

JAMIE PURVIANCE



WEBER'S CLASSICS

DIE BESTEN ORIGINALREZEPTE DER GRILL-PIONIERE

G|U

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) undolino 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.

Vorwort

VON MIKE KEMPSTER



Mike Kempster und George Stephen, etwa 1974

Ich gehöre zu der ersten Generation der Babyboomer. Es war Anfang der fünfziger Jahre, nicht lang nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs. In jener Zeit des Aufschwungs waren die Menschen von der Machbarkeit des amerikanischen Traums überzeugt. Man erwarb ein Eigenheim und blickte optimistisch in die Zukunft. Der amerikanische Traum, das war ein Auto mit gigantischen Heckflossen, ein neues Haus in der Vorstadt, davor ein Stück grüne Wiese, und dahinter eine gepflasterte Terrasse mit

Grill und Picknicktisch. Das Leben war gut. Abends traten die Familienväter an den Grill, und der Funke der Begeisterung fürs Barbecue sprang von einem Garten zum nächsten über.

Mein Vater besaß einen der ersten in Massenproduktion für solche Eigenheimbesitzer hergestellten Grills. Ich ahnte damals nicht, welche Rolle dieses Gerät in meinem Leben mal spielen würde.

Wir schrieben das Jahr 1952. George Stephen, ein Metallarbeiter und Vater von zwölf Kindern, grillte für sein Leben gern. Von den damals üblichen Grillmodellen hielt er jedoch nicht viel – handelte es sich doch eigentlich nur um offene Kohlebehälter auf Stelzen mit einem Rost. George Stephen war der Meinung, dass ein Deckel und eine regelbare Sauerstoffzufuhr die Hitze der Kohle besser verteilen und ausnützen könnte, außerdem wirbelte ihm bei Wind zu viel Asche ums Gesicht.

Not macht erfinderisch, heißt es, und so war es sicher auch, als George Stephen den Weber[®] Kesselgrill erfand. Er arbeitete damals in der Firma seines Vaters, Weber Brothers Metal Works, wo er vorgefertigte Halbkugeln zu runden Bojen verschweißte. Dabei muss ihm wohl der Gedanke gekommen sein, zwei dieser Halbkugeln zu einem Grill mit Deckel umzufunktionieren. Es war die Geburtsstunde des klassischen Weber Kesselgrills. George tüftelte weiter an seiner Erfindung herum, und in den folgenden zwei Jahrzehnten eroberte sie Amerika und schließlich die ganze Welt.

Meinen ersten Weber[®] Grill verkaufte ich als Teenager in einer Eisenwarenhandlung in Kansas City. Nie hätte ich mir träumen lassen, dass mich George Stephen als Verkäufer anstellen und mich mit dem Grillfieber anstecken würde. Anfang der siebziger Jahre verkaufte man Grills, indem man

von Geschäft zu Geschäft zog und die Vorzüge des Kesselgrills durch praktische Vorführungen demonstrierte. Wir stellten auch kleine Grillzeitungen zusammen und verkauften sie für 50 Cent. Jede enthielt ein gutes Dutzend Rezepte, dazu eine Menge Tipps, und die Leute rissen sie uns förmlich aus der Hand. So kam uns die Idee zu Größerem.

Unser erstes gebundenes Grillbuch, *Barbecuing the Weber® Covered Way*, kam 1972 heraus. Manche der Rezepte sind heute veraltet, aber es hat Spaß gemacht, sie für dieses Buch noch einmal durchzusehen.

Im Lauf der Jahre hat sich das traditionelle Barbecue-Dinner verändert. Grillköche sind neugieriger und mutiger, und ihre Geschmacksknospen sind eine Vielfalt gewohnt, die vor zehn oder zwanzig Jahren noch undenkbar war.

Es ist mir eine große Freude, Ihnen *Weber's Classics* vorzustellen. Das Buch ist das Ergebnis jahrzehntelanger praktischer Erfahrung, und hinter jedem Wort und Bild brennt das Feuer eines echten Grillenthusiasten. Ich bin mir sicher, Sie werden es ebenso genießen, wie wir den Rückblick genossen haben.

A handwritten signature in black ink that reads "Mike Kempster". The signature is written in a cursive, slightly slanted style.



VON ALTEN UND NEUEN KÖCHEN

Es war einmal ein kleines Grillmännchen namens Topper. Es hatte eine weiße Schürze an und eine große Kochmütze auf und brachte als Logo des ursprünglich rot-goldenen Weber Bar-B-Q Kesselgrills den Amerikanern das Grillen mit Deckel nahe.

Seit den fünfziger Jahren hat sich das Weber-Logo gewandelt , doch in diesem Buch feiert Topper sein Comeback . Wo das rote Maskottchen neben der Überschrift „Rezept-Klassiker: Damals und heute“ auftaucht, findet man einen Grillklassiker und seine moderne Variation. Wir haben eine Vielzahl goldener Oldies in unserem ersten Kochbuch gefunden, dem 1972 veröffentlichten *Barbecuing the Weber® Covered Way*. Es war auch das erste Kochbuch, das Anleitungen für eine echte Innovation enthielt: für den Weber® Gasgrill .

Heute werden unsere Grills in aller Welt verkauft , unsere Kochbücher sind internationale Bestseller. Ganz gleich, woher unsere Leser stammen, ihre Begeisterung für unsere Tipps und Rezepte ist und bleibt für uns Ansporn.

Einführung

VON JAMIE PURVIANCE



Am Anfang war das Feuer. Wir legten Burger und Hotdogs darüber und fertig war unser Dinner.

So war es tatsächlich in meiner Kindheit in den sechziger Jahren in New Jersey, so grillte meine Familie. Es war die Zeit, als das Fleisch vom Rost kam und ziemlich alles andere aus der Küche. Amerikaner schwelgten noch in den kulinarischen Errungenschaften der Nachkriegszeit: Reis im Kochbeutel, Orangensaftpulver, Kuchen-Backmischungen, und die berühmten Jello-Salads – Gemüse in buntem Aspik.

Es folgen Jahrzehnte unterschiedlicher Ernährungs- und Kochtrends wie Nouvelle Cuisine und ost-westliche Fusion-Küche. Gewonnen haben wir nicht zuletzt eine enorme Produktvielfalt, die man heute in fast jedem Supermarkt findet. Man denke nur an die achtziger Jahre, als Aceto balsamico, frische Chilischoten oder japanisches Panko-Paniermehl als exotisch galten und, wenn überhaupt, nur in Feinkost- oder Spezialgeschäften erhältlich waren. Heute darf man sie zu den Basics zählen.

Weber's Classics ist eine Sammlung vorzüglicher, aber gut machbarer Rezepte auf der Grundlage der im Lebensmittelhandel verfügbaren Zutaten. Denn wir wissen, dass Sie Besseres zu tun haben, als auf exotische Zutatensafari zu gehen. Viel wichtiger ist die Zeit, die Sie entspannt zu Hause, bei gutem Essen, mit Familie und Freunden verbringen. In einer Zeit finanzieller Unsicherheit, wirtschaftlicher Umwälzungen und Schuldenkrisen ist unser Zuhause ein sicherer Hafen, der Garten unsere Oase und der Grill unsere wärmende Feuerstelle. Hier werden bleibende Erinnerungen geschaffen. Hier leben wir in der Wirklichkeit.

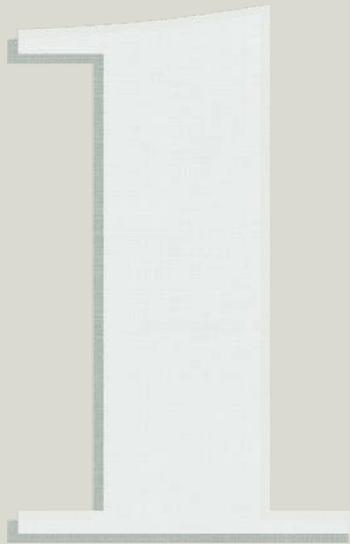
Auf den folgenden Seiten finden sich viele beliebte Gerichte, die seit Jahren zu den Klassikern zählen. Jedem haben wir eine besondere und eine klein wenig neue Note verliehen. Nichts Verrücktes, nur Variationen beliebter Themen – zum Beispiel Cheeseburger mit Mango-Chili-Salsa, Rib-Eye-Steak mit Kaffeekruste und Guinness-Glasur oder Garnelenspieße mit Pistazien-Estragon-Pesto. Außerdem haben wir zurückgeblickt, Grillrezepte von früher ausgegraben und ihnen eine „Remix“-Version zur Seite gestellt, die die heutigen Geschmacks- und Essgewohnheiten berücksichtigt. Auch sonst hat sich beim Grillen eine Menge getan. Früher wurde einfach alles direkt auf den Rost gelegt und entweder

mit Grillzange oder Grillwender bewegt. Heute gibt es eine große Auswahl an Grillzubehör, mit dem das Grillen noch mehr Spaß macht. Hatten Sie schon einmal das Vergnügen, auf dem Grill eine Fischsuppe im Wok zu machen oder ein Brot auf dem Pizzastein zu backen? Amerika ist auf dem Weg zu einer neuen Grillkultur, die mit großem Einfallsreichtum Altes und Neues verbindet. Willkommen zum Fest!

Grillen gehört mehr denn je zum amerikanischen Lebensgefühl. Seit Urzeiten bereiten wir unsere Speisen am offenen Feuer zu – aber aus der bloßen Notwendigkeit sind Genuss, Spaß und das Zusammensein mit Familie und Freunden geworden. Dieses Buch nimmt neue Impulse und Themen unserer seit Langem bestehenden Grillkultur auf, behält dabei aber die unveränderlichen Werte des Grillens im Blick: Es macht nicht nur Freude, Speisen auf diese Weise zuzubereiten, sondern sie schmecken auch besonders gut. Gründe, die damals schon zählten, genauso wie heute.

Janie Purviance

ENTWICKLUNG DER GRILLKUNST



DIE GESCHICHTE DES WEBER-GRILLS

Aus einem Funken wurde ein Feuer. Und das Feuer entfachte neue, clevere Ideen.



HOLZKOHLEGRILLS

Der klassische Kesselgrill besticht durch höchste Funktionalität und ist etwas für Puristen. Wer darüber hinaus noch etwas mehr möchte, wählt Modelle, die zusätzlichen Komfort wie ein Gaszündsystem für die Holzkohle und große herausklappbare Kohlevorratsbehälter bieten. Die extragroße Arbeitsfläche bei einigen neueren Modellen ist die Antwort auf die ewige Frage: „Wohin mit der Grillzange?“, und ein Halter sorgt dafür, dass der Deckel sicher und bequem verstaut werden kann, während man sich um die Glut kümmert.



GASGRILLS

Bevor Mitte der achtziger Jahre der Genesis[®] Grill eingeführt wurde, verteilte sich die Hitze in Gasgrills häufig mit Hilfe von Lavasteinen. In der Theorie war das genial, in der Praxis aber brandgefährlich, da es nicht selten zu vulkanartigen Flammeneruptionen kam, die das Essen in Asche legten. Gasgrills waren trotzdem in Mode, denn viel beschäftigte Familienväter suchten nach zeitsparenden Lösungen für ihr Hobby.

Der Genesis Grill erfüllte diese Wünsche ohne Lavasteine, dafür mit präzise angebrachten Aromaschienen. Diese sogenannten Flavorizer[®] Bars decken die Brenner im Grill ab und lassen dadurch herabtropfenden Fleischsaft oder Fett verdampfen bzw. verrauchen. So muss man auch beim Grillen mit Gas nicht mehr auf das einmalige Raucharoma verzichten, gleichzeitig wird das Risiko von Flammenbildung vermindert.

Das erste Genesis-Modell war ein regelrechter Verkaufsschlager, doch seither wurde eine Reihe von Verbesserungen eingeführt. So erlaubt nun ein vierter Brenner im Grill, die Sear Station[®] bzw. der Wokbrenner, das Grillen bei extrem hohen Temperaturen – ein Muss für perfekte Steaks. Und die neue Technologie der Seitenbrenner macht mittlerweile jedem Küchenherd Konkurrenz. Von kleinster bis höchster Stufe lässt sich auf ihnen alles kochen.



RÄUCHERGRILL

Wo der Kesselgrill an seine Grenzen kommt, steht der Räuchergrill zur Stelle: beim über viele Stunden langsamen Garen bei konstant schwacher Hitze. Die ersten Räuchergrills bzw. Smoker bestanden im Prinzip aus Ölfässern, die aufgeschnitten und mit einem Grillrost versehen wurden. Wie jede gute Idee wurde auch diese in alle möglichen Richtungen weiterentwickelt: vertikale Räuchergrills, Wasser-Smoker und Elektro-Räuchergrills. Sie alle erfüllten im Grunde die gleiche Funktion: Fleisch bei sehr niedrigen Temperaturen sehr lange zu garen. Der Smokey Mountain Cooker™ hat ein einfaches, aber cleveres Design, das dank eingebautem Thermometer und verstellbaren Lüftungsschlitzen für konstante Temperaturen sorgt.



ELEKTROGRILLS

Auch Apartmentbewohner, Camper und andere räumlich begrenzte Menschen sollten nicht aufs Grillen verzichten müssen. Für sie wurde der tragbare, kompakte Q[®] Elektrogrill entwickelt. Klein ist fein, aber nur, wenn die Leistung stimmt. Dank einer Vielzahl von technischen Details und einer Menge Erfindungsgeist ist das Resultat mehr als heiß: Auf dem Q[®] Grill kann man mit 2.200 Watt genauso heiß grillen wie auf einem Standardgrill.





HOLZKOHLE ODER GAS?

Die Debatte hat schon manche Freundschaft entzweit, mittlerweile steht jedoch eindeutig fest, was besser ist: beides.

Bevor Sie das Buch in die Ecke feuern, lassen Sie uns kurz ausführen: Die Vorliebe für Holzkohle oder Gas hat weniger mit der Überlegenheit des Brennstoffs als mit persönlichem Geschmack und Lifestyle zu tun. Stehen unter der Woche überwiegend Burger und Hähnchenbrust auf dem Speiseplan, erweisen sich der Komfort und die Zeitersparnis des Gasgrills als überlegen. Der langsame Genießer, der seinem Essen Rauch und sich selbst Ruhe vom Alltag gönnen mag, verlangt zur Erfüllung seiner Ansprüche eher nach Holzkohle. Gas hat den Ruf, zu wenig rauchige, „echte“ Grillaromen zu erzeugen, ganz zu Unrecht. Saftiges Fleisch und Feuer bilden, wenn sie zusammentreffen, köstlichen Rauch, ob auf dem Holzkohle- oder dem Gasgrill. Wem das nicht reicht, der kann die Räucherbox zu Hilfe nehmen.

Die Vielfalt der Holzkohlearten von einfacher Holzkohle bis hin zu sagenhaften Hartholzbriketts gibt uns mannigfaltige Möglichkeiten. Jede Art bringt ihre typischen Aromen ins Essen und beeinflusst, wie viel Zeit und Geld ins Grillen investiert werden müssen (teurere Holzkohlearten entwickeln häufig größere Hitze und brennen schneller). Aus diesem Grund ist Geld kein echtes Argument für Holzkohle und gegen Gas, weil alle Variablen wie Grillhäufigkeit und bevorzugtes Brennmaterial in die Gleichung einbezogen werden müssen. Im Zweifel sollte man das eine tun und das

andere nicht lassen. Die Zeit ist reif, diese alte Feindschaft zu begraben.

GRILLEN MIT EINEM WOK



Die Verwendung eines Woks auf dem Grill mag zunächst als neomodische Fusion-Idee

erscheinen, tatsächlich aber hat diese Art des Grillens eine lange Tradition. Jahrtausendlang war das Zentrum einer typischen chinesischen Küche ein rundes Loch in einem Holz- oder Kohleofen sowie ein Wok, der genau in dieses Loch hineinpasste, damit das spärlich verfügbare Brennmaterial effizient genutzt werden konnte. Dank grillfester Woks können Sie die traditionelle Art des Pfannenrührens über offenem Feuer neu beleben.

REZEPTE FÜR DEN WOK:

Fünf-Minuten-Steakpfanne, [≥](#)

Brokkoli-Hähnchen-Wok mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, [≥](#)

WAS MAN BRAUCHT

- ▶ **GAS- ODER HOLZKOHLEGRILL**
- ▶ **GETEILTER GRILLROST MIT GRILLROSTEINSATZ**
- ▶ **GRILLFESTER WOK** Am besten geeignet ist ein gusseiserner Wok mit Keramikbeschichtung. Er speichert viel Hitze und reagiert im Gegensatz zu reinem Gusseisen nicht mit säurehaltigen Zutaten.
- ▶ **ZUBEHÖR** Schaufelförmige Grillwender, sogenannte Wok-Löffel, sind für die Form des Woks am besten geeignet.



1. Alles vorbereiten, dann erst garen. Pfannenrühren im Wok ist eine schnelle Garmethode. Hat man einmal damit begonnen, bleibt keine Zeit mehr für weitere Vorbereitungen. Deshalb sollten sämtliche Zutaten, darunter auch Saucen, und sogar Servierteller griffbereit in die Nähe des Woks gestellt werden, bevor man loslegt. Schneiden Sie alle Zutaten in etwa gleich große Würfel oder Streifen, dabei aber nicht größer als mundgerecht, dann werden sie gleichmäßig gar.



2. Dem Wok einheizen. Und zwar richtig. Lassen Sie 50-75 Briketts vorglühen, bis sie leicht mit Asche überzogen sind. Die Briketts in einer oder zwei Lagen mittig auf dem Kohlerost anordnen. Einen geteilten Grillrost ohne den Einsatz auf den Grill legen und den Wok hineinsetzen. Den Grilldeckel schließen und den Wok etwa 10 Min. vorheizen, bis er glühend heiß ist. Geben Sie zur Probe etwas Wasser in den heißen Wok, wenn es sekundenschnell zischend verdampft, ist der Wok heiß genug.



3 . Rühren oder nicht rühren? Meisterköche am Wok haben ein untrügliches Gespür dafür, wann sie kräftig rühren und wann sie die Zutaten in Ruhe lassen sollten. In den meisten Fällen gilt: Gibt man Fleisch oder andere proteinhaltige Zutaten in den Wok, sollten sie zügig verteilt werden, damit so viel wie möglich in direkten Kontakt mit der heißen Oberfläche kommt. Dann die Zutaten ohne zu rühren 20-30 Sek. anbraten.



4. Heben und wenden. Anschließend müssen die Zutaten mit Hilfe von zwei Wok-Löffeln mehrmals herausgehoben, schnell gewendet und zurück in den heißen Wok gegeben werden, bis sie außen gleichmäßig gebräunt sind. Am Ende der Garzeit das Fleisch an die weniger heißen Seiten des Woks schieben, dafür das Gemüse in der heißeren Mitte des Woks garen. Neue Zutaten immer erst einige Sekunden gut anbraten, dann erst mit den Wok-Löffeln hochheben und wenden.

GRILLEN MIT EINEM PIZZASTEIN



Zwischen den kulinarischen Spitzenprodukten italienischer Pizzabäcker und den leblosen, tiefgefrorenen Teigbrettern im Supermarkt liegen Welten. Schon immer war die Lösung: selbst machen, aber das verhiess gleichzeitig viel Arbeit. Heute gibt es in jedem Supermarkt all die Zutaten, die man braucht, ohne dass man beim Pizzamachen an ein arbeitsintensives Projekt denken müsste: mit frischem Fertigteig, einer gute Tomatensauce und geriebenem Käse sind Sie 30 Min. von einer Pizza entfernt, die ihren südeuropäischen Wurzeln Ehre macht. Die Hauptrolle dabei spielt jedoch eine Steinplatte, die enorm viel Hitze speichern kann. Sie gibt sie direkt an den Teig ab, was er mit einer locker-luftig gebackenen Krume und einem goldbraunen, knusprigen Pizzaboden belohnt.

REZEPTE FÜR DEN PIZZASTEIN:

Gegrillte Pizza mit Salsiccia, Paprika und Kräutern, [≥](#)

Spinat-Ricotta-Calzoni, [≥](#)

Auf dem Grill gebackenes Brot mit Bier und Käse, [≥](#)

Chocolate-Chip-Cookies mit Erdnusscreme, [≥](#)

WAS MAN BRAUCHT

- ▶ **GAS- ODER HOLZKOHLEGRILL**
- ▶ **PIZZASTEIN**
- ▶ **TEIGROLLER**
- ▶ **PIZZAHEBER AUS HOLZ ODER METALL**



1. Zuerst den Pizzastein vorheizen. Den Gas- oder Holzkohlegrill für direkte starke Hitze vorbereiten und den Pizzastein mind. 15 Min. vorheizen. Die Temperatur des Grills sollte auf mind. 260 °C ansteigen. In der Zwischenzeit den Teig ausrollen und die anderen Zutaten vorbereiten.



2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Teigkugel vorher mehrmals im Mehl rollen, damit sie nicht kleben bleibt. Zu einem Fladen flach drücken, dann zu einem knapp 1 cm dicken Kreis ausrollen; den Teig dabei ein- oder zweimal auf der bemehlten Arbeitsfläche wenden.



3. Den Pizzaheber leicht bemehlen und vollständig unter den Teigkreis schieben. Die Sauce in einer dünnen Schicht verstreichen, dabei einen Rand aussparen. Nicht zu viel Sauce verwenden, sonst durchweicht sie den Teig.



4. Die Zutaten für den Belag auf der Sauce

verteilen. Nur Zutaten verwenden, die in 10 Min. gar sind (also kein rohes Fleisch). Prüfen Sie, ob die Pizza leicht vom Pizzaheber gleitet. Wenn der Teig an einer bestimmten Stelle daran haften bleibt, den Teigkreis anheben und etwas Mehl dazwischengeben.



5. Die Pizza auf den heißen Stein schieben. Den Pizzaheber leicht kippen und den belegten Teigkreis zur Hälfte auf die von Ihnen entfernte Seite des Steins gleiten lassen. Pizzaheber unter der Pizza wegziehen und die zweite Teighälfte auf den Stein gleiten lassen. Den Grilldeckel schließen und die Pizza mind. 4-5 Min. auf dem Stein backen.



6. Die Pizza ein- oder zweimal drehen. Mit dem Pizzaheber oder einem großen Grillwender unter die Pizza fahren und die Pizza um eine halbe Umdrehung auf dem Grill drehen. Die Pizza ist fertig, wenn die Unterseite knusprig und stellenweise goldbraun und der Käse vollständig geschmolzen ist.