

UNSER ORIGINAL



GRILL ACADEMY

THE ORIGINAL BY WEBER

weber 



DIE NEUAUFLAGE DES ALL-TIME-FAVORITEN!

Grillen mit Deckel – indirektes und direktes Grillen –
Vergolden statt Verkohlen – Grillgenuss mit Gelinggarantie!

Wir bleiben unseren Prinzipien treu, denn die Rezepte und Inhalte
dieses Kurses waren schon damals ihrer Zeit voraus.
Nicht ohne Grund war, ist und bleibt dies der erfolgreichste Weber Grillkurs
aller Zeiten. Und doch wären wir nicht Weber, wenn wir uns nicht immer
wieder aufs Neue die eine Frage stellen würden:

Was können wir als Nächstes tun für einen noch besseren Geschmack?

Wir haben die Rezepte überarbeitet, neue hinzugefügt, besondere Tipps,
Tricks und Methoden einfließen lassen, damit du noch mehr Spaß und
Genussmomente am Grill erleben kannst.

Freu dich also auf diesen Kurs mit uns, behalte deinen Appetit bis
zum letzten Gericht und entdecke, was möglich ist.

Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**
5 Minuten

GRILLDAUER:
10–15 Minuten

GESAMTDAUER:
15–20 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**
160–180 °C

KERNTemperatur:
78–85 °C

 **GRILLMETHODE:**
Indirekt / Direkt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Leicht

 **WEBER ZUBEHÖR:**
Weber Connect Smart
Grilling Hub oder
Weber iGrill

CURRYWURST WEBER STYLE – DIE WURST

ZUTATEN:

4 Bratwürste (Kalb oder Schwein), 10 g Curry Madras

VORBEREITUNG:

- Die Bratwürste beidseitig etwas einschneiden, damit diese beim Grillen etwas Spannung verlieren.
- Die Weber Curry-BBQ-Sauce (siehe Rezept) erhitzen.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirektes Grillen bei 160–180 °C** vorbereiten.
- Den Grillrost reinigen und einölen, die Bratwürste auf der indirekten Zone auflegen.
- Den Deckel des Grills schließen und die Würste ca. 10 Minuten grillen.
- Dann bei geöffnetem Deckel auf der **direkten Zone beidseitig nachgrillen, bis die gewünschte Farbe erreicht ist.**
- Die Würste vom Grill nehmen, am Stück, halbiert oder in Scheiben geschnitten anrichten.
- Die Weber Curry-BBQ-Sauce darübergeben und mit dem Currypulver bestreuen.

Für 1 Liter

 **VORBEREITUNG:**
10 Minuten

GRILLDAUER:
15 Minuten

GESAMTDAUER:
25 Minuten

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Mittel

 **WEBER ZUBEHÖR:**
Wok oder Dutch Oven

CURRYWURST WEBER STYLE – DIE SAUCE

ZUTATEN:

40 g Ingwer, 60 g Zwiebeln, geschält, 10 g Knoblauch, geschält, 100 g Apfel, geschält, 40 g Olivenöl, 40 g brauner Zucker, 30 g Curry Madras, 2 g Cayennepfeffer, gemahlen, 700 ml Direktsaft Ananas-Orange-Mango, 250 g Ketchup, 80 g Dijonsenf, 20 ml Worcestersauce, Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Den Ingwer mit einem Löffel etwas abschaben und in feine Würfel schneiden.
- Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Apfel ebenfalls fein würfeln.
- Die restlichen Zutaten abwiegen und herrichten.

ZUBEREITUNG:

- Das Olivenöl im Dutch Oven oder einem Topf auf dem Seitenkocher des Grills oder Herd erhitzen.
- Den Ingwer, die Zwiebeln, den Knoblauch und den Apfel beifügen und bei mittlerer Hitze anbraten.
- Sobald das Ganze etwas Farbe nimmt, den Zucker hinzugeben und hell karamellisieren lassen.
- Den Curry, den Cayennepfeffer, den Direktsaft, den Ketchup, den Senf und die Worcestersauce beifügen.
- Die Sauce aufkochen und auf die gewünschte Textur einkochen lassen.
- Eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Kochende Sauce in saubere, sterile Gläser abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.



Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**
10 Minuten

GRILLDAUER:
6–8 Minuten

GESAMTDAUER:
16–18 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**
200–220 °C

 **GRILLMETHODE:**
Indirekt / Direkt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Mittel

SANDWICH MIT LACHS, CAMEMBERT UND FEIGE

ZUTATEN:

8 Sandwich-Toastscheiben, 40 g Butter, 40 g Feigensenf, 2 Feigen, 200 g Räucherlachs, 100 g Camembert

Garnitur: 4 kleine Zweige Dill

VORBEREITUNG:

- Die Sandwich-Toastscheiben auf einer Seite zuerst mit der Butter, dann mit dem Feigensenf bestreichen.
- Die Feigen waschen, die Stiele entfernen und in dünne Scheiben schneiden.
- Eine Toastbrotsscheibe pro Person mit **ca. 50 g Räucherlachs** und **ca. 25 g Camembert** (dünn geschnitten) belegen.
- Zuletzt mit den Feigenscheiben belegen und mit der zweiten Toastbrotsscheibe bedecken. Das Sandwich etwas andrücken.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direktes Grillen bei 200–220 °C** vorbereiten.
- Den Grillrost säubern und einölen.
- Die Sandwiches beim Gas-, Elektro- oder Holzpelletgrill (Holzkohlegrill: siehe Tipp im Kasten rechts) auf die **direkte Zone** des Grills legen, den Deckel schließen und 3–4 Minuten grillen.
- Die Sandwiches wenden und den Vorgang wiederholen.
- Nach dem Grillen diagonal halbieren, mit den Dillzweigen garnieren und sofort servieren.

Tipp

Auf dem Holzkohlegrill zuerst bei indirekter und dann bei direkter Hitze grillen.

Außerhalb der Saison können die Feigen durch getrocknete Feigen- oder Apfelscheiben ersetzt werden.



Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

8–15 Minuten

GESAMTDAUER:

25–30 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

240–290 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt / Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Wok oder Dutch Oven

ITALIENISCHE BBQ-PASTA

ZUTATEN:

500 g Nudeln, 400 g Zucchini, 100 g Zwiebeln, geschält, 6 g grüne Peperoncini, 4 g Knoblauch, geschält, 40 g Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, 600 g Tomaten (z. B. San Marzano, Konserve), 12 ml Aceto Balsamico Bianco, 40 g Parmesan, gerieben

VORBEREITUNG:

- Die Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke teilen.
- Die Zwiebeln mit der Faser in mundgerechte Spalten schneiden.
- Die Peperoncini in feine Ringe und den Knoblauch in dünne Scheiben schneiden.
- Die restlichen Zutaten abwiegen und herrichten.
- Die Nudeln in Wasser mit 1,5 % Salzgehalt bissfest kochen, abschütten und etwas vom Kochwasser aufbewahren.
- Die Nudeln auf einem Blech ausdampfen lassen, gelegentlich umrühren.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill mit Wok für **direkte Hitze bei 240–290 °C** vorbereiten.
- Das Olivenöl ringsherum in den heißen Wok laufen lassen. Damit das Öl nicht zu heiß wird, sofort die Zucchini und die Zwiebeln unter ständigem Rühren beifügen.
- Dann den Knoblauch und die Peperoncini hinzufügen, kurz

mitbraten und mit Meersalz und Pfeffer würzen.

- Die Marzano-Tomaten, etwas Kochwasser und die Nudeln dazugeben, vermischen und den Deckel schließen.
- Sobald die Nudeln heiß sind, den Balsamico-Essig hinzugeben.
- Zum Schluss anrichten, den geriebenen Parmesan darüberstreuen und mit dem Pesto vollenden.

Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GESAMTDAUER:

15 Minuten



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Leicht

PESTO MIT RUCOLA

ZUTATEN:

30 g Pinienkerne, 100 g Olivenöl, 80 g Rucola, 4 g Knoblauch, fein gewürfelt, 10 ml Zitronensaft, 40 g Parmesan, gerieben, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG:

- Die Pinienkerne im Olivenöl langsam rösten, anschließend abkühlen lassen.
- Den Rucola putzen, waschen und trocken schleudern.
- Alle Zutaten mit der Küchenmaschine oder im Mörser zu einer Paste verarbeiten.
- Abschmecken und eventuell nachwürzen.



Tipps

Ein Pastagericht vom Grill erwartet so niemand – mit dem Rucola-Pesto als Topping ein wahrer Genuss. Hier kommen auch die Vegetarier auf Ihre Kosten, ohne den Käse sogar die Veganer.

Das Rucola-Pesto kann auch für Fleisch-, Fisch- und viele anderen Gerichte verwendet werden.



Profi-Tipp

Die Hälfte des Rucola vor dem Verarbeiten frittieren.



Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

45–90 Minuten

GESAMTDAUER:

60–105 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C

KERNTemperatur:

76–82 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Deluxe-Geflügelhalter,
Weber Connect Smart
Grilling Hub oder Weber iGrill

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirektes Grillen bei 180–200 °C** vorbereiten.
- Den Geflügelhalter mit dem Hähnchen auf die indirekte Zone des Grills stellen und den Deckel schließen.
- Bei einer Kerntemperatur von 76 °C in der Keule das Hähnchen mit der Butter-Paprika-Mischung einpinseln und ca. 5 Minuten weitergrillen.
- Das Hähnchen aus dem Grill nehmen und an einem warmen Ort mindestens 10 Minuten ruhen lassen. Dabei wird die Kerntemperatur noch um einige Grad nach oben steigen.
- Den Cognac erwärmen, anzünden und das Hähnchen auf dem Geflügelhalter flambieren.
- Das Hähnchen vom Geflügelhalter nehmen, tranchieren und auf warmer Platte oder Teller anrichten.
- Den gesamten Inhalt des Geflügelhalters in einen Saucentopf geben, kurz aufkochen und die kalte Butter einarbeiten.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die entstandene Sauce zum tranchierten Hähnchen reichen.



FLAMBIERTES WINE CAN CHICKEN

ZUTATEN:

Gewürzmischung: 10 g grobes Meersalz, 7 g schwarzer Pfeffer, geschrotet, 2 g Rosmarin, 2 g Chiliflocken, 1 Zitrone, Abrieb

Hähnchen: 1 Hähnchen (ganz, 1,2 kg), 20 g Rapsöl, 80 ml kräftiger Rotwein,

Butter-Paprika-Mischung: 5 g edelsüßer Paprika, 20 g Butter

Zusätzlich: 40 ml Cognac, 20 g Butter, kalt, klein gewürfelt, Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Die Zutaten für die Gewürzmischung gründlich vermengen.
- Das Hähnchen innen und außen kalt abspülen, trocken tupfen.
- Mit dem Rapsöl und der Gewürzmischung **innen und außen gleichmäßig** einreiben.
- Den Geflügelhalter mit dem Rotwein befüllen, das Hähnchen darauf platzieren.
- Die Hähnchenflügel in der Feierabendstellung hinter dem Kopf verschränken.



Tipps

Grille nicht nach Zeit, sondern nach Temperatur mit einem Kerntemperaturfühler, wie dem Weber iGrill oder Weber Connect Smart Grilling Hub.

Das Flambieren und Herstellen der Sauce machen das Gericht zu einem echten Showstar.



Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

5 Minuten

GRILLDAUER:

45–60 Minuten

GESAMTDAUER:

50–65 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

250–290 °C direkt
120–140 °C indirekt

KERNTEMPORATUR:

56–63 °C



GRILLMETHODE:

Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Connect Smart
Grilling Hub oder
Weber iGrill

PERFEKTES RINDERRÜCKEN-STEAK

ZUTATEN:

1 kg Rindsnierstück, Salz, Pfeffer

VORBEREITUNG:

- Das Fleisch zu Steaks von 500 g schneiden.
- Wenn ein Fettrand vorhanden ist, diesen mehrmals einschneiden und das Fleisch bis zum Grillen kalt stellen.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direktes Grillen bei 260–290 °C** vorbereiten.
- Den Grillrost säubern und auf der heißesten Stelle mit dem Rückenfett eines Steaks einreiben oder einölen.
- Die kalten Steaks auf den Grillrost legen und sofort den Deckel des Grills schließen.
- Bei geschlossenem Deckel die Steaks **ca. 1 Minute rösten**, dann **um 45 °C drehen** und den Deckel wieder schließen.
- Jetzt das Fleisch wenden und den obigen Vorgang wiederholen.
- **Nun den Deckel des Grills geöffnet lassen**, damit die Temperatur im Grill auf **140 °C sinkt**.
- Dabei den Grill jetzt für **indirektes Grillen bei 140 °C** einstellen.
- Die Steaks auf die **indirekte Zone** legen.
- Die Steaks so lange weitergrillen bis eine **Kerntemperatur von 56–63 °C** erreicht ist.
- Die Steaks vom Grill nehmen und auf einem warmen Holzbrett mit einer Schüssel abgedeckt ca. 5 Minuten ruhen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Messer in dünne Scheiben aufschneiden und auf einem warmen Teller oder einer Platte anrichten.

Tipps

Steaks vor dem Grillen nicht aus der Kühlung nehmen, kalte Steaks garen viel gleichmäßiger.

Beim Kohlegrill Holzkohlekörbe verwenden. Um die Temperatur im Grill rasch zu senken, den Korb aus dem Grill nehmen.

Je höher die Gartemperatur, desto stärker die Nachgarphase!





Tipps

Die Sauce und das Fleisch werden gleichzeitig im Grill zubereitet.

Bei 68–70 °C ist der Braten besonders saftig und zartrosa.



Für 10 Portionen

NACKENBRATEN MIT BIER-SENF-SAUCE



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

150–180 Minuten

GESAMTDAUER:

165–195 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

140–160 °C

KERNTEMPERATUR:

68–78 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Weber Connect Smart Grilling Hub oder Weber iGrill, Weber Bambus Spieße

ZUTATEN:

Nackenbraten: 2,5 kg Schweinehals, 40 g Dijonsenf, 120 g Knoblauch-Kräuter-BBQ-Rub (siehe Rezept), 2 Schalotten, ungeschält, 4 kleine Thymianzweige, 4 Weber Holzspieße
Mop-Sauce: 50 ml Aceto Balsamico Bianco, 100 ml helles Bier, 20 g brauner Zucker, 6 g Salz
Biersoße: 500 ml helles Bier, 500 ml Gemüsefond, 20 g Rosinen, 2 Lorbeerblätter, 50 g Karotten, geschält, 100 g Zwiebeln, geschält, 50 g Sellerie, ganz, geschält, Salz, Pfeffer, Zucker, 40 g grober Dijonsenf

VORBEREITUNG:

- Das Knoblauch-Kräuter-BBQ-Rub (Rezept siehe übernächste Seite) herstellen.
- Den Schweinehals mit dem Dijonsenf einreiben, dann mit dem Knoblauch-Kräuter-BBQ-Rub würzen.
- Abdecken und in der Kühlung über Nacht marinieren lassen. Alternativ kann auch direkt vor dem Grillen gewürzt werden.
- Die Schalotten waschen, samt Schale halbieren und mit den Thymianzweigen auf dem Fleisch mit den Spießen fixieren.
- Die Zutaten für die Mop-Sauce zusammenrühren.
- **Für die Biersauce:** Das Bier, den Gemüsefond, die Rosinen und die Lorbeerblätter in eine passende **feuerfeste Schale** geben.
- Die Karotten, die Zwiebeln und den Sellerie würfeln und der Sauce beifügen.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirekte Hitze bei 140–160 °C** vorbereiten.
- **Beim Holzkohlegrill:** Die Schale für die Sauce zwischen die Kohlekörbe stellen.
- **Beim Gasgrill oder Holzpelletgrill:** Die Schale auf oder unter dem Grillrost auf den Flavorizer Bars platzieren.
- Den Braten auf die **indirekte Zone** über die Saucenschale legen, den Kerntemperaturfühler mittig ins Fleisch setzen.
- Den Deckel des Grills schließen, den Braten alle 30 Minuten großzügig mit der Mop-Sauce betupfen.
- So lange grillen, bis eine Kerntemperatur von 68–78 °C erreicht ist.
- Den Braten vom Grill nehmen und abgedeckt an einem warmen Ort 20–30 Minuten ruhen lassen.
- Die Biersauce auf der **direkten Zone** kurz aufkochen lassen, die Lorbeerblätter entsorgen.
- Anschließend im Mixer pürieren, mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Senf vollenden.
- Den Braten aufschneiden und mit der Sauce servieren.

Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**
15 Minuten

GRILLDAUER:
45–55 Minuten

GESAMTDAUER:
60–80 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**
220–240 °C

KERNTemperatur:
92–95 °C

 **GRILLMETHODE:**
Indirekt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Mittel

 **WEBER ZUBEHÖR:**
Weber Connect Smart
Grilling Hub oder
Weber iGrill

Tipps

Bei Grills mit kleiner oder ohne **indirekter Zone** können Sie einen Pizzastein oder den Hitzeschild auf den Rost legen.

Zum Servieren klopfen Sie die Salzkruste mit einem harten Gegenstand auf oder öffnen diese mit einem Sägemesser.

Das gebackene Salz kann mit Rotwein zu einem Rotweinsalz verarbeitet werden.



DRILLINGE IN SALZKRUSTE

ZUTATEN:

2 Eiweiß, 1,2 kg grobes Meersalz, 60 ml Wasser
Drillinge: 8 Lorbeerblätter, 16 Kartoffeln (Drillinge)
Quark-Dip: 150 g Magerquark, 100 ml Sauerrahm, 1 Zitrone
Abrieb, Salz, Cayennepfeffer, Muskat

VORBEREITUNG:

- Für die Salzkruste das Eiweiß leicht anschlagen, mit dem Salz und dem Wasser gründlich mischen und **10 Minuten** ziehen lassen.
- Die Lorbeerblätter mit einer Schere oder einem Messer der Länge nach halbieren.
- Die Kartoffeln waschen, mit einem Messer einschneiden und die halbierten Lorbeerblätter in die Einschnitte stecken.
- Eine feuerfeste Auflaufform mit Backpapier auslegen und großzügig überlappen lassen.
- Einen Teil der Salzkruste auf dem Boden verteilen und die Kartoffeln eng nebeneinander darauflegen.
- Das Backpapier darüberlegen und mit der restlichen Salzkruste bedecken.
- Darauf achten, dass die Salzkruste gründlich geschlossen ist.
- Für den Quark-Dip alle Zutaten glatt verrühren. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat würzen.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **indirektes Grillen bei 220–240 °C** vorbereiten.
- Die Auflaufform auf die **indirekte Zone** des Grills stellen und den Deckel des Grills schließen.
- Die Kartoffeln in der Salzkruste ca. 45–55 Minuten garen.



Für 4 Portionen

 **VORBEREITUNG:**
5 Minuten

GRILLDAUER:
6–8 Minuten

GESAMTDAUER:
11–13 Minuten

 **GRILLTEMPERATUR:**
180–200 °C

KERNTemperatur:
92–95 °C

 **GRILLMETHODE:**
Direkt

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Leicht

 **WEBER ZUBEHÖR:**
GBS Pfanne oder
Plancha

Tipps

Diese Beilage kann warm oder kalt serviert werden.

Schmeckt zu Fleisch, Geflügel, Fisch oder einfach ganz alleine.

Perfektes Gericht für die Plancha.



ROMANA-SALATHERZEN VOM GRILL

ZUTATEN:

4 Mini-Romana-Salatherzen, 40 g Olivenöl
Zum Würzen: Salz, Cayennepfeffer, Muskat, 20 ml Zitronensaft, 20 ml Akazienhonig, 40 g Parmesan

VORBEREITUNG:

- Die Mini-Romana-Salatherzen der Länge nach halbieren.
- An den Strunkenden braune Schnittflächen abschneiden und darauf achten, dass der Salat am Strunk nicht auseinanderfällt.
- Die halbierten Herzen unter fließendem Wasser spülen.
- Auf einem Tuch oder Küchentuch mit der Schnittfläche nach unten abtropfen lassen.
- Die Salatherzen mit der Schnittfläche nach oben auf einen Teller oder eine Platte legen und mit dem Olivenöl beträufeln.

ZUBEREITUNG:

- Den Grill für **direktes Grillen bei 180–200 °C** vorbereiten.
- Den Grillrost reinigen und die Salatherzen mit der Schnittfläche nach unten auf die **direkte Zone** des Grillrosts legen.
- Den Deckel des Grills schließen und ca. 3–4 Minuten grillen, den Salat wenden, Vorgang wiederholen.
- Die Salatherzen dürfen eine kräftige Farbe bekommen, sollten im Kern aber noch knackig sein.
- Die Salatherzen vom Rost nehmen, mit der Schnittfläche nach oben auf einem Teller oder einer Platte anrichten.
- Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat nach Geschmack würzen, mit dem Zitronensaft und dem Akazienhonig beträufeln.
- Den Parmesan darüberhobeln und sofort servieren.

Für 1 kg

KNOBLAUCH-KRÄUTER-BBQ-RUB

Notizen

 **GESAMTDAUER:**
10 Minuten

 **SCHWIERIGKEITSGRAD:**
Leicht

ZUTATEN:
60 g schwarzer Pfeffer, geschrotet, 120 g Kräuter der Provence,
240 g brauner Zucker, 100 g edelsüßer Paprika, 350 g grobes
Meersalz, 100 g Knoblauchpulver, 30 g Chiliflocken

- ZUBEREITUNG:**
- Alle Zutaten vermengen, luftdicht verpacken und kühl lagern (6 Monate haltbar).
 - Für 1 kg Fleisch werden 30–50 g Gewürzmischung benötigt.
 - Empfohlen zu Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Wildschwein oder Geflügel.

Tipps

Unsere legendäre
Universal-Gewürzmischung:
Das Fleisch 3 Stunden vor dem
Grillen kräftig mit dem
Rub einreiben.

•
Wenn das Fleisch einen Tag
vorher eingerieben wird,
wird gleichzeitig ein
Pökeleffekt erzielt.

•
Das Fleisch während des Grillens
mit der Mop-Sauce
(Rezept: siehe 2 Seiten zuvor)
bepinseln oder besprühen.



Für 4 Portionen



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

30–35 Minuten

GESAMTDAUER:

45–50 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180–200 °C

KERNTemperatur:

85 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel



WEBER ZUBEHÖR:

Keramik-Auflaufform

APRIKOSEN-MANDEL-AUFLAUF MIT VANILLEEIS

ZUTATEN:

20 g Mandeln, gehobelt, 120 g Eiweiß, 40 g Vanillezucker, 200 ml Sahne, 60 g Eigelb, 4 Toastbrotseiben, 100 g gedörrte Aprikosen, 20 ml Amarettoликör (z. B. Disaronno), 4 Kugeln Vanilleeis

VORBEREITUNG:

- Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne leicht anrösten.
- Eine feuerfeste Auflaufform der Menge entsprechend mit Backpapier auskleiden und überstehende Ränder abschneiden.
- Das Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den Vanillezucker beifügen.
- Die Sahne und das Eigelb vermischen.
- Das Toastbrot samt Rinde in etwa 1 cm große Würfel und die Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Vermischen und die Mandeln hinzugeben.
- Mit dem Amaretto beträufeln, die Sahnemischung dazugeben und alles locker mischen.
- ½ vom geschlagenem Eiweiß untermischen, den Rest locker unterheben und die Masse in die Auflaufform füllen.

ZUBEREITUNG:

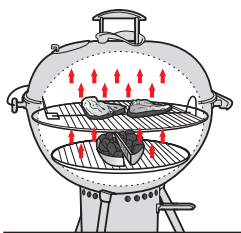
- Den Grill für **indirektes Grillen bei 180–200 °C** vorbereiten.
- Den Grillrost säubern, die Auflaufform auf die **indirekte Zone** des Grills stellen und den Deckel des Grills schließen.
- 30–35 Minuten grillen, abkühlen lassen, aus der Form nehmen und portionieren.
- Mit dem Vanilleeis servieren.

Tipps

Wenn indirektes Grillen nicht möglich ist, die Auflaufform in einem Wasserbad oder auf einem Hitzeschild grillen.

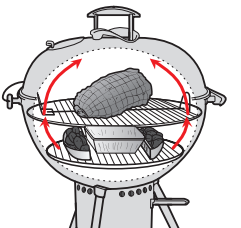


DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!



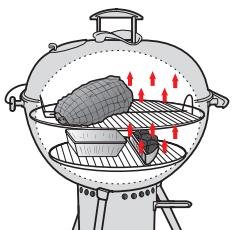
DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Die Glut befindet sich gleichmäßig verteilt direkt unter dem Grillgut.



INDIREKTE GRILLMETHODE

Die Wärme zirkuliert im Grill um größeres Grillgut mit längerer Garzeit. Diese Methode eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Die Glut befindet sich nicht direkt unter dem Grillgut, sondern an den Seiten. Hierfür empfehlen wir Holzkohlehalter oder Holzkohlekörbe.



50 / 50-GRILLMETHODE

Bei dieser Methode wird das Grillgut zunächst über den heißen Briketts scharf angebraten und dann über die Tropfschale geschoben, damit es fertig garen kann. Diese Methode eignet sich ideal für Hähnchenbrust, Hähnchenfilet und Würstchen. Die Glut befindet sich auf einer Hälfte des Kohlerosts, auf der anderen ist eine Alu-Tropfschale zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut.

SCHÖN, DASS DU AM „UNSER ORIGINAL“-KURS DER WEBER GRILL ACADEMY ORIGINAL TEILGENOMMEN HAST.

Wir hoffen, der Kurs war für dich ebenso genussreich wie informativ. Auf [weber.com](https://www.weber.com) hast du die Möglichkeit, uns Lob, Kritik, Anregungen und Wünsche zur Weber Grill Academy Original zu geben. Wir freuen uns auf dein Feedback. Hier findest du ebenfalls Informationen zu unseren weiteren Kursen und alles rund ums Thema Grillen.

Vielen Dank!

DEIN WEBER KONTAKT

Weber-Stephen Deutschland GmbH
Rheinstraße 194
55218 Ingelheim

+49 (0)30 7262 1488
grillacademy-de@weber.com
www.weber.com/de

