

RAT & TAT

GRILLTIPPS VON WEBER®

KNOW-HOW
TIPPS & TRICKS



.. RÄUCHERN ANZÜNDEN OGS GRILLMETHODEN REINIGUNG .. GBS® EINSÄTZE



GUT ZU WISSEN
EXPERTENTIPPS



WEBER.COM



KURZ schlau machen!

FÜR ENDLOSES GRILLVERGNÜGEN

Grillen ist die ursprünglichste Zubereitungsart und man könnte meinen, bereits alles darüber zu wissen. Feuer, Grillgut und etwas Zeit – fertig. Doch weit gefehlt! Denn beim Grillen mit Weber gibt es nahezu unbegrenzte Möglichkeiten, um noch mehr Spaß am Grillen zu haben. Mit unseren Tipps und Tricks in diesem Heft erfährst du, wie es geht. Vom perfekten Anzünden über die richtige Grillmethode bis zur gründlichen Reinigung – all das und noch viel mehr gibt es auf den nächsten Seiten in kompakter Form nachzulesen. Am besten lässt du diese Infos immer in Grillweite – für gutes Gelingen und endloses Grillvergnügen.

INHALT

- 1 WEBER® ANZÜNDEN
- 2 WEBER® GRILLMETHODEN
- 3 WEBER® OGS
- 4 WEBER® GBS® SYSTEM
- 5 WEBER® RÄUCHERN
- 6 WEBER® REINIGUNG
- 7 WEBER® SCHUTZ

ANZÜNDEN

UNENTBEHRLICH FÜRS GUTE GELINGEN

Mit dem richtig gewählten Brennmittel und unserer komfortablen Anzündmethode schaffst du die perfekte Grundlage für leckeren Grillgenuss.



WEBER® BRIKETTS

- 20 Minuten Anzündzeit
- 3 Stunden Grilledauer
- 100 % natürlich
- Revolutionärer Zipverschluss

3 kg Art.-Nr. 17705 | 4 kg Art.-Nr. 17590

8 kg Art.-Nr. 17591



WEBER® HOLZKOHLE

- 15 Minuten Anzündzeit
- Brenndauer von bis zu 60 Minuten
- Besonders geeignet für Kurzgegrilltes
- Ideal für direktes Grillen

3 kg Art.-Nr. 17828 | 5 kg Art.-Nr. 17829

10 kg Art.-Nr. 17830

IN 3 EINFACHEN SCHRITTEN ZUR PERFEKTEN GLUT:

➊ 3 Anzündwürfel auf den Kohlerost legen und anzünden. Den Anzündkamin, gefüllt mit den Weber Briketts oder der Weber Holzkohle, direkt über die Anzündwürfel stellen.

➋ Aufgrund der Bauart des Anzündkamins werden die Weber Briketts und die Weber Holzkohle sehr schnell heiß. War der Anzündkamin beim Start ganz voll, sind die **Briketts nach ca. 20 Minuten** bzw. die **Holzkohle nach ca. 15 Minuten** bereit zum Umfüllen.

➌ Die heiße Glut aus dem Anzündkamin einfach auf den Kohlerost oder die Kohlekorbe verteilen, und es kann losgehen.



ANZÜNDKAMIN
RAPIDFIRE
Art.-Nr. 7416



GRILLMETHODEN

Der Deckel macht den Unterschied

WEBER® TROPFSCHALE

Klein, 10 Stück, für Weber® Q®, Spirit®, Genesis®, Genesis® II 200-/300-Serie
Art.-Nr. 6415



HOLZKOHLEKÖRBE CHAR-BASKET

Ab 57 cm Durchmesser, 2er-Set
Art.-Nr. 7403

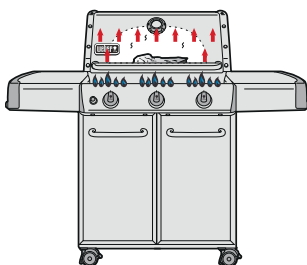
Wir empfehlen, immer mit geschlossenem Deckel zu grillen. Denn nur so kann die heiße Luft im Innenraum richtig zirkulieren und dem Grillgut rundum den typischen Geschmack verleihen, den wir alle so lieben. Bleibt der Deckel zu, wird das Grillgut zudem saftiger und schneller gar. Außerdem geht

weniger Hitze verloren, sodass weniger Brennmittel benötigt wird. Die beiden wichtigsten Methoden beim Grillen mit Deckel nennt man „direkt“ und „indirekt“ – wie man welche Methode anwendet, erklären wir kurz im Folgenden.

GASGRILL

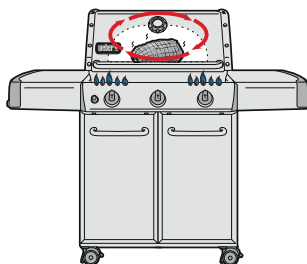
DIREKTE GRILLMETHODE

Alle Brenner bis zur im Rezept angegebenen Temperatur befeuern und Grill mit geschlossenem Deckel aufheizen. Dann das Grillgut direkt über den Brennern grillen. Perfekt geeignet für Steak und Würstchen.



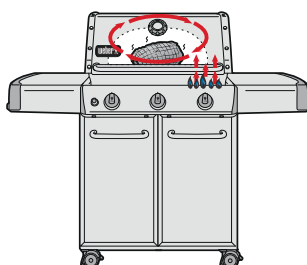
INDIREKTE GRILLMETHODE

Den geschlossenen Grill mit den beiden äußeren Brennern bis zur im Rezept angegebenen Temperatur anheizen und anschließend das Grillgut in der Rostmitte grillen. Ideal für Braten und ganze Hähnchen.



50/50-GRILLMETHODE

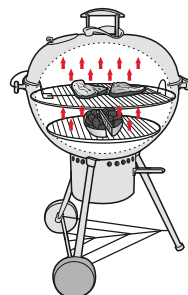
Den geschlossenen Grill mit dem mittleren und einem der äußeren Brenner bis zur im Rezept angegebenen Temperatur anheizen. Das Grillgut über der befeuerten Seite scharf anbraten. Den mittleren Brenner ausschalten und das Grillgut auf der unbefeuerten Seite weitergaren.



HOLZKOHLEGRILL

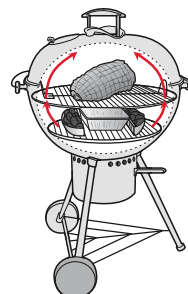
DIREKTE GRILLMETHODE

Glühende Kohle gleichmäßig unter dem Grillgut verteilen und das Grillgut direkt darüber grillen. Perfekt geeignet für Steak und Würstchen.



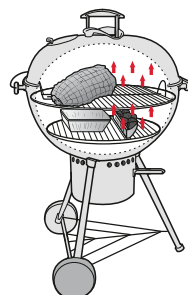
INDIREKTE GRILLMETHODE

Glühende Kohle seitlich verteilen, z.B. in Holzkohlekörben, und das Grillgut in der Mitte über einer Tropfschale positioniert grillen. Ideal für Braten und ganze Hähnchen.



50/50-GRILLMETHODE

Kombination aus direkter und indirekter Grillmethode: glühende Kohle auf eine Seite des Grills schieben und das Grillgut dort scharf anbraten. Anschließend über einer Tropfschale positioniert indirekt weitergaren.



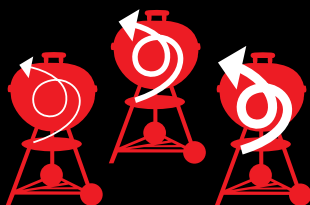
OGS

KONTROLLIERE DIE HITZE



Der Deckel ist der wichtigste Bestandteil des OGS, des Original Grill-systems von Weber. OGS heißt, dass bei Weber alle Grills technisch so durchdacht sind, dass der **Abstand zwischen Hitzequelle und Grillgut** sowie das **Volumen des Grillkessels optimal berechnet** sind und die richtige und vor allem steuerbare Mischung aus Hitzezirkulation und Luftzufuhr entsteht. Der Hitzestau unter dem Deckel sorgt dafür, dass das Grillgut von allen Seiten und somit **schneller, gleichmäßiger und schonender gegart** wird. Nicht zuletzt eröffnet der Deckel Möglichkeiten, die Hitze punktgenau zu regulieren und die **verschiedenen Grillmethoden** anzuwenden. Und damit fängt das echte Grillvergnügen erst an. Zur Bedienung bitte folgende Hinweise beachten:

Lüftungsschieber
geschlossen



Lüftungsschieber
geöffnet

SCHWACHE HITZE

STARKE HITZE

LÜFTUNGSÖFFNUNGEN ①

Die Lüftungsöffnungen am Deckel bleiben immer ganz oder halb geöffnet, um die Glut ausreichend mit Sauerstoff zu versorgen.

ONE-TOUCH® SYSTEM ②

Die Hitze im Grill wird mit dem One-Touch System am Kessel reguliert. Mit einem Handgriff kann so die Menge der Zuluft gesteuert werden:

- Lüftung weit geöffnet: hohe Hitze
- Lüftung weniger geöffnet: weniger Hitze

Zum Ersticken der Glut alle Lüftungsöffnungen schließen.



Luftzirkulation im
Weber Kugelgrill

GBS® REZEPTTIPP

GEGRILLTE PIZZA MIT SALSICCIA, PAPRIKA UND KRÄUTERN

FÜR 6–8 PERSONEN

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Min. | **GRILLZEIT:** 20 Min. | **ZUBEHÖR:** Pizzastein

ZUTATEN: 500 g Pizzateig | Olivenöl | 1 Paprika, in Streifen geschnitten | 1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten | 250 g Salsiccia | Mehl | 250 g Tomatensoße | 200 g schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten | 2 EL fein gehackte Petersilie | 1 EL fein gehackter Thymian | 1 TL fein gehackte Rosmarinnadeln | 150 g geriebener Mozzarella

ZUBEREITUNG

- Pizzateig 1 Std. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.
- Paprika und Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe dünsten.
- Das Salsiccia-Brät in mittelgroßen Portionen aus der Pelle drücken und in einer Pfanne ca. 3 Min. auf mittlerer Stufe braten, bis es durch ist. Gelegentlich umrühren und in kleine Stücke zerteilen. Abkühlen lassen.
- Grill für direkte mittlere Hitze (175–230 °C) vorheizen und den Pizzastein einlegen.
- Pizzateig auf einer leicht bemehlten Fläche zu zwei knapp 1 cm dicken Kreisen mit 30 cm Durchmesser ausrollen.
- Einen Teigkreis vorsichtig auf einen leicht bemehlten Pizzateher oder ein leicht bemehltes Blech geben. Die Tomatensoße verstreichen und die weiteren Zutaten (Salsiccia, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Kräuter) auf dem Teig verteilen. Mozzarella darüberstreuen.
- Den belegten Teigkreis auf den Pizzastein gleiten lassen und über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 9–11 Min. grillen, bis der Teig goldbraun gebacken ist.
- Den zweiten Teigkreis genauso zubereiten.





GRILLMEISTERTIPP

Reinigung gusseiserner Einsätze nur mit heißem Wasser und milden Reinigungsmitteln – kein Scheuermittel und keine groben Scheuerschwämme verwenden!



GBS® EINSÄTZE

EIN ROST, VIELE EINSÄTZE -
UNBEGRENZTE
MÖGLICHKEITEN

ANLEITUNGSVIDEOS
AUF WEBER.COM

Das Gourmet BBQ System besteht aus einem Grillrost mit einem herausnehmbaren Mittelstück und einer ganzen Reihe von GBS Einsätzen: vom Wok über den Dutch Oven bis hin zum Pizzastein und vielen mehr. Um die Einsätze zu verwenden, muss nur das Mittelstück herausgenommen und der gewünschte Einsatz in die Öffnung gesetzt werden und schon kann es losgehen.

Das GBS System kann für alle Holzkohlegrills mit 57 cm Durchmesser genutzt werden, aber auch für die Gasgrillserien Spirit 320, Genesis, Genesis II und Summit. Ob zu einem besonderen Anlass oder einfach so: Das Gourmet BBQ System kann alles!



1 DUTCH OVEN

Art.-Nr. 8842



2 WAFFEL & SANDWICH EISEN

Art.-Nr. 8849



3 PFANNE

Art.-Nr. 7421



4 PIZZASTEIN

Art.-Nr. 8836



5 SEAR GRATE

Art.-Nr. 8834



6 WOK SET

Art.-Nr. 8856



7 GEFLÜGELHALTER

Art.-Nr. 8838



RÄUCHERN

RÄUCHERN KANNA EINFACH SEIN

... MIT DEN RÄUCHERHÖLZERN (WOOD CHUNKS)

Die Räucherhölzer werden im Gegensatz zu den Räucherchips vor dem Räuchern nicht gewässert, sondern trocken aufgelegt.

... MIT DEN RÄUCHERCHIPS

Die Chips zunächst für mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Bevor die Chips auf die Glut gelegt werden, unbedingt das Wasser ausreichend abtropfen lassen, da sonst die Glut teilweise gelöscht wird. Den Deckel schnell wieder schließen, um das Verbrennen der Chips zu vermeiden und ein optimales Raucharoma zu erzielen.



SMOKEY MOUNTAIN COOKER

WAS FUNKTIONIERT MIT DEM SMOKEY MOUNTAIN COOKER BESONDERS GUT?

Garvorgänge von bis zu 6 Stunden, für die eine gleichmäßige und niedrige Temperatur (90–120 °C) erforderlich ist.

WIE RÄUCHERT MAN MIT DEM SMOKEY MOUNTAIN COOKER?

Der Smoker besteht aus 3 Teilen: der Brennkammer, dem Mittelteil (Wasserschale, Grillroste) und dem Deckel.



- Smoker aufheizen: Glut in die Brennkammer füllen
- Wasser in die Schale geben und warten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist (90 bis max. 120 °C)
- Durch das Wasser schwankt die Temperatur nicht so stark und lässt sich konstant zwischen 90 und 120 °C halten
- Das Grillgut über der Wasserschale auf einem oder auf beiden Grillrosten auflegen
- Die gewässerten Räucherchips oder trockene Räucherhölzer auf die Glut legen



HOLZKOHLEGRILLS

WAS FUNKTIONIERT BESONDERS GUT AUF DEM HOLZKOHLEGRILL?

Garvorgänge von 15 Minuten bis zu 4 Stunden

WIE RÄUCHERT MAN MIT DEM HOLZKOHLEGRILL?

BEI KURZEN GARZEITEN:

- 50/50-Methode mit hoher Hitze vorbereiten
- Alutropfschale mit Wasser in die indirekte Zone auf den Kohlerost stellen
- 1 ½ bis 2 Handvoll gewässerte Räucherchips auf die Glut geben
- Deckel schließen, Lüftungen geöffnet lassen
- warten, bis sich intensiver Rauch entwickelt hat
- Grillgut in der direkten Zone grillen, danach in indirekter Zone fertigbaren



50/50-METHODE

BEI LANGEN GARZEITEN:

- indirekte Grillmethode mit mittlerer Hitze vorbereiten
- Alutropfschale mit Wasser mittig zwischen den Kohlekörben auf den Kohlerost stellen
- Grillgut mittig über der Wasserschale auflegen
- gewässerte Räucherchips auf die Glut geben
- Deckel schließen, Lüftungen geöffnet lassen



INDIREKTE METHODE



GASGRILLS

WAS FUNKTIONIERT BESONDERS GUT AUF DEM GASGRILL?

Garvorgänge von 15 Minuten bis weit über 4 Stunden, für die eine gleichmäßige Temperatur erforderlich ist.

WIE RÄUCHERT MAN AUF DEM GASGRILL?

Die Chips werden nicht direkt in die Flammen gegeben, daher empfehlen wir die Verwendung der universellen Räucherbox (siehe unten). Beim Weber Q die Räucherbox auf den Rost und beim Spirit und Genesis auf die Aromaschienen stellen. Beim Summit ist die Räuchereinheit bereits integriert. Über die Hitze wird die Intensität des Rauches gesteuert. Je höher die Brennerstufe, desto höher die Hitze und desto mehr Rauch.

BEI KURZEN GARZEITEN:

- Grill auf gewünschte Temperatur vorheizen
- bei Genesis und Spirit vor dem Aufheizen eine Hälfte des Rostes herausnehmen, um später an dieser Stelle die Box einsetzen zu können
- Universelle Räucherbox mit gewässerten Chips zunächst geöffnet und ohne Deckel in den heißen Grill einsetzen und den Deckel des Grills schließen
- intensiven Rauch entwickeln lassen
- Räucherbox schließen, bei Genesis und Spirit den Rost wieder einsetzen und Grillgut auflegen
- Deckel schließen und Grillgut wie gewünscht garen

BEI LANGEN GARZEITEN:

- vor dem Vorheizen die Räucherbox mit gewässerten Chips einsetzen
- Grill auf gewünschte Temperatur vorheizen, dabei bereits das Grillgut auflegen
- Deckel schließen und Grillgut garen

RÄUCHER BOX UNIVERSAL

Damit das Räuchern auf dem Gasgrill ein Genuss wird.
Art.-Nr. 7576



ELEKTROGRILLS

WAS FUNKTIONIERT BESONDERS GUT AUF DEM ELEKTROGRILL?

Garvorgänge von 15 Minuten bis 2 Stunden

WIE RÄUCHERT MAN AUF DEM ELEKTROGRILL?

Auf dem Elektrogrill wird keine Räucherbox verwendet, wir empfehlen stattdessen die Verwendung von Räucherhölzern, Wood Wraps oder eines Räucherbretts. Das Räucherholz wird immer direkt auf den Rost gegeben.

BEI KURZEN GARZEITEN:

- Grill zunächst auf hohe Hitze vorheizen
- Räucherhölzer (nicht gewässert) direkt auf den Rost legen, in der Mitte Platz für das Grillgut lassen
- warten, bis sich Rauch bildet
- Grillgut direkt auf den Rost legen, ggf. Temperatur reduzieren
- Deckel schließen und Grillgut wie gewünscht garen
- alternativ können auch das Räucherbrett oder die Wood Wraps verwendet werden

BEI LANGEN GARZEITEN:

- Chunks (nicht gewässert) direkt auf den Rost legen, in der Mitte Platz für das Grillgut lassen
- Grillgut auf den Rost stellen und Deckel schließen
- Grill auf gewünschte Temperatur aufheizen
- Grillgut wie gewünscht garen

Tip: Bei längeren Garzeiten am besten den Bratenrost mit Hitzeschild verwenden, um das Grillgut daraufzulegen. Dies schafft eine indirekte Zone, damit das Grillgut saftig bleibt.

ZEDERNHOLZ

Art.- Nr. 17521

KIRSCHHOLZ

Art.- Nr. 17628



KLEIN | Art.- Nr. 17522

GROSS | Art.- Nr. 17831



RÄUCHERN MIT DEM RÄUCHERBRETT

- Mind. eine Stunde wässern, bevor es auf den Grill gelegt wird
- Grill vorheizen, dann Räucherbrett auflegen und warten, bis Rauch entsteht
- Grillgut auflegen und räuchern, Deckel dabei immer geschlossen halten

RÄUCHERN MIT DEN WOOD WRAPS

- Nach ca. 20 Min. wässern sind die Wood Wraps leicht rollbar
- Fischfilets und Fleischstücke einfach einwickeln
- Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel grillen

REINIGUNG

Eine Freundschaft will regelmäßig gepflegt werden. So ist es auch zwischen dir und deinem Weber Grill. Das Gute daran: Du musst nur ganz wenig in Pflege und Reinigung investieren und schon zahlt er es dir mit jahrelanger Treue zurück.

Nicht nur die besseren Grillergebnisse werden dir Freude bereiten, ein sauberer Grill ist einfach hygienischer. Und falls du dich doch einmal von deinem Weber Grill trennst, glänzt er auch nach Jahren mit stabilem Werterhalt.

WIE REINIGE ICH DEN ROST?

- Grill mit geschlossenem Deckel auf höchster Stufe vorheizen
- 10–15 Minuten ausbrennen lassen
- Heißen Rost mit Grillbürste abbürsten
- Verwende für eine intensivere Reinigung den Weber Grillrost-Reiniger oder ein fettlösendes Reinigungsmittel, warmes Wasser und den Weber Reinigungsschwamm. Den Rost danach mit dem Weber Microfasertuch gründlich abtrocknen
- Nach der Reinigung den Rost mit Weber Non-Stick Spray oder Pflanzenöl beschichten, um zu vermeiden, dass das Grillgut anhaftet. Dabei immer den Brenner ausschalten

REINIGUNGSSCHWAMM
Art.-Nr. 17688



MICROFASERTUCH
Art.-Nr. 17689



NÜTZLICHE HELFER FÜR ALLES

Weber Reiniger sind wirkungsvolle Helfer, mit denen sich der Grill problemlos säubern lässt. In unserem Sortiment findet sich für jeden Bedarf der passenden Reiniger. Und wenn dazu noch das Weber Non-Stick Spray gegen anhaftendes Grillgut verwendet wird, ist das Grillen von Anfang an eine saubere Sache.

1 WEBER® NON-STICK SPRAY
Art.-Nr. 17685



2 WEBER® Q® UND GRILLROST-REINIGER
Art.-Nr. 17683



3 WEBER® EMAILLE-REINIGER
Art.-Nr. 17684



4 WEBER® EDELSTAHL-REINIGER
Art.-Nr. 17682



WIE REINIGE ICH DEN DECKEL, KESSEL ODER DIE GRILLKAMMER?

Im Inneren des Deckels, des Kessels oder der Grillkammer sammeln sich zumeist Fettrückstände, die sich mit dem Weber Q Reiniger oder mit fettlösendem Reinigungsmittel, einem rauen Schwamm und warmem Wasser lösen lassen. Groben Schmutz kannst du vorher mit unseren Weber Reinigungsspachteln entfernen. Beim Elektrogrill ist es wichtig, vor der Reinigung das Temperaturregelelement herausziehen, löse auch das Heizelement (2 Schrauben und Halteklammer entfernen) und ziehe es ebenfalls heraus (bitte die Bedienungsanleitung beachten).



REINIGUNGS-SPACHTEL
Art.-Nr. 6201



REINIGUNGS-SET
Art.-Nr. 6202

WIE REINIGE ICH DAS HEIZELEMENT MEINES ELEKTROGRILLS?

Nach dem Grillen mit niedriger Hitze kann das Heizelement auf maximaler Stufe ausgebrannt werden. Stromführende Teile nie unter fließendem Wasser reinigen! Immer die dem Grill beiliegende Bedienungsanleitung beachten.



GRILLBÜRSTEN

Das Werkzeug zur professionellen Reinigung.



**OPTIMAL
FÜR GUSS-
EISERNE
OBERFLÄCHEN**

**GRILLBÜRSTE
FÜR GUSSEISERNE
OBERFLÄCHEN**
Art.-Nr. 6495



**DER PROFI
FÜR GAS- &
ELEKTRO-
GRILLS**

**GRILLBÜRSTEN
3-SEITIG**
30 cm, Art.-Nr. 6494
53 cm, Art.-Nr. 6493



**IDEAL
FÜR
HOLZKOHLE-
GRILLS**

**GRILLBÜRSTEN
MIT BAMBUS-HOLZGRIFF**
30 cm, Art.-Nr. 6463
46 cm, Art.-Nr. 6464

SCHUTZ

ABDECKHAUBEN

Mit den Weber Abdeckhauben kann der Grill bei jeder Witterung im Garten stehen und er bleibt immer geschützt und sauber. So hast du lange Freude an deinem Grill.

ANWENDUNGSTIPP

Abdeckhaube mit warmem Wasser säubern und an der Luft trocknen lassen.



Wir haben auch für Dein Grillmodell die passende Abdeckhaube



LANGLEBIGES LEICHTGEWICHT

ATMUNGSAKTIV

WASSERABWEISEND

UV-BESTÄNDIG

KLETTBÄNDER ZUR BEFESTIGUNG



Mehr Informationen zu allen
Themen rund ums Grillen
auf **WEBER.COM**

