min.	
Süßkartoffel , ganz	6–8 cm	160–180 °C	45–60 Min.	95–98 °C
Süßkartoffel in Scheiben	1–2 cm dick	150–160 °C	12–15 Min.	