

JAMIE PURVIANCE



WEBER'S CLASSICS

DIE BESTEN ORIGINALREZEPTE DER GRILL-PIONIERE

G|U




INHALT

4		VORWORT
6		EINFÜHRUNG
8		ENTWICKLUNG DER GRILLKUNST
22		GRUNDLAGEN DES GRILLENS
42		VORSPEISEN
68		RIND UND LAMM
122		SCHWEIN
168		GEFLÜGEL
216		SEAFOOD
260		GEMÜSE UND BEILAGEN
294		DESSERTS
316		RUBS, LAKEN, MARINADEN UND SAUCEN
328		REGISTER

DIE ZEHN WICHTIGSTEN

Grilltipps



Den Grill vorheizen. Nur mit einem wirklich heißen Grillrost lässt sich verhindern, dass Teile des Grillguts am Rost haften bleiben. Und nur ein wirklich heißer Grillrost verleiht dem Grillgut das begehrte dunkle Grillmuster. Selbst wenn ein Rezept nur mittlere oder schwache Hitze verlangt, sollten Sie den Grill samt Rost vorheizen. Sobald die Grillkohle glüht bzw. die Brenner angezündet sind, schließen Sie den Deckel und warten, bis die Temperatur im Grill mindestens 260 °C beträgt.

Nur mit sauberem Rost grillen. Wer sein Grillgut auf den Rost legt, ohne ihn zuvor gründlich gereinigt zu haben, riskiert ein Essen mit ungebetenen Gästen. Speisereste vom letzten Grillen haben leider die Eigenschaft, sich besonders gut mit frischen Zutaten auf dem Rost zu verbinden. Heizen Sie den Grill deshalb unbedingt etwa 10 Min. vor und lassen Sie den Grillrost ausbrennen. Anschließend können Verschmutzungen leicht mit der Grillbürste entfernt werden. Das dauert nur einige Sekunden, der anschließende Genuss ist garantiert.

Vorbereitung ist alles. Stellen Sie alles, was sie brauchen, in die Nähe des Grills, bevor Sie wirklich loslegen. Sollten Sie während des Grillens mehrmals in die Küche und wieder zurück laufen müssen, gerät mit Sicherheit Ihr Timing durcheinander, etwa wenn das Grillgut gewendet oder vom Rost genommen werden muss. Bringen Sie also Grillwerkzeug, das bereits gewürzte und geölte Grillgut, Saucen und Glasuren nach draußen. Vergessen Sie auch nicht, Teller oder Servierplatten bereitzustellen, auf denen das fertige Grillgut dann angerichtet wird. So arbeiten Sie wie ein Profi. „Mise en place“, wie französische Köche sagen.

Mit zwei Zonen arbeiten. Das Grillen mit nur einer Hitzezone schränkt Sie ein. Wenn eine Zutat zu schnell gar wird oder wenn plötzlich Flammen hochschlagen, haben Sie keine Möglichkeit, das Grillgut vorübergehend in einer weniger heißen Zone in Sicherheit zu bringen. Mit nur einer Zone ist es zudem kaum möglich, verschiedene Zutaten, die unterschiedliche Garzeiten haben, gleichzeitig zu grillen. Bereiten Sie Ihren Grill deshalb immer mit mindestens zwei Zonen vor – eine für direkte und eine für indirekte Hitze.

Den Grill nicht überfrachten. Auf einem voll gepackten Grillrost lässt sich nicht flexibel genug arbeiten. Mindestens ein Viertel des Rosts sollte deshalb frei bleiben, und auch zwischen den einzelnen Zutaten sollte genug Abstand sein, um sie mit der Grillzange mühelos wenden zu können. Beim Grillen müssen Zutaten manchmal in Sekundenschnelle umplatziert werden und dafür brauchen Sie Platz auf dem Rost. Schaffen Sie sich also Raum dafür!



Mit geschlossenem Deckel grillen. Ein Grilldeckel ist kein Regenschutz. Vielmehr sorgt er dafür, dass die Hitze im Grill gehalten wird, so lange wir sie dort brauchen. Bei geschlossenem Deckel ist der Grillrost heißer, die Zutaten werden schneller gar und nehmen Raucharomen besser auf und sind vor Flammen geschützt. Arbeiten Sie also so häufig wie möglich mit geschlossenem Deckel. Damit ein Holzkohlefeuer dabei trotzdem genug Luftzufuhr erhält, sollten die Lüftungsschlitze im Deckel mindestens halb geöffnet sein.

Nicht zu viel bewegen. Wer sein Grillgut ständig von einer Seite auf die andere legt, lässt ihm nicht genug Zeit, eine wunderbare dunkelbraune Kruste und den damit verbundenen Geschmack zu entwickeln. In der Regel reicht es aus, die Zutaten ein- bis zweimal zu wenden. Zerzt man zu viel an den Zutaten herum, ist auch der Deckel zu häufig offen und die Temperatur wird zu gering. Halten Sie sich zurück, vertrauen Sie der richtigen Technik des Grillens!

Halten Sie das Heft in der Hand. Ein Holzkohlefeuer schwingt sich zu Beginn zu höchster Hitze auf, um danach mehr oder weniger schnell an Energie zu verlieren – wie schnell, hängt von der Art der Holzkohle ab und, was viel entscheidender ist, von Ihnen: ob Sie beispielsweise im richtigen Moment Kohle nachlegen oder neu anordnen, rechtzeitig Asche entfernen, bevor sie die unteren Lüftungsschieber verstopft, oder mit den oberen Lüftungsschiebern die Luftzufuhr richtig regulieren. Überlassen Sie das Feuer nicht sich selbst, bleiben Sie Herr darüber.

Rechtzeitig runter vom Rost. Ein guter Grillkoch weiß, wann es Zeit ist, aufzuhören. Wer bisher nur mit ausgetrocknetem Hähnchenfleisch oder zähen Fleischstücken für seine Mühe belohnt wurde, sollte ein paar Tricks kennen, mit denen man bestimmen kann, wann das Grillgut gar ist. Etwa den einfachen Drucktest, bei dem man mit der Fingerspitze den Druckwiderstand des Fleisches prüft. Doch am zuverlässigsten lässt sich der Gargrad mit einem digitalen Fleischthermometer feststellen, einem der nützlichsten Accessoires, die dem Grillkoch zur Verfügung stehen.

Ein Grill kann mehr als grillen. In den 1950er-Jahren stand der Grill nur für eins: für das Braten von Fleisch über offenem Feuer. Heute ist Grillen so viel mehr: ob Vorspeise oder Dessert, Fleisch oder Gemüse, auf dem Grill wird längst nicht mehr nur gegrillt, sondern auch geschmort, geröstet, geräuchert, geköchelt oder pfannengerührt. Wer die Vielfalt all dieser Möglichkeiten auskostet, ist auf dem besten Weg, ein Meister der neuen amerikanischen Grillkultur zu werden.



IN BIER MARINIERTE SKIRT-STEAK-SPIESSE MIT GRÜNER CHILISAUCE

FÜR 4 PERSONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 40 Min. | MARINIERZEIT: 4–6 Std. | GRILLZEIT: 14–18 Min.

ZUBEHÖR: 8 Metall- oder Holzspieße

FÜR DIE MARINADE

- 125 ml dunkles Bier
- 2 EL frisch gepresster Limettensaft
- 2 EL dunkler Vollrohrzucker
- 1 EL scharfe Chili-Knoblauch-Sauce (z. B. Sriracha)
- 1 EL Dijon-Senf
- 1 EL Öl
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL naturreines grobes Meersalz

700 g Skirt-Steak (aus dem Saumfleisch; etwa 1 ½ cm dick), überschüssiges Fett entfernt

FÜR DIE SAUCE

- 1 große grüne Paprikaschote
- 2 Knoblauchzehen, geschält
- 2 Handvoll Korianderblätter samt zarten Stielen
- 1 Jalapeño-Chilischote, entkernt, grob gehackt
- ½ mittelgroße Poblano- oder Pasilla-Chilischote, entkernt, grob gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL frisch gepresster Limettensaft
- 1 TL naturreines grobes Meersalz
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1. Die Zutaten für die Marinade verrühren.
2. Das Steak zuerst quer in vier gleich große Stücke schneiden, dann jedes Stück quer zur Faser längs halbieren. Die Steakstreifen in einen großen, wiederverschließbaren Plastikbeutel geben und die Marinade dazugießen. Die Luft aus dem Beutel streichen und den Beutel fest verschließen. Den Beutel mehrmals wenden, um die Marinade gleichmäßig zu verteilen, in eine Schüssel legen und 4–6 Std. kalt stellen, dabei gelegentlich wenden.
3. Holzspieße mind. 30 Min. wässern.
4. Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorbereiten.
5. Die Paprikaschote über *direkter mittlerer Hitze* bei geschlossenem Deckel grillen, dabei gelegentlich wenden, bis die Haut nach 10–12 Min. rundherum schwarz ist und Blasen wirft. In eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und 10 Min. ausdampfen lassen. Die Schote aus der Schüssel nehmen, die verkohlte Haut abziehen, Stielansatz und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch grob klein schneiden und mit dem Knoblauch in der Küchenmaschine grob hacken. Die restlichen Zutaten für die Sauce hinzufügen und alles zu einer stückigen Paste mixen. In eine Schüssel geben und kurz vor dem Servieren noch einmal durchrühren.
6. Die Grilltemperatur auf starke Hitze erhöhen (230–290 °C).
7. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, die Marinade nicht mehr verwenden. Die Steakstreifen auf Spieße stecken.
8. Die Spieße über *direkter starker Hitze* bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 4–6 Min. für rosa/rot bzw. medium rare, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und warm mit der Sauce servieren.

Tipp

Skirt-Steaks immer quer zur Faser schneiden, sonst ist das Fleisch nicht zart. Es empfiehlt sich, bei der Zubereitung der Sauce von den Chilischoten ein kleines Stück zu probieren, um ihre Schärfe zu testen. Sind sie zu scharf, nehmen Sie entsprechend weniger Chilis und entfernen Sie die Trennwände.



Grill

WISSEN: PERFEKTE KOTELETTS



Die richtige Wahl



Koteletts stammen aus dem Rippenstück beiderseits der Wirbelsäule, das sich zwischen Nacken und Hinterkeule befindet. Man unterteilt den Kotelettstrang in einen vorderen und hinteren Bereich. Die Koteletts aus dem vorderen Teil werden aufgrund der anliegenden Rippenknochen Stiel- oder Rippenkoteletts genannt, aus dem hinteren Teil werden die sogenannten Lenden- oder Lummerkoteletts geschnitten, die etwas magerer als Stielkoteletts sind. Aus dem Nacken, der Verlängerung des Kotelettstrangs in Richtung Kopf, kommen die fleischigen und stark marmorierten Nackenkoteletts. Auch die Dicke Rippe (Brustspitze), die unterhalb der Schulter auf der Bauchseite liegt, lässt sich in „Koteletts“ schneiden, deren Fleisch grobfaserig und durchwachsen ist. Gleich welche Koteletts Sie wählen, das Fleisch sollte mindestens 2 cm dick sein. Dünnere Koteletts trocknen auf dem Grill zu schnell aus.

Falsche Koteletts herstellen



Wenn man ein Schweinefilet quer in dicke Scheiben schneidet und mit der Hand flach drückt, erhält man kleine Medaillons, die sich wie Koteletts zubereiten lassen und auch so ähnlich schmecken.



Koteletts nass pökeln



- 1** Besonders gut schmecken Koteletts, wenn man sie vor dem Grillen in eine Salz-Zucker-Lösung legt. Sie werden dann besonders saftig. Schweinekoteletts brauchen nur 30 Min., um einen Teil der aromatischen Lake aufzunehmen.
- 2** Die eingelegten Koteletts vor dem Grillen mit Küchenpapier trockentupfen, dann mit Öl bepinseln und mit einer Würzmischung einreiben. Da die Lake bereits sehr salzig ist, sollte die Würzmischung weniger Salz enthalten.
- 3** Wie jedes Grillfleisch sollten auch Koteletts vor dem Grillen 15–30 Min. Raumtemperatur annehmen. So werden sie schneller gar und bleiben saftiger.

Koteletts perfekt grillen



- 1** Starke Hitze lässt die Koteletts außen zu schnell dunkel werden, während sie innen noch roh oder halb durch sind wie ein Steak. Über der mittleren Hitze des Grills garen sie dagegen gleichmäßiger. Für Koteletts, die weniger als 3 ½ cm dick sind, benötigen Sie nur direkte mittlere Hitze.



- 2** Koteletts, die dicker als 3 ½ cm sind, werden zunächst über direkter mittlerer Hitze gegrillt, bis das Grillmuster die gewünschte Farbe hat, dann für die letzten Minuten über indirekte Hitze gelegt.



- 3** Falls der Fettrand der Koteletts noch nicht durchgebraten ist, kann man ihn bis zu 1 Min. senkrecht über direkte Hitze stellen. Da Fett aber leicht brennt, ist bei dieser Methode Vorsicht geboten. Belohnt werden Sie jedoch mit einem saftig-krossen Ergebnis.

Wann sind Koteletts gar?



Häufig wird empfohlen, Schweinefleisch bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C zu garen. Diese Empfehlung gilt auf alle Fälle für Schweinehackfleisch, doch (ganz frische) Koteletts können auch mit einer Kerntemperatur zwischen 63 und 65 °C gegessen werden. Diese Temperatur reicht aus, um die Gefahr von Trichinellose zu bannen, einer durch Erreger im rohen Schweinefleisch übertragenen Infektionskrankheit, ohne das Fleisch durch zu langes Garen auszutrocknen.



Koteletts sollten nach dem Grillen einige Minuten bei Raumtemperatur nachziehen, damit sich die Fleischsäfte im Inneren verteilen. Ein perfektes Kotelett zeigt beim Anschneiden eine ganz leichte Rosafärbung, das Fleisch schimmert feucht. Das Fleisch links zeigt im Kern noch rohes Fleisch und darf so nicht verzehrt werden. Das Stück ganz rechts wiederum sieht bereits trocken und grau aus und wurde offensichtlich zu lange gegart. Das Stück in der Mitte mit rosafarbenem Kern ist perfekt gegart (Kerntemperatur 65 °C) und gibt auf Fingerdruck leicht nach.



CHILISCHARFE BABY BACK RIBS MIT SÜSSER BARBECUE-SAUCE

FÜR 4 PERSONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 20 Min. | GRILLZEIT: 3¼-4¼ Std.

FÜR DIE WÜRZMISCHUNG

- 2 EL heller Vollrohrzucker
- 1 EL naturreines grobes Meersalz
- 2 TL Chipotle-Chilipulver
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Baby Back Ribs (aus der Kotelettrippe; je etwa 1 kg)

FÜR DIE SAUCE

- 2 EL Butter
- 200 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 250 ml Ketchup
- 180 ml heller Zuckersirup (z.B. Golden Syrup)
- 125 ml Bier (vorzugsweise Lager)
- 4 EL Apfelessig
- 3 EL Tomatenmark
- 1 ½ TL Senfpulver
- 1 TL Knoblauchpulver

250 ml Bier (vorzugsweise Lager)

1. Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Am Ende der Ribs ein Tafelmesser unter die dünne Haut auf der Rückseite schieben. Anheben und die Haut lockern, bis sie reißt. Eine Ecke der Haut mit Küchenpapier festhalten und die Haut abziehen. Die Ribs auf beiden Seiten mit der Würzmischung einreiben und 45 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.

2. Den Grill für indirekte schwache Hitze (120-175 °C) vorbereiten.

3. In der Zwischenzeit für die Sauce die Butter in einem Topf auf kleiner Stufe zerlassen. Die Zwiebeln darin in 3-4 Min. glasig dünsten; gelegentlich umrühren. Die restlichen Zutaten für die Sauce einrühren und die Mischung kurz aufkochen. Die Hitze reduzieren und die Sauce 18-20 Min. ohne Deckel köcheln lassen, bis sie eindickt. Beiseitestellen.

4. Die Ribs mit der Knochenseite nach unten so weit wie möglich von der Glut entfernt über *indirekte schwache Hitze* legen und bei geschlossenem Deckel 3 Std. grillen, dabei die Ribs stündlich mit Bier bestreichen, besonders an den Stellen, die trocken erscheinen. Nach 3 Std. Grillzeit prüfen, ob die Ribs vom Grill genommen werden können. Sie sind fertig, wenn ein Großteil der Knochenenden mind. 6 mm frei liegt. Hebt man die Ribs an einem Ende mit einer Zange an, sollten sie sich in der Mitte biegen und das Fleisch sollte leicht reißen. Andernfalls bis zu 1 Std. weitergrillen.

5. Die Ribs vom Rost nehmen und auf beiden Seiten mit etwas Sauce bestreichen. Die Ribs über *indirekter schwacher Hitze* bei geschlossenem Deckel weitere 10-20 Min. grillen, bis die Oberfläche leicht knusprig wird, dabei gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen und 5-10 Min. ruhen lassen. In einzelne Rippchen teilen und warm mit der restlichen Sauce servieren.



WEBER'S CLASSICS



Wollen Sie auch mal so grillen wie die Pioniere, so richtig ursprünglich und echt? Hier kommen sie, die beliebtesten Klassiker, die den Grill-Boom überhaupt erst angeheizt haben! Und wer könnte sie besser kennen als Jamie Purviance, der weltweit führende Grill-Experte? Er hat unzählige Ideen, diese Rezepte modern zu variieren – frei nach dem Motto: Original und Remix. Also dann: Fordern Sie Ihren Grill zu Höchstleistungen heraus.

- Enorme Zubereitungsvielfalt – nicht nur auf dem Rost, sondern auch im Wok und auf dem Pizzastein
- 225 Rezepte, die zeigen, was Ihr Grill alles kann
- Für das perfekte Grillvergnügen: Marinaden, Rubs und Saucen



WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-3778-4



9 783833 837784



PEFC/04-32-0928
€ 24,99 [D]
€ 25,70 [A]

www.gu.de

G|U